

MENU TAKE OUT

PRIX AFFICHÉS HORS TAXES

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

LES ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT (500 ML)	8
SALADE MESCLUN ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE POUR 2 PERSONNES	8
CÉSAR DU GREG romaine et kale, sauce César au paprika fumé, bacon, croûtons et flocons de parmesan	15
PORC EFFILOCHÉ BBQ	3
BONBONS DE SAUMON FUMÉ À CHAUD OU TOFU FUMÉ mosaïque de concombres, mayo à l'aneth, oignons rouges marinés, radis et chips de lime, crème montée aux zestes de citron et poivre	17
PLATEAU DE CHARCUTERIES (200GR) focaccia et garniture	20
TRILOGIE DE FROMAGE DU QUÉBEC DE FRITZ KAISER (160GR) croûtons et garnitures	16

LES PRINCIPAUX PRÊTS À RÉCHAUFFER

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

LES PRINCIPAUX PRÊTS À RÉCHAUFFER

DE LA MER

TRUITE STEELHEAD POÉLÉE EN FILET

macédoine de légumes, riz violet à la menthe et clémentines,
sauce vierge -tomates, câpres et framboises-, crème sure

27

VÉGÉTARIEN

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS

-DE LA FERME MYCEP À GRANBY-

persillade et vin blanc, bouillon de maïs, ricotta fraîche,
flocons d'amandes et zeste de citron

31

VÉGAN

FALAFELS MENTHE ET SÉSAME

crème de patate douce au lait de coco, légumes du moment,
sauce vierge basilic et citron, tuile de pois chiche au sésame

24

LES DESSERTS

GÂTEAU SPÉCIALITÉ DU MOMENT

variation de saveur

11

GÂTEAU CHIFFON CITRON ET PAVOT

fruits des champs macérées au Grand Marnier, chantilly à la vanille

11

BAGUETTE DE PAIN

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