

TABLE D'HÔTE DU MIDI : ENTRÉE + PLAT

du lundi au vendredi de 12 à 15h / monday to friday 12 to 3pm

ENTRÉES

Soupe du jour

Soup of the day

INCLUDE (À LA CARTE 7\$)

Petite salade verte de Chez Birri

Greens from Chez Birri

INCLUDE (À LA CARTE 7\$)

Salade de betteraves, carotte, orange, ricotta maison, vinaigrette au miel

Beets salad, carrot, orange, homemade ricotta and honey vinaigrette

+5 (À LA CARTE 11\$)

Calmars frits, mayonnaise épicée

fried squid, spicy mayonnaise

+6 (À LA CARTE 12\$)

Chou kale façon césar, lardons, crevettes nordiques

Kale cabbage cesar sauce, bacon, nordic shrimps

+6 (À LA CARTE 12\$)

Tartare de saumon, avocat, chips de bagel

Salmon tartar, avocado, bagel chips

+9 (À LA CARTE 15\$) (25\$ FORMAT PLAT)

Poelée de champignons, œuf poché, brioche grillée, fleur d'ail et jus aux cèpes

Sauteed mushrooms, poached egg, toasted brioche, garlic flower and porcini sauce

+12 (À LA CARTE 16\$)

Pieuvre grillée, lentilles aux poivrons, beurre de cari

Grilled octopus, red pepper lentils, curry butter

+14 (À LA CARTE 18\$)

Tartare de bœuf classique, frites

Classic beef tartar, fries

+9 (À LA CARTE 15\$) (25\$ FORMAT PLAT)

Soupe à l'oignon gratinée au fromage Louis D'Or

French onion soup with Louis D'Or cheese

+6 (À LA CARTE 12\$)

FROMAGES/ DESSERTS

Fromage du Québec

Quebec cheese

5

Crèmeux au chocolat, mousse au café, biscotti aux amandes
Chocolate cremeux, coffee foam, almond biscotti

5

Tarte fruit de la passion, graham maison, meringue
Passion fruit tart, homemade graham, meringue

5

Crème brûlée au lactaire, à odeur d'érable

Candy cap mushroom creme brulee

5

PLATS

Moules marinières, frites

Mussels with white wine, fries

- 19 -

Filet de maquereau, chou-fleur, kale, vierge de tomate cerise

Mackerel filet, cauliflower, kale cabbage, cherry tomato sauce vierge

- 23 -

Truite poêlée à la grenobloise, ratatouille

Seared trout a la grenobloise, ratatouille

- 25 -

Courges rôties, choux de bruxelles, topinambours à la truffe

Roasted squash, brussels sprouts, Jerusalem artichoke with truffle

- 18 -

Poitrine de canard rôtie, courges et jus à l'argousier

Roasted duck breast, squash, sea buckthorn sauce

- 28 -

Demi-poulet de cornouailles rôti bbq, purée aux fines herbes, petits pois, oignons perlés, champignons

Half cornish hen, bbq roasted, herbs puree, green peas, pearly onions, mushrooms

- 24 -

Onglet de bœuf grillé, haricots verts, beurre au miso, frites

Grilled hanger steak, string green beans, miso butter, fries

- 28 -

Cuisse de lapin braisée à la moutarde, polenta, légumes rôtis

Braised rabbit leg, mustard sauce, polenta, vegetables

- 27 -

Hambourgeois de bœuf ou végé, cheddar de l'île-aux-Grues, dijonnaise, frites, salade de chou

Beef or vege hamburger, île-aux-Grues cheddar, dijon sauce, fries, cabbage salad

- 19 -

CAFÉS / THÉS

Espresso, Allongé, Americano (Bio, équitable)

3

Café au lait, Cappuccino

4

Thé, tisane (Camellia sinensis)

3

TAXES ET SERVICE EN SUS - TAXES AND SERVICE ARE NOT INCLUDED

LE BLUMENTHAL EST UN RESTAURANT À BUT NON LUCRATIF. LES SURPLUS FINANCENT LES ACTIVITÉS GRATUITES PRÉSENTÉES À LA MAISON DU FESTIVAL DE JAZZ
LE BLUMENTHAL IS A NON-PROFIT RESTAURANT. ALL PROFITS FINANCE THE FREE ACTIVITIES PRESENTED AT LA MAISON DU FESTIVAL DE JAZZ