

TABLE D'HOTE DU MIDI : ENTREE + 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\$)

TOMATES ANCESTRALES,
MOZZARELLA DU QUEBEC,
BASILIC ET VIEUX BALSAMIQUE
HEIRLOOM TOMATOES, QUEBEC MOZZARELLA,
BASIL AND AGED BALSAMIC VINEGAR / +9 (à la carte 15\$)

PIEUVRE GRILLÉE, YOGOURT AU CARI,
SÈSAME, BABAGANOUSH AU LAIT DE COCO
GRILLED OCTOPUS, CURRY YOGURT, SESAME
COCONUT MILK BABAGANOUSH // +12 (à la carte 18\$)

CALMARS FRITS, MAYONNAISE ÉPICÉE
FRIED CALAMARI, SPICY MAYONNAISE
+7 (à la carte 13\$)

CHOU KALE FAÇON CÉSAR, LARDONS
CREVETTES NORDIQUES PANÉES
KALE CESAR SALAD, BACON, FRIED NORDIC SHRIMPS
+6 (à la carte 12\$) (20\$ format plat)

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT,
CHIPS DE BAGEL, SALADE DE ROQUETTE
SALMON TARTAR, AVOCADO, BAGEL CHIPS, ARUGULA SALAD
+9 (à la carte 15\$) (25\$ format plat / main format)

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, FRITES
CLASSIC BEEF TARTAR, FRIES
+9 (à la carte 15\$) (25\$ format plat / main format)

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE, BISCUIT AUX NOISETTES,
FRAMBOISES ET SIROP À L'ESTRAGON /
CHEESECAKE, HAZELNUT CRUST, RASPBERRIES, TARRAGON / 6

PROFITEROLES AU CHOCOLAT, PACANES ÉPICÉES
SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ /
CHOCOLATE PROFITEROLES, SPICED PECANS
SALTED BUTTER CARAMEL / 6

CRÈME BRÛLÉE AU LACTAIRE À ODEUR D'ÉRABLE
CANDY CAP MUSHROOM CREME BRULEE / 6

TARTE AU FRUIT DE LA PASSION,
CRÈMEUX AU CHOCOLAT AU LAIT ET MERINGUE
PASSION FRUIT TART, CHOCOLATE CRÈMEUX AND MERINGUE / 6

PLATS

PÂTES DU JOUR / PASTA OF THE DAY / PM

AUBERGINE RÔTIE, HOUMOUS, TOMATES,
AVOINE NUE AUX HERBES, POIS CHICHES FRITS
ROASTED EGGPLANT, HUMMUS, TOMATOES,
NAKED OAT GRAINS WITH HERBS, FRIED CHICKPEAS / 19

THON GRILLÉ, FAÇON NICOISE,
POMMES DE TERRE, TAPENADE D'OLIVES,
ŒUF DUR, VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE BLANC
GRILLED TUNA NICOISE SALAD, POTATOES, OLIVE TAPENADE,
HARD BOILED EGG, WHITE BALSAMIC VINEGAR / 28

PAVÉ DE SAUMON POËLÉ, FENOUIL,
LÉGUMES VERTS, SAUCE VIERGE AUX TOMATES
SEARED SALMON, FENNEL, GREEN VEGETABLES,
TOMATO SAUCE VIERGE / 25

DEMI-POULET DE CORNOUAILLES RÔTI,
PURÉE DE PATATES DOUCES, CHOUX DE BRUXELLES
FRITS, CRÈME SURE AUX HERBES
HALF CORNISH HEN, MASHED SWEET POTATOES,
FRIED BRUSSELS SPROUTS, SOUR CREAM WITH HERBS / 26

ONGLET DE BŒUF GRILLÉ, HARICOTS VERTS
BEURRE AU MISO, FRITES
GRILLED HANGER STEAK, STRING BEANS,
MISO BUTTER, FRIES / 28

HAMBOURGEOIS DE BŒUF, CHEDDAR, BACON
DIJONNAISE, FRITES, SALADE DE CHOU
BEEF HAMBURGER, CHEDDAR, BACON
DIJONNAISE, FRIES, COLESLAW / 19

VÉGÉ-HAMBOURGEOIS, CHEDDAR,
DIJONNAISE, FRITES, SALADE DE CHOU /
VEGE-BURGER, CHEDDAR, DIJONNAISE, FRIES, COLESLAW / 19

OMELETTE AUX FINES HERBES, CHEDDAR,
CHAMPIGNONS, LARDONS, FRITES OU SALADE
FRESH HERBS OMELETTE, CHEDDAR,
MUSHROOMS, BACON, FRIES OR GREEN SALAD / 19

CAFÉS THÉS

ESPRESSO, ALLONGE, AMERICANO
(BIO, EQUITABLE) / 3

CAFÉ AU LAIT, CAPPUCCINO / 4

THÉ, TISANE (CAMELLIA SINENSIS) / 4

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