

# 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> cœur de romaine gratiné au cheddar fumé, sauce césar au romarin, chorizo croustillant et croûtons de foccacia	16
<b>PORC EFFILOCHÉ BBQ</b>	3
<b>BISQUE DE HOMARD ET CREVETTES DE MATANE</b> salade tiède de tomates cerises et crevettes au basilic, pain croustillant poêlé au beurre, bisque, crème fraîche et huile de homard	20
<b>OEUF COCOTTE ET SAUMON FUMÉ</b> façon œuf poché, crème à la sauge et vin blanc, tombée d'épinards, carottes glacées, crumble d'olives noires, bâtonnets de foccacia grillés	16
<b>PLATEAU DE CHARCUTERIES (200GR)</b> foccacia et garnitures	20
<b>TRILOGIE DE FROMAGE DU QUÉBEC DE FRITZ KAISER (160GR)</b> croûtons et garnitures	16

## LES PRINCIPAUX PRÊTS À RÉCHAUFFER

<b>DE LA TERRE</b> ACCOMPAGNÉS DE SAUCE AU VIN ROUGE, LÉGUMES DU MOMENT ET MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE	
<b>JOUE DE BŒUF BRAISÉE</b> 14h, cuite à basse température	28
<b>VOLAILLE DU MOMENT</b> de 'La Ferme des Voltigeurs' cuit à basse température	27
<b>LAPIN À LA MOUTARDE</b> sauce crème et moutarde à l'ancienne, cuisson à basse température	33
<b>CÔTES LEVÉES DE DOS</b> fumées maison, sauce barbecue	28
<b>CRÉATION DU CHEF</b>	
<b>FETTUCCINE À L'ÉCHINE DE PORC BRAISÉE</b> échine de porc, rub au café, fumée et braisée demi-glace de porc montée au beurre et truffes, carottes glacées et flocons de parmesan	30

# LES PRINCIPAUX PRÊTS À RÉCHAUFFER

## DE LA MER

<b>LONGE DE MAHI-MAHI POÉLÉE</b> crèmeux de betterave à la vanille, radis rôtis à l'érable, légumes du jour et sauce chimichurri	28
<b>FETTUCINE MAISON ET CREVETTES</b> sauce pomodoro, basilic, flocons de parmesan et légumes du moment	26
<b>VÉGAN</b> <b>FALAFELS À L'INDIENNE</b> crème de lait de coco et garam masala, légumes du moment, sauce chimichurri, pois chiches croquants	28

## LES DESSERTS

<b>RIZ AU LAIT À LA VANILLE DE MADAGASCAR</b> pomme caramélisée, flocons d'amandes et caramel au beurre salé	10
<b>PROFITEROLES À LA NOISETTE</b> craquelin au chocolat, crème diplomate à la noisette, sauce chocolat et petits fruits	12
<b>DESSERT DU MOMENT</b> variation de saveur	12
<hr/>	
<b>BAGUETTE DE PAIN</b> 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**