


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

POTAGE DU MOMENT (500 ML)	8
SALADE MESCLUN ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE POUR 2 PERSONNES	8
CÉSAR DU GREG	14
feuilles de romaine, vinaigrette césar et parmesan, fromage feta, oignons marinés, copeaux de bacon, câpres, croûtons et huile de romarin	
+ PORC EFFILOCHÉ BBQ	4
SAUMON FUMÉ MAISON FAÇON ASIATIQUE	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	
CAROTTES AUX DÉLICES DU LIBAN	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	
 PRESSÉ GOURMAND CAFÉ & ÉRABLE	18
pressé de bœuf fondant glacé au café et au sirop d'érable, crémeux d'oignons blancs, gel de ketchup aux fruits, caviar de cornichons et échalotes croustillantes.	
PLATEAU DE CHARCUTERIES (200GR)	20
focaccia et garnitures	
TRILOGIE DE FROMAGE DU QUÉBEC DE FRITZ KAISER (160GR)	18
croûtons et garnitures	

LES PRINCIPAUX PRÊTS À RÉCHAUFFER

DE LA TERRE	
ACCOMPAGNÉS DE SAUCE AU VIN ROUGE, LÉGUMES DU MOMENT ET MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE	
ÉCHINE DE PORC BRAISÉE	26
échine de porc, rub au café, fumée et braisée	
BŒUF BRAISÉ	27
14h, cuite à basse température	
VOLAILE DU MOMENT	27
de 'La Ferme des Voltigeurs' cuit à basse température	
LAPIN À LA MOUTARDE	31
velouté moutarde à l'ancienne, cuisson à basse température	
JARRET D'AGNEAU	31
sauce Pomodoro infusée à la cannelle	

LES PRINCIPAUX PRÊTS À RÉCHAUFFER

D E LA MER

POISSON DU JOUR POÊLÉ

-SELON ARRIVAGE-

velouté de bisque de homard, légumes du marché et sauce vierge aux herbes fraîches

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

CURRY DORÉ DE LÉGUMES RÔTIS

tempeh poêlé et riz collant, courge Butternut, coco et curry, légumes rôtis de saison, coriandre fraîche et sarrasin croustillant

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



SABLÉ AU BEURRE & VELOUR DE POMMES

pommes caramélisées, crémeux au sucre à la crème et bacon croustillant

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