

GREG BISTRO & BAR

MENU LUNCH ÉTÉ

SERVI DE 11H À 14H DU LUNDI AU SAMEDI

pain servi sur demande

3\$ pour panier supplémentaire

PRIX À
LA
CARTE

LES ENTRÉES

SALADE PRINTANIÈRE

vinaigre de miel et réduction balsamique

6

PANIER DE FRITES

mayo à la truffe et duxelles de champignons

7

CÉSAR DU GREG

cœur de romaine grillé, tuiles de pain, copeaux de parmesan, chips de bacon, câpres frits, sauce César au fromage bleu et citron

16

AVEC PORC EFFILOCHÉ BBQ

20

SAUMON FUMÉ À CHAUD OU TOFU FUMÉ

servi froid, pamplemousse, crème de raifort, pistaches torréfiées, oignons rouges marinés, câprons, chips de won-ton frits

17

En repas avec frites et salade/23\$

CALMARS FRITS

semoule de blé, parmesan et pavot, coulis de tomates, mayo pesto, basilic frais sur un nid de roquette

17

En repas avec frites et salade/23\$

TACOS D'ONGLET DE VEAU GRILLÉ (2)

courgettes et chou rouge émincés, oignons rouges marinés, féta, coriandre et vinaigrette à l'ail noir

14

En repas avec frites et salade/20\$

TACOS DE MORUE CROUSTILLANT (2)

courgettes et chou rouge émincés, oignons rouges marinés, pico de gallo à la mangue, mayo crémeuse à la lime et coriandre

13

En repas avec frites et salade/19\$

AILES DE POULET

fumées maison, sauce BBQ (Café De La Brûlerie de Granby)

6 POUR 11
12 POUR 20

En repas avec frites et salade 6 pour 17\$ / 12 pour 26\$

CHEF: CHRISTOPHER GROLEAU

GRILLARDIN : GUILLAUME RAYMOND

GREG BISTRO & BAR

MENU LUNCH ÉTÉ

SERVI DE 11H À 14H DU LUNDI AU SAMEDI

pain servi sur demande 3\$ pour panier supplémentaire

PRIX À
LA
CARTE

LES PRINCIPAUX

SALADE BANH-MI

julienne de carottes, daikons et concombres au sirop de gingembre, coriandre, édamame, sauce Teriyaki maison, pilons de canard frit ou tofu fumé

19

BURGER DE PORC **NAGANO**

oignons caramélisés, pickles, bacon, laitue, mayo maison, fromage suisse servi avec frites et salade

20

BURGER DE POULET FRIT - (OPTION SAUCE BBQ)

oignons rouges, laitue, pickles, mayo maison, servi avec frites et salade

22

FISH'N CHIPS FAÇON PANKO

Mayo tartare maison, citron, servi avec frites et salade

19

POUTINE DU GREG

sauce crémeuse au poivre, oignons verts, fromage en grains, choix de porc éffiloché ou bacon

21

CÔTES LEVÉES

fumées maison, servi avec frites et salade, sauce BBQ (Café De La Brûlerie de Granby)

27

LES DESSERTS

CRÈME BRULÉE DU MOMENT

inspiration du moment

11

GÂTEAUX SPÉCIALITÉ DU MOMENT

variation de saveur

11

CHEF; CHRISTOPHER GROLEAU

GRILLARDIN : GUILLAUME RAYMOND