

GREG BISTRO & BAR

MENU LUNCH

SERVI DE 11H À 14H DU LUNDI AU SAMEDI

pain servi sur demande 3\$ pour panier supplémentaire

PRIX À
LA
CARTE

LES ENTRÉES / STARTERS

PANACHÉ DE FEUILLAGE OU SOUPE INSPIRATION DU MOMENT 6
MARKET GREEN SALAD OR SOUP OF THE DAY

PANIER DE FRITES / BASKET OF FRENCH FRIES 7
mayo à la truffe et duxelles de champignons / **truffle mayonnaise and minced mushrooms**

CÉSAR DU GREG / GREG'S CAESAR SALAD 17
kale et choux de Bruxelles rôtis, croûtons de focaccia au romarin, copeaux de parmesan, bacon,
sauce césar au fromage bleu et citron
**kale and roasted Bruxelles sprouts, rosemary focaccia croûtons, parmesan flakes, bacon,
blue cheese and lemon caesar dressing**

AVEC PORC EFFILOCHÉ BBQ / WITH BBQ PULLED PORK 21

SAUMON FUMÉ À CHAUD OU TOFU FUMÉ / HOUSE SMOKED SALMON OR TOFU 17
servi tiède, sauce béarnaise maison, oignons rouges marinés, noix concassées, pain de campagne
grillé
**served warm, housemade béarnaise sauce, marinated red onions, roasted nuts flakes and grilled
country bread**

En repas avec frites et salade/22\$

OEUF PARFAIT FLORENTINE À LA TRUFFE / PERFECT EGG FLORENTINE WITH 17
TRUFFLE
tombée d'épinard au vin blanc et champignons poêlés, béchamel à la truffe, croûtons de focaccia
white wine wilted spinach, pan fried mushrooms, truffle bechamel sauce, with rosemary focaccia
En repas avec frites et salade/22\$

TARTINE À L'ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE À LA TRUFFE 19
BREAD TOAST WITH MUSHROOMS AND TRUFFLE MINCED CHICKEN
pain de campagne grillé, sauce crémeuse à la truffe, salade, réduction de balsamique et flocon
d'amandes
grilled country bread, creamy truffle sauce, salad, balsamic reduction and almond flakes

En repas avec frites et salade/24\$

AILES DE POULET / CHICKEN WINGS

Sauce BBQ maison

house made bbq sauce

6 POUR 11
12 POUR 20

En repas avec frites et salade 6 pour 16\$ / 12 pour 25\$

CHEF; CHRISTOPHER GROLEAU

GRILLARDIN : GUILLAUME RAYMOND

GREG BISTRO & BAR

MENU LUNCH

SERVI DE 11H À 14H DU LUNDI AU SAMEDI

pain servi sur demande 3\$ pour panier supplémentaire

PRIX À
LA
CARTE

LES PRINCIPAUX / MAIN COURSES

(POTAGE INCLUS AVEC 1 PLAT PRINCIPAL)

SALADE DE BROCHETTES DE CANARD OU TOFU FUMÉ DUCK SKEWERS OR SMOKED TOFU SALAD julienne de carottes et chou rouge, mandarine, vinaigrette à la mûre et gingembre, julienne of carrots and red cabbage, mandarine, blackberry and ginger dressing	22
BURGER MEAT BALLS PORC ET BOEUF / BEEF AND PORK MEATBALLS BURGER oignons rouges marinés, pickles, sauce pomodoro, fromage Suisse et parmesan, basilic frais, servi avec frites et salade marinated red onions, pickles, pomodoro sauce, Swiss cheese and parmesan, fresh basil, served with French fries and salad	20
BURGER DE POULET FRIT - (OPTION SAUCE BBQ) FRIED CHICKEN BURGER - (BBQ SAUCE OPTION) oignons rouges, laitue, pickles, mayo maison, servi avec frites et salade red onions, lettuce, pickles, housemade mayo, served with French fries and salad	23
FISH'N CHIPS FAÇON PANKO / COD FISH AND CHIPS mayo tartare maison, citron, servi avec frites et salade panko style, home made tartar mayo, lemon French fries and salad	22
CÔTES LEVÉES / BABY BACK RIBS fumées maison, servi avec frites et salade, sauce BBQ house smoked, BBQ sauce, French fries and salad	27
PIZZA PROSCIUTTO DI-PARMA Sauce Pomodoro, fromage parmesan et suisse râpé, oignons confits, prosciutto, copeaux de parmesan, roquette et réduction balsamique Pomodoro sauce, grated parmesan and swiss cheese, stewed onions, prosciutto, parmesan petals, arugula and balsamic reduction	21

LES DESSERTS

CRÈME BRULÉE DU MOMENT inspiration du moment	11
GÂTEAUX SPÉCIALITÉ DU MOMENT / TODAY'S SPECIALITY CAKE variation de saveur / flavor variation	11