

# MENU TAKE OUT

PRIX AFFICHÉS HORS TAXES

**SAVOUREZ LA CUISINE DU GREG BISTRO  
DANS LE CONFORT DE VOTRE MAISON**

## LES ENTRÉES

|  |    |
|--|----|
| <b>POTAGE DU MOMENT (500 ML)</b>   | 8  |
| <b>SALADE MESCLUN ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE POUR 2 PERSONNES</b>   | 8  |
| <b>CÉSAR DU GREG</b><br>kale et choux de Bruxelles rôtis, croûtons de focaccia au romarin, copeaux de parmesan, bacon, sauce césar au fromage bleu et citron | 15 |
| <b>PORC EFFILOCHÉ BBQ</b>  | 3  |
| <b>SAUMON FUMÉ À CHAUD OU TOFU FUMÉ</b><br>servi tiède, sauce béarnaise maison, oignons rouges marinés, noix concassées, pain de campagne grillé             | 15 |
| <b>PILONS DE CANARD FAÇON PANKO AUX SAVEURS INDIENNES</b><br>Garam masala au lait de coco, crème fraîche, sauce vierge menthe-citron, pois chiche croquants  | 17 |
| <b>PLATEAU DE CHARCUTERIES (200GR)</b><br>focaccia et garniture  | 20 |
| <b>TRILOGIE DE FROMAGE DU QUÉBEC DE FRITZ KAISER (160GR)</b><br>croûtons et garnitures   | 16 |

## LES PRINCIPAUX PRÊTS À RÉCHAUFFER

|   |    |
|---|----|
| <b>DE LA TERRE</b><br>ACCOMPAGNÉS DE SAUCE AU VIN ROUGE, LÉGUMES DU MOMENT ET MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE |    |
| <b>JOUE DE BŒUF BRAISÉE</b><br>14h, cuite à basse température   | 27 |
| <b>SUPRÊME DE VOLAILLE</b><br>de 'La Ferme des Voltigeurs' cuit à basse température                         | 25 |
| <b>ÉCHINE DE PORC BRAISÉE</b><br>grillée, cuisson sous-vide 12h   | 25 |
| <b>LAPIN À LA MOUTARDE</b><br>sauce crème et moutarde à l'ancienne, cuisson à basse température             | 31 |
| <b>CÔTES LEVÉES DE DOS</b><br>fumées maison, sauce barbecue   | 29 |

## LES PRINCIPAUX PRÊTS À RÉCHAUFFER

---

### DE LA MER

|  |    |
|--|----|
| <b>TRUITE STEELHEAD POÊLÉE</b><br>gratin de céleri rave et courge butternut, sauce crème à l'estragon,<br>légumes du moment, huile verte aux herbes fraîches | 27 |
|--|----|

### VÉGÉTALIEN/VÉGÉTARIEN

|  |    |
|--|----|
| <b>PÂTES FRAÎCHES</b><br>inspiration du jour, légumes du moment et copeaux de parmesan | 24 |
|--|----|

## LES DESSERTS

---

|   |    |
|---|----|
| <b>GÂTEAU SPÉCIALITÉ DU MOMENT</b><br>variation de saveur | 11 |
|---|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>GÂTEAU HUILE D'OLIVE ET CITRON</b><br>coulis de petits fruits | 11 |
|--|----|

---

|   |   |
|---|---|
| <b>BAGUETTE DE PAIN</b><br>à faire chauffer, aucun accompagnements inclus | 4 |
|---|---|



**COMMANDE AU 450-390-1538  
POSTE 2027**

**MERCI DE PASSER COMMANDE  
2H À L'AVANCE AVANT 16H  
24H À L'AVANCE POUR PLUS DE 6 PERSONNES**