

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 PLATEAU DE	6
CHARCUTERIES ET TERRINES	17
<i>de chez Stefan Frick à Lacolle, garnitures et focaccia</i> daily terrine and cold cuts from Stefan Frick (Lacolle), garnish and croutons	
	24
CÉSAR DU GREG / GREG CAESAR SALAD	18
<i>cœur de romaine gratiné au cheddar fumé, sauce césar au romarin, chorizo croustillant et croûtons de focaccia</i>	
<i>heart of romaine lettuce, smoked cheddar gratin, rosemary caesar dressing, crispy chorizo and focaccia croutons</i>	
	22
EXTRA PORC EFFILOCHÉ / ADD PULLED PORK BBQ	
OEUF COCOTTE ET SAUMON FUMÉ	18
<i>façon œuf poché, crème à la sauge et vin blanc, tombée d'épinards, carottes glacées, crumble d'olives noires, bâtonnets de focaccia grillés</i>	
<i>creamy sage and white wine sauce, wilted spinach, glazed carrot, black olives crumble and grilled focaccia sticks</i>	
CARPACCIO DE BOEUF / BEEF CARPACCIO	19
<i>flocons de parmesan, réduction balsamique, graines de moutarde marinées, concassée de noisettes, roquette et crostini</i>	
<i>parmesan flakes, balsamic reduction, marinated mustard seeds, aragula, crushed hazelnuts and crostini</i>	
	18
ESPUMA DE CHÈVRE, POIREAUX ET NOIX DE COCO	
<i>-option végétalienne et sans gluten avec tofu fumé -</i>	
<i>crème de celeri-rave au lait de coco, étuvée de poireaux, crumble de noix de coco et amandes</i>	
<i>- vegan and gluten free option with crispy smoked tofu- creamy celeriac with coconut milk, stewed leeks, coconut and almonds crumble</i>	
AILES DE POULET / CHICKEN WINGS	6 POUR 12 12 POUR 23
<i>sauce BBQ maison</i>	
<i>home made bbq sauce</i>	
	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