

TABLE D'HÔTE DU MIDI : ENTRÉE + PLAT
du lundi au vendredi de 11H30 à 15h / monday to friday 11:30 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

+7 (À LA CARTE 13\$)

**Chou kale façon césar, lardons,
crevettes nordiques**

Kale cabbage cesar sauce, bacon,
nordic shrimps

+6 (À LA CARTE 12\$) (25\$ FORMAT PLAT)

**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

+10 (À LA CARTE 16\$)

**Pieuvre grillée, lentilles aux
poivrons, beurre de cari**

Grilled octopus, red pepper lentils, curry butter

+12 (À LA CARTE 18\$)

Tartare de bœuf classique, frites

Classic beef tartar, fries

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

**Endives, roquette, raisin,
bleu d'elisabeth et pistaches**

Endive, arugula, grape,
bleu d'elisabeth cheese and pistachio

+7 (À LA CARTE 13\$)

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 -

**Aubergine grillée, houmous, ratatouille,
avoine nue, sumac et zaatar**

Grilled eggplant, hummus, ratatouille, naked oat
grains, sumac and zaatar

- 19 -

**Cuisse de canard confite, purée d'arti-
chaut au parmesan, asperges et jus
tranché aux noisettes**

Confit duck leg, parmesan artichoke puree,
asparagus, duck stock and hazelnut 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, pearlled onions, mushrooms

- 25 -

**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 et légumes rôtis**

Braised rabbit leg, mustard sauce, polenta,
and roasted vegetables

- 27 -

**Hambourgeois de bœuf ou végété,
cheddar, dijonnaise, frites,**

salade de chou, avec ou sans bacon

Beef or vege hamburger, cheddar, dijon sauce, fries,
coleslaw, with or without bacon

- 19 -

**Omelette aux fines herbes, cheddar,
champignons, lardons, frites ou salade**

fresh herbs omelette, cheddar,
Mushrooms, bacon, fries or green salad

- 19 -

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