

# MENU À EMPORTER

- PRIX AFFICHÉS HORS TAXES -

MENU RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT À LA CLIENTÈLE EXTÉRIEUR À L'HÔTEL

SAVOUREZ LA CUISINE DU GREG BISTRO & BAR  
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>	14
feuilles de romaine, vinaigrette césar et parmesan, fromage feta, oignons marinés, copeaux de bacon, câpres, croûtons et huile de romarin	
+ <b>PORC EFFILOCHÉ BBQ</b>	4
<b>SAUMON FUMÉ MAISON FAÇON ASIATIQUE</b>	15
saumon fumé à chaud, tranches fines de concombre, edamames, quenelle de riz collant, fèves germées et oignons marinés, bouillon léger teriyaki, sésame et croustillant au nori	
<b>CAROTTES AUX DÉLICES DU LIBAN</b>	14
carottes Nantaises rôties au miel de lavande, labneh au citron confit et cumin, crémeux de carottes, crumble de pain d'épices, menthe fraîche, graines de sarrasin croustillantes et huile d'olive	
<b>CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD</b>	18
confit d'oignons rouges au balsamique, pralin de noisette et son huile, vinaigrette à la mûre et son coulis, graines de moutarde marinées, jeunes pousses croquantes, figues fraîches et crostini	
<b>PLATEAU DE CHARCUTERIES (200GR)</b>	20
focaccia et garnitures	
<b>TRILOGIE DE FROMAGE DU QUÉBEC DE FRITZ KAISER (160GR)</b>	18
croûtons et garnitures	

## 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>ÉCHINE DE PORC BRAISÉE</b>	26
échine de porc, rub au café, fumée et braisée	
<b>JOUE DE BŒUF BRAISÉE</b>	27
14h, cuite à basse température	
<b>VOLAILLE DU MOMENT</b>	27
de 'La Ferme des Voltigeurs' cuit à basse température	
<b>LAPIN À LA MOUTARDE</b>	31
velouté moutarde à l'ancienne, cuisson à basse température	
<b>JARRET D'AGNEAU</b>	31
sauce Pomodoro infusée à la cannelle	

## LES PRINCIPAUX PRÊTS À RÉCHAUFFER

### D E LA MER

#### LONGE DE POISSON BLANC POÊLÉE

-SELON ARRIVAGE-

tombée de poireaux et d'épinards, courge Butternut rôtie, crème de noix de coco au citron confit, chutney de poires et graines de moutarde, vierge tomates, citron et basilic

26

### VÉGÉTARIEN

#### PÂTES FRAICHES SIGNATURE TERIYAKI

champignons de la ferme Mycep à Granby, sésame, copeaux d'ail, oignons verts, gingembre, bouillon de maïs et teriyaki, éclats d'arachides

25

### VÉGAN

#### RÂGOUT DE LENTILLES À L'INDIENNE

clentilles Beluga façon tikka masala, variations de légumes de saison, graines de sarrasin croustillantes, huile au romarin et chips de khale

24

## LES DESSERTS

#### BRIOCHE GOURMANDE À LA CANNELLE

brioche à la cannelle tiède, caramel épicé d'automne

11

#### DESSERT DE NOS PRAIRIES

gâteau au miel, mousse au chèvre frais, poire pochée, pralin de noisette et tuile "honeycomb"

12

#### PANNA COTTA À LA VANILLE

compotée de canneberges, croquant bicolore et petits fruits

10

#### DESSERT DU MOMENT

variation de saveur

12

#### BAGUETTE DE PAIN

à faire chauffer, aucun accompagnements inclus

5



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