

GREG BISTRO & BAR

MENU SOUPER

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\$

EXTRA
TABLE
D'HÔTE

PRIX
CARTE

LES ENTRÉES

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

+PORC EFFILOCHÉ BBQ

+4

16

20

SAUMON FUMÉ À CHAUD OU TOFU FUMÉ

servi froid, suprêmes d'oranges, crème de raifort au miel, pistaches torréfiées, oignons rouges marinés, câprons, chips de wonton frits

17

CALMARS FRITS

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

+3

17

TACOS D'ONGLET DE VEAU GRILLÉ (2)

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

16

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

14

BURRATA

carpaccio d'ananas, tomates de la 'Ferme Tayeule', sauce vierge basilic-citron, réduction balsamique et focaccia maison

+5

20

PILONS DE CANARD LAQUÉS TERIYAKI

salade de légumes croquants au sirop de gingembre, purée de patate douce, oignons verts et sésame

+4

19

TARTARE DE BOEUF FORESTIER

mayo tartare, échalotes marinées, câprons, duxelles de champignons, étuvée de poireaux, crémeux d'oignons au balsamique blanc et chips de wonton

+4

19

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES

de chez Stefan Frick à Lacolle, garnitures et focaccia

16

POUR 2 PERSONNES 200 GR

+9

24

LES PRINCIPAUX

EXTRA
TABLE
D'HÔTE

PRIX
CARTE

DE LA MER

POISSON FRAIS SELON L'ARRIVAGE

création de la brigade

\$\$ \$\$\$

CREVETTES D'ARGENTINE ET CALMARS POCHÉS

cuits au court-bouillon aux herbes, glacé au beurre et lardons,
risotto citronné à la betterave, fumet et bouillon de maïs, féta,
croûtons à l'encre de seiche et légumes du moment

+6 38

THON GRILLÉ SERVI MI-CUIT

salade de légumes croquants marinés au sirop de gingembre, coulis de
poivrons rôtis, sauce teriyaki maison et flocons d'amandes

32

DE LA TERRE

PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE

sélection du moment

\$\$ \$\$\$

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

30

LAPIN À LA MOUTARDE

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

+6 36

CÔTES LEVÉES DE DOS

fumées maison, sauce barbecue 'Café de la Brûlerie' de Granby

+4 34

CHOIX D'UN ACCOMPAGNEMENT ET D'UNE SAUCE

légumes du moment **ou** purée de légumes du moment

ou

mousseline de pommes de terre au beurre noisette et ail confit

ou

cromesquis de risotto aux champignons, truffes et parmesan +4\$ en accompagnement +6\$ en extra

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

VÉGÉTALIEN / VÉGÉTARIEN

PÂTE FAÇONNÉE À LA MAIN

bouillon de maïs, beurre, pesto au basilic frais, légumes du moment, tomates cerise et copeaux de parmesan

28

OPTION BURRATA

+10

NOUILLES 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\$, lardons 4\$, sauce au choix 2\$, parmesan râpé 2\$, porc effiloché 5\$, saumon fumé 7\$, joue de bœuf 10\$

LES DESSERTS & CAFÉ, INFUSION

EXTRA
TABLE
D'HÔTE

PRIX
CARTE

CRÈME BRULÉE À L'ORANGE ET GRAND MARNIER		11
CRÈME POP'S crème glacée onctueuse à la vanille, trempée dans un chocolat Belge haut de gamme, le tout avec une garniture au choix		11
GÂTEAU MOELLEUX CAROTTES ET ANANAS crémeux de fromage à la crème, caramel à l'érable		11
MACARONS AUX FRUITS DE LA PASSION petits fruits et coulis	+3	13
GÂTEAU SPÉCIALITÉ DU MOMENT variation de saveur	+3	13
L'EXTASE DES DESSERTS, POUR 2 PERSONNES création du Chef	+\$	\$
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 Luongo, 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