

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 kale et choux de Bruxelles rôtis, croûtons de focaccia au romarin, copeaux de parmesan, bacon, sauce césar au fromage bleu et citron (EXTRA PORC EFFILOCHÉ BBQ)			17
	+4		
SAUMON FUMÉ À CHAUD OU TOFU FUMÉ servi tiède, sauce béarnaise maison, oignons rouges marinés, noix concassées, pain de campagne grillé			17
FEUILLETÉ FAÇON TATIN AU FROMAGE DE CHÈVRE échalotes confites au thym, miel et balsamique, beurre de pommes et flocons d'amandes	+3		18
OEUF PARFAIT FLORENTINE À LA TRUFFE tombée d'épinard au vin blanc et champignons poêlés, béchamel à la truffe, croûtons de focaccia au romarin			17
PARFAIT DE FOIE GRAS AU PORTO compotée d'oignons rouges, framboises et canneberges, crumble de cacao, brioche	+7		22
PILONS DE CANARD FAÇON PANKO AUX SAVEURS INDIENNES sauce Garam Masala au lait de coco, crème fraîche, sauce vierge menthe-citron, pois chiches croquants	+4		19
TARTARE DE TOMATES ET TOFU FUMÉ échalotes Françaises, câpres, ciboulette, framboises, sauce vierge menthe-citron, réduction de balsamique à l'érable, feuille de riz soufflée (EXTRA BURRATA ENTIÈRE 125GR)			17
	+10		
PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES de chez Stefan Frick à Lacolle, garnitures et focaccia			17
	+9		
POUR 2 PERSONNES 200 GR			24

LES PRINCIPAUX

EXTRA
TABLE
D'HÔTE

PRIX
CARTE

DE LA MER

POISSON FRAIS SELON L'ARRIVAGE

création de la brigade

\$\$

\$\$\$

TRUITE STEELHEAD POÊLÉE

gratin de céleri rave et courge butternut, sauce crème à l'estragon,
légumes du moment, huile verte aux herbes fraîches

32

RISOTTO AUX FRUITS DE MER

éclats de crevettes d'Argentine, sauce pomodoro, fumet de poisson,
basilic frais, tuile croquante

+8

38

DE LA TERRE

SÉLECTION DU BOUCHER

suivant l'arrivage

\$\$

\$\$\$

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

+5

35

CHOIX D'UN ACCOMPAGNEMENT ET D'UNE SAUCE

légumes du moment ou purée de légumes du moment

ou

mousseline de pommes de terre infusée au romarin et noix de muscade

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

GOURMANDISES À AJOUTER À VOTRE PLAT

crevettes 8\$, lardons 4\$, sauce au choix 3\$, parmesan râpé 3\$, brochettes de canard (2) 8\$,
saumon fumé 7\$, joue de bœuf 10\$, extra burrata (125gr) 10\$

VÉGÉTALIEN / VÉGÉTARIEN

PÂTES FRAÎCHES

inspiration du jour, légumes du moment et copeaux de parmesan

(EXTRA BURRATA ENTIÈRE 125GR)

+10

29

FALAFELLES À L'INDIENNE

sauce lait de coco et garam masala, sauce vierge menthe-citron,
pois chiches croquants, légumes du moment,

30

LES DESSERTS & CAFÉ, INFUSION

EXTRA
TABLE
D'HÔTE

PRIX
CARTE

CRÈME BRULÉE CAFÉ-BAILEY'S ET SA MIGNARDISE

11

VERRINE CHOCOLAT TRUFFE

11

**-douceur végétalienne, sans gluten-
crème fouettée au lait noix de coco et crumble**

CROUSTADE POMME-RHUBARBE

11

petits fruits et gelato création du Chef

GÂTEAU HUILE D'OLIVE ET CITRON

+3

13

servi chaud, coulis de petits fruits et sorbet création du Chef

GÂTEAU SPÉCIALITÉ DU MOMENT

+3

13

variation de saveur

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC

+8

18

3 variétés de fromages (160gr) de la Fromagerie Fritz Kaiser "Noyan"

Création De Notre Pâtissière : Gwenaëlle Clain

**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