

# GREG BISTRO & BAR

## MENU LUNCH PRINTEMPS

SERVI DE 11H À 14H DU LUNDI AU SAMEDI

pain servi sur demande 3\$ pour panier supplémentaire

PRIX À  
LA  
CARTE

### LES ENTRÉES

#### POTAGE INSPIRATION DU MOMENT

(inclus avec les plats principaux)

6

#### SALADE PRINTANIÈRE

vinaigre de miel et réduction balsamique - inclus avec les plats principaux

6

#### PANIER DE FRITES

mayo à la truffe et duxelles de champignons

6

#### CÉSAR DU GREG

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

16

#### AVEC PORC EFFILOCHÉ BBQ

20

#### SAUMON FUMÉ À CHAUD OU TOFU FUMÉ

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

16

#### TARTARE DE BŒUF

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

19

#### AILES DE POULET

fumées maison, sauce bbq

6 POUR 11\$  
12 POUR 20\$

### LES PRINCIPAUX

#### BURGER DE PORC \*\*NAGANO\*\*

oignons caramélisés, fromage, bacon, laitue, mayo à la truffe et Duxelles de champignons

19

#### FISH'N CHIPS DE MORUE

façon Panko avec mayo tartare maison et citron

16

#### SANDWICH DU MOMENT

demandez à votre serveur

16

### LES DESSERTS

#### CRÈME BRULÉE DU MOMENT

inspiration du moment

11

#### GÂTEAUX SPÉCIALITÉS DU MOMENT

variation de saveur

11

CHEF; CHRISTOPHER GROLEAU

SOUS CHEF : EMMANUEL RENAUD