

# GREG BISTRO & BAR

## MENU LUNCH

SERVI DE 11H À 14H DU LUNDI AU SAMEDI

pain servi sur demande 3\$ pour panier supplémentaire

### LES ENTRÉES / STARTERS

PRIX À  
LA  
CARTE

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

6

**PANIER DE FRITES / BASKET OF FRENCH FRIES**

7

**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

**SOUPE À L'OIGNON AUX SAVEURS ASIATIQUES / ASIAN STYLE ONIONS SOUP**

17

confit d'oignons, bouillon de porc fumé à l'huile de sésame, poêlée de shitakés de la ferme 'Mycep' à Granby, oeuf parfait, croûtons et frico de parmesan

confit onions, sesame oil and smoked pork broth, panfried shitakes from the 'Mycep' farm, perfect egg and parmesan frico

**SAUMON FUMÉ À CHAUD OU TOFU FUMÉ / HOUSE SMOKED SALMON OR TOFU**

17

servi tiède, sauce béarnaise maison, oignons rouges marinés, noix concassées, focaccia maison grillée

served warm, housemade béarnaise sauce, marinated red onions, roasted nuts flakes and grilled homemade focaccia

**En repas avec frites et salade/22\$**

**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

## LES PRINCIPAUX / MAIN COURSES

POTAGE INCLUS AVEC 1 PLAT PRINCIPAL

<b>SALADE DE SAUMON FUMÉ OU TOFU FUMÉ</b> <b>SMOKED SALMON OR SMOKED TOFU SALAD</b>	22
julienne de carottes et chou rouge, mandarine, edamame, réduction de balsamique, vinaigrette à la mûre et gingembre, julienne of carrots and red cabbage, mandarine, edamame beans, balsamic reduction, blackberry and ginger dressing	
<b>BURGER MEAT BALLS PORC ET BOEUF / BEEF AND PORK MEATBALLS BURGER</b>	21
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	
<b>BURGER DE POULET FRIT</b> <b>FRIED CHICKEN BURGER</b>	23
oignons rouges, laitue, pickles, mayo maison, servi avec frites et salade red onions, lettuce, pickles, housemade mayo, served with French fries and salad	
<b>FISH'N CHIPS FAÇON PANKO / COD FISH AND CHIPS</b>	22
mayo tartare maison, citron, servi avec frites et salade panko style, home made tartar mayo, lemon French fries and salad	
<b>CÔTES LEVÉES / BABY BACK RIBS</b>	27
fumées maison, servi avec frites et salade, sauce BBQ house smoked, BBQ sauce, French fries and salad	
<b>PIZZA AUX CHAMPIGNONS DE LA FERME MYCEP / MUSHROOMS FROM MYCEP FARM</b>	21
Pesto, épinards, fromage parmesan et suisse râpé, olives kalamata, roquette et réduction balsamique Pomodoro sauce, grated parmesan and swiss cheese , stewed oignons ,prosciutto, parmesan petals, arugula and balsamic reduction	
<b>PIZZA DUO DE CHARCUTERIE</b>	23
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 oignons ,prosciutto, parmesan petals, arugula and balsamic reduction	
<b>PIZZA SAUMON FUMÉ MAISON / SMOKED SALMON</b>	24
Sauce Pomodoro, pesto, fromage suisse râpé, oignons marinés, chèvre, roquette et réduction balsamique Pomodoro sauce, grated parmesan and swiss cheese , stewed oignons ,prosciutto, parmesan petals, arugula and balsamic reduction	

## LES DESSERTS

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

CHEF: CHRISTOPHER GROLEAU