

GREG BISTRO & BAR

MENU DU PRINTEMPS

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES 57.50\$
OU FORFAIT HÉBERGEMENT

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES 62.50\$

AJOUTEZ EN AMUSE-BOUCHE UNE SOUPE OU UNE SALADE
pain servi sur demande pour panier supplémentaire +3\$

LES ENTRÉES

EXTRA À
LA
TABLE
D'HÔTE PRIX À
LA
CARTE

CÉSAR DU GREG

cœur de romaine grillé, gratiné au parmesan, lardons et croûtons

16

AVEC PORC EFFILOCHÉ BBQ

+4

20

SAUMON FUMÉ À CHAUD

servi froid, chiffonnade de fenouil et feuillage, vinaigre de vanille, zeste de citron,
olives Kalamata, échalotes marinées, clémentines et crème fraîche

16

OPTION TOFU FUMÉ

BOULETTES DE VIANDE À L'ITALIENNE

concassée de tomates rôties, crème au Fontina fumé

16

CASSOLETTE BRIE DE CHÈVRE

servi chaud, chutney de fruits secs, mélange de noix salées, sirop d'érable
et tuile croquante au miel

17

TARTARE DE BŒUF

mayo tartare, sauce vierge (olives, tomates séchées), câprons, échalotes marinées,
œuf 62°c, coulis de tomates et croûtons

+4

19

CANNELLONI DE CREVETTE D'ARGENTINE

mousseline de crevettes aux petits légumes et zestes d'agrumes, crème de sauge,
huile aux herbes fraîches et crevette croustillante

+4

19

CLUB SANDWICH AU FOIE GRAS

pain d'épices, mousse de foie gras, sirop au rhum, carpaccio et compotée d'ananas

+7

22

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES

de chez Stefan Frick à Lacolle, garnitures et focaccia

16

POUR 2 PERSONNES 200 GR

+9

24

CHEF; CHRISTOPHER GROLEAU

SOUS CHEF : EMMANUEL RENAUD

LES PRINCIPAUX

EXTRA À
LA
TABLE
D'HÔTE

PRIX À
LA
CARTE

DE LA MER

POISSON FRAIS SELON L'ARRIVAGE

création de la brigade

\$\$

\$\$\$

CREVETTES D'ARGENTINE ET BASILIC

risotto crémeux au vin blanc, fumet de poisson et bouillon de maïs,
sauce vierge basilic et citron, ruban de courgettes au beurre, légumes du moment

32

DE LA TERRE

BŒUF GRILLÉ DU MOMENT

tendre et goûteux, cuisson recommandée médium-saignant

\$\$

\$\$\$

JOUE DE BŒUF BRAISÉE

14h, cuite à basse température

32

SUPRÊME DE VOLAILLE

de 'La Ferme des Voltigeurs' cuit à basse température

30

ÉCHINE DE PORC BRAISÉE

grillée, cuisson sous-vide 12h

28

LAPIN À LA MOUTARDE

sauce crème moutarde à l'ancienne, cuisson à basse température

+5

35

CÔTES LEVÉES DE DOS

fumées maison, sauce barbecue

+4

34

CHOIX DE L'ACCOMPAGNEMENT

légumes du moment **ou** polenta croustillante, parmesan et herbes

ou

mousseline de pommes de terre au beurre noisette et ail confit

ou

feuilleté au brie et oignons caramélisés et truffe +4\$

CHOIX DE LA SAUCE

sauce vin rouge **ou** sauce au poivre **ou** sauce vierge au basilic et citron

VÉGÉTALIEN / VÉGÉTARIEN

PÂTE FAÇONNÉE À LA MAIN

sauce pomodoro, copeaux de parmesan et légumes du moment

28

NOUILLE SOBA À L'ASIATIQUE

sauce teriyaki à l'huile de sésame, mélange de noix salées, oignons verts, légumes selon l'arrivage

30

GOURMANDISES À AJOUTER À VOTRE PLAT

crevettes 8\$, chorizo ou lardons 4\$, sauce au choix 2\$,
parmesan râpé 2\$, porc effiloché 5\$, saumon fumé 7\$,
joue de bœuf 10\$, oeuf poché 3\$

LES DESSERTS & CAFÉ, INFUSION

EXTRA À
LA
TABLE
D'HÔTE

PRIX À
LA
CARTE

CRÈME BRULÉE DU MOMENT

inspiration du moment

10

MACARON AU FRUIT DE LA PASSION

petits fruits et coulis

+3

13

GÂTEAUX MOELLEUX CAROTTES ET ANANAS

crèmeux de fromage à la crème, caramel à l'érable

+3

13

GÂTEAUX SPÉCIALITÉS DU MOMENT

variation de saveur

11

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC

3 variétés de fromages (160gr) de la Fromagerie Fritz Kaiser "Noyan"

+ 8

18

Demandez à votre serveur sa suggestion pour un digestif

Porto, Scotch, Cognac...\$\$

LES BREUVAGES

CAFÉS

Café filtre Virgin Hill de Knowlton

3\$

Café alcoolisé

Brésilien, Espagnol, Baileys, Africain

+8\$ 8\$

**Espresso Forte, Espresso Macchiato,
Ristretto, Espresso Lungo, Decaffeinato**

+1\$ 3.50\$

**Latte Macchiato, Cappuccino, Doppio
Espresso Forte, Caffè Moca,**

Macchiato Glacée,

Latté Glacé

+2\$ 4.50\$

THÉ NAO

+2\$ 5\$

Biologique & Équitable

Assam pistaché

Earl Grey à la Russe

Thé vert Jinjing au jasmin

Biscuitini

Oolong Fu Liang

Paradis floral au fruits de la passion

Darjeeling Singtom

Digestive

White Monkey

Portugaise

MENU SUJET À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS

CHEF CHRISTOPHER GROLEAU

SOUS CHEF : EMMANUEL RENAUD