



Savourez la cuisine du GREG Bistro & Bar dans le confort de votre chambre.
Enjoy the Greg Bistro & Bar restaurant in the comfort of your room.

BOL DE NOIX MÉLANGÉS SALÉS / BOWL OF SALTED MIX NUTS	7	
BOL D'OLIVES MARINÉS / BOWL OF MARINATED OLIVES	6	
POTAGE selon l'INSPIRATION du moment / TODAY'S SOUP	6	
AMUSE-BOUCHE DU JOUR / TODAY'S APPETIZER	6	
CAPPUCCINO DE HOMARDS / LOBSTER CAPPUCCINO	8	
Bisque de homard, huile de truffe et crème montée / Lobster bisque, truffle oil and whisked fresh cream		
CÉSAR DU GREG / GREG'S CAESAR SALAD	15	
Cœur de romaine grillée et gratinée au parmesan, lardons et croûtons / heart of romaine grilled and gratin with Parmesan, bacon and croutons		
NEMS AU FROMAGE DE CHÈVRE / GOAT CHEESE, THYME AND APRICOT SPRING ROLLS	16	
Chutney de carottes, compotée d'abricot et jeunes pousses / Carrot chutney, apricot compote and baby sprouts		
TARTARE DE BŒUF / BEEF TARTARE	18	
Sauce vierge, olives, tomates séchées, caprons, échalotes marinées, parmesan coulis de tomate, roquette, balsamique et croûtons / Sauce vierge, olives and sun dried tomatoes, capers, marinated shallots, parmesan, tomato coulis, aragula, balsamic reduction		
TARTARE DUO DE SAUMON / SALMON TARTAR DUO	19	
À l'asiatique (mayonnaise sésame, coriandre), tagliatelle de concombres au gingembre confit, wasabi et croûtons / Asian style (sésame mayonnaise, coriandre), tagliatelle de concombre		
PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES / 2 PERS À partager! / CHARCUTERIE to Share! / 2 persons	23	
Terrine du moment, prosciutto et charcuterie de chez Stefan Frick, garnitures et focaccia Daily Terrine, Prosciutto, and cold cuts from Stefan Frick, garnish, and focaccia		
ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC / QUÉBEC CHEESE PLATER	18	
3 fromages de la Fromagerie Fritz Kaiser "Noyan" 3 Selection From Fritz Kaiser of Noyan		
AILES DE POULET XXL FUMÉ MAISON (SAUCE BBQ)	4 POUR 9	8 POUR 17
XXL SMOKED CHICKEN WINGS (BBQ sauce)		
CRÈME BRULÉE du moment / CRÈME BRÛLÉE , of the moment	10	
CHURROS ET CARMEL MAISON / Churros with homemade caramel sauce	10	
GATEAU FROMAGE CAROTTE-CARMEL / carrots and caramel cheesecake	12	

❖ Le repas n'est pas livré à la chambre, vous pouvez récupérer le plateau au restaurant le Greg Bistro & Bar.
The meal is not deliver to the room, you can get it from the Greg Bistro & Bar Restaurant

❖ Composer le poste 2028 pour procéder à la commande / **Dial extension 2028 to place your order**
❖ Après votre repas, veuillez déposer le plateau dans le corridor /
After your meal, please live your plate cabaret in the corridor

• Disponible du Dimanche au Samedi de 17h à 20h00. / **Available Sunday to Saturday from 5pm to 8pm**