

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

GASPACHO INSPIRATION DU MOMENT / GASPACHO OF THE DAY	6
PANIER DE FRITES MAISON ET MAYO MAISON BASKET OF HOMEMADE FRENCH FRIES WITH HOMEMADE MAYO	7
CÉSAR DU GREG / GREG CAESAR SALAD romaine et kale, sauce césar au paprika fumé, bacon, croûtons et flocons de parmesan kale and romaine lettuce, smoked paprika caesar sauce, bacon, croûtons and parmesans flakes	17
EXTRA PORC EFFILOCHÉ / ADD PULLED PORK BBQ	21
PONT-NEUF DE POMMES DE TERRE / PONT-NEUF PATATOES panaché de feuillage et champignons marinés de la 'Ferme Mycep, à Granby, flocons d'amandes, mayo à la truffe, parmesan râpé mixed salad and marinated mushrooms from 'La Ferme Mycep' in Granby, almonds flakes, truffle mayo and parmesan	17
CARPACCIO DE POULPES / OCTOPUS CARPACCIO macédoine de légumes poêlée au basilic et citron, vinaigrette au pesto de tomates séchées, câprons et mousse de basilic et citron mixed vegetables panfried with basil and lemon, sundried tomatoes pesto dressing, basil and lemon mousse	18
	En repas avec frites et salade 23\$
TARTARE DE VEAU / VEAL TARTARE à la moutarde à l'ancienne et miel, échalotes françaises, abricots et pommes, mignonette de légumes, crémeux de jaune d'œuf aux épices cajun, crostini old fashioned mustard and honey, french shallots, apples and apricots, mixed vegetables, cajun style creamy egg yolk, crostini	20
	En repas avec frites et salade 25\$
TACO DU MOMENT / TACO OF THE DAY	17
	En repas avec frites et salade 22\$
AILES DE POULET / CHICKEN WINGS sauce BBQ maison home made bbq s made bbq sauceauce	6 POUR 12 12 POUR 23
	En repas avec frites et salade 6 pour 17\$ / 12 pour 28\$

LES PRINCIPAUX / MAIN COURSES

PRIX À
LA
CARTE

SALADE WAFU SAUMON FUMÉ OU BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD GRILLÉE SMOKED SALMON OR GRILLED DUCK BREAST SKEWERS

carottes et chou rouge, mandarines, edamame, concombre, mayonnaise wafu, oignons marinés et sésame

carrots and red cabbage, mandarines, edamame beans, cucumber, wafu mayonnaise, marinated onions and sesame seeds

21

CHRIS BURGER

double boulette, cheddar, mayo aux herbes, laitue, oignons marinés, pickles, frites et salade double patty, cheddar, fresh herbs mayo, lettuce, marinated onions, pickles, French fries and mixed salad

20

CLUB SANDWICH DU GREG

poulet grillé, bacon, brie, salade, tomate, mayo aux herbes sur pain ménage, frites et salade grilled chicken, bacon, brie, lettuce, tomato and herbs mayo on household bread, french fries and mixed 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

25

POUTINE CRÈMEUSE AUX POIVRES / PEPPER CREAMY SAUCE POUTINE

smoked meat de porc (du Fumoir Gosselin), oignons verts, croustillant d'oreille de crisse

pork smoked meat (from Fumoir Gosselin), green onions, crispy crisse's ears

21

LES DESSERTS

DESSERT DU MOMENT / DESSERT OF THE DAY

inspiration du moment

11

CHEF: CHRISTOPHER GROLEAU - SOUS-CHEF: ARMAND MELLIER

