

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

POTAGE INSPIRATION DU MOMENT / SOUP OF THE DAY

6

PANIER DE FRITES MAISON ET MAYO MAISON

7

BASKET OF HOMEMADE FRENCH FRIES WITH HOMEMADE MAYO

CÉSAR DU GREG / GREG CAESAR SALAD

17

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 parmesan flakes

EXTRA PORC EFFILOCHÉ / ADD PULLED PORK BBQ

21

PONT-NEUF DE POMMES DE TERRE / PONT-NEUF POTATOES

17

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

CARPACCIO DE POULPES / OCTOPUS CARPACCIO

18

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

En repas avec frites et salade 23\$

TARTARE DE VEAU / VEAL TARTARE

20

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

En repas avec frites et salade 25\$

AILES DE POULET / CHICKEN WINGS

sauce BBQ maison

home made bbq sauce

6 POUR 12
12 POUR 23

En repas avec frites et salade 6 pour 17\$ / 12 pour 28\$

LES PRINCIPAUX / MAIN COURSES

SALADE TOSTADA MEXICAINE POULET GRILLÉ OU SAUMON FUMÉ OU TOFU FUMÉ MEXICAN TOSTADA SALAD GRILLED CHICKEN OR SMOKED SALMON OR SMOKED TOFU salade mixte, carottes et chou rouge, edamame, concombre, oignons verts, pico de gallo, vinaigrette aux épices cajuns et miel mixed salad, carrots and red cabbage, edamame beans, cucumber, green onions, pico de gallo, cajun spice and honey dressing	22
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	21
CLUB SANDWICH DU GREG poulet grillé, bacon, brie, salade, tomates, mayo aux herbes sur pain ménage, frites et salade grilled chicken, bacon, brie, lettuce, tomatoes and herbs mayo on household bread, french fries and mixed salad	24
CLUB SANDWICH À DEUX	29
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
PÂTES FRAÎCHES MAISON AUX CHAMPIGNONS DE 'LA FERME MYCEP' (GRANBY) FRESH HOMEMADE PASTA WITH MUSHROOMS FROM 'LA FERME MYCEP' (GRANBY) sauce crémeuse, vin blanc et champignons, flocons d'amandes creamy sauce, white wine and mushrooms, almond flakes	23
GRILLED CHEESE DU GREG smoked meat de porc (du Fumoir Gosselin - Cowansville), fromage Suisse, oignons rouges marinés, sauce baseball, pain ménage pork smoked meat (from Fumoir Gosselin - Cowansville), swiss cheese, marinated red onions, baseball sauce, household bread	22

LES DESSERTS

DESSERT DU MOMENT / DESSERT OF THE DAY inspiration du moment	11
--	----

CHEF: CHRISTOPHER GROLEAU - SOUS-CHEF: ARMAND MELLIER