

GREG BISTRO & BAR

MENU DU PRINTEMPS

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.

pain servi sur demande / pour panier supplémentaire 3\$

bread served on request / for additional basket \$3

BOL DE NOIX MÉLANGÉES SALÉES / BOWL OF SALTED MIX NUTS	10
BOL D'OLIVES MARINÉES / BOWL OF MARINATED OLIVES	8
POTAGE SELON L'INSPIRATION DU MOMENT / TODAY'S SOUP	7
AILES DE POULET MAISON (SAUCE BBQ) / CHICKEN WINGS (BBQ SAUCE)	6 POUR 11\$ 12 POUR 20\$
CÉSAR DU GREG / GREG'S CAESAR SALAD CŒUR DE ROMAINE GRILLÉ ET GRATINÉ AU PARMESAN, LARDONS ET CROÛTONS GRILLED HEART OF ROMAINE GRATINATED WITH PARMESAN, BACON AND CROUTONS	16
SAUMON FUMÉ À CHAUD / SMOKED SALMON OPTION VEGAN AU TOFU FUMÉ SERVI FROID, CHIFFONNADE DE FENOUIL ET FEUILLAGE, VINAIGRE DE VANILLE, ZESTE DE CITRON, OLIVES KALAMATA, ÉCHALOTES MARINÉES, CLÉMENTINES ET CRÈME FRAÎCHE SERVED COLD, FENEL CHIFFONNADE, VANILLA VINEGAR, LEMON ZEST, KALAMATA OLIVES, MARINATED SHALLOTS, CLEMENTINE, SOUR CREAM	16
TARTARE DE BŒUF / BEEF TARTARE MAYO TARTARE, SAUCE VIERGE -OLIVES, TOMATES SÉCHÉES-, CÂPRONS, ÉCHALOTES MARINÉES, ŒUF 62°C, COULIS DE TOMATES ET CROÛTONS AU BEURRE TARTARE MAYO, VIRGIN SAUCE -OLIVES, SUNDRIED TOMATOES, CAPERS, MARINATED SHALLOTS, 62°C, TOMATO COULIS, BUTTERED CROUTONS	19
PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES À PARTAGER / 200GR CHARCUTERIE PLATTER TO SHARE / 200GR TERRINE DU MOMENT, CHARCUTERIE DE CHEZ STEFAN FRICK, GARNITURES ET FOCACCIA DAILY TERRINE, PROSCIUTTO AND COLD CUTS FROM STEFAN FRICK, GARNISH, AND FOCACCIA	24
ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC / QUÉBEC CHEESE PLATER 3 FROMAGES DE LA FROMAGERIE FRITZ KAISER "NOYAN" 3 CHEESES FROM FRITZ KAISER OF NOYAN	18
CRÈME BRULÉE DU MOMENT	11
GÂTEAU SPÉCIALITÉ DU MOMENT SPECIALTY CAKE OF THE DAY	11

LE REPAS N'EST PAS LIVRÉ À LA CHAMBRE, VOUS POUVEZ RÉCUPÉRER LE PLATEAU AU RESTAURANT LE GREG BISTRO & BAR.
THE MEAL IS NOT DELIVERED TO THE ROOM, YOU CAN GET IT FROM THE GREG BISTRO & BAR RESTAURANT

DISPONIBLE DU DIMANCHE AU SAMEDI DE 17H À 20H00 / AVAILABLE SUNDAY TO SATURDAY FROM 5PM TO 8PM

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

CHEF: CHRISTOPHER GROLEAU

SOUS CHEF : EMMANUEL RENAUD