

# 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)

### Poêlée 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\$)

## 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 végétal, cheddar de l'île-aux-Grues, dijonnaise, frites, salade de chou

Beef or veggie hamburger, Île-aux-Grues cheddar, dijon sauce, fries, cabbage salad

- 19 -

## CAFÉS / THÉS

Espresso, Allongé, Americano  
(Bio, équitable)

3

Thé, tisane  
(Camellia sinensis)

3

Café au lait, Cappuccino

4

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