

MENU LUNCH / LUNCH MENU

SERVI DE 11H À 14H DU LUNDI AU SAMEDI
SERVED FROM 11AM TO 2PM FROM MONDAY TO SATURDAY
pains pour 2 personnes +4\$ - bread basket for two +4\$

PRIX À LA
CARTE

LES ENTRÉES / STARTERS

PANACHÉ DE FEUILLAGE / FRESH MIXED SALAD
POTAGE DU MOMENT / SOUP OF THE DAY

7

PANIER DE FRITES MAISON ET MAYO MAISON
BASKET OF HOMEMADE FRENCH FRIES WITH HOMEMADE MAYO

8

AILES DE POULET, SAUCE BBQ MAISON
CHICKEN WINGS / HOMEMADE BBQ SAUCE

6 POUR 13
12 POUR 24

CAROTTES AUX DÉLICES DU LIBAN / LEBANESE-STYLE CARROTS

17

carottes Nantes rôties au miel de lavande, labneh au citron confit et cumin, crumble de pain d'épices, menthe fraîche, graines de sarrasin croustillantes et huile d'olive
Honey-roasted Nantes carrots with lavender, preserved lemon labneh and cumin, spiced gingerbread crumble, fresh mint, crispy buckwheat seeds, and olive oil

CÉSAR DU GREG / GREG CAESAR SALAD

18

feuilles de romaine, vinaigrette César et parmesan, fromage feta, oignons marinés, copeaux de bacon, câpres, croûtons et huile de romarin
romaine lettuce, caesar vinaigrette and Parmesan, feta cheese, pickled onions, bacon, capers, croutons, and rosemary oil

extra porc effiloché 4\$ / add pulled pork bbq 4\$

SAUMON FUMÉ MAISON FAÇON ASIATIQUE
HOUSE-SMOKED SALMON - ASIAN STYLE

19

- option végétalienne avec tofu fumé maison - vegan option with smoked tofu
saumon mariné au soya et fumé, tranches fines de concombre, edamames, quenelle de riz collant, fèves germées et oignons marinés, bouillon léger teriyaki, sésame et croustillant au nori
Soy-marinated and smoked salmon, thinly sliced cucumber, edamame, sticky rice quenelle, bean sprouts and pickled onions, light teriyaki broth, sesame, and nori crisp

 PRESSÉ GOURMAND CAFÉ & ÉRABLE / COFFEE & MAPLE GLAZED BEEF PRESSÉ

19

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.
Slow-pressed beef glazed with coffee and maple syrup, white onion cream, fruit ketchup gel, pickle caviar and crispy shallots.

Transformez vos entrées en repas principal avec frites et salade 5\$
Turn your starters into a main course with fries and salad 5\$

LES PRINCIPAUX / MAIN COURSES

**PRIX À LA
CARTE**

POKÉ BOWL SAUMON FUMÉ OU POULET GRILLÉ OU TOFU FUMÉ 24

POKE BOWL SMOKED SALMON OR GRILLED CHICKEN OR SMOKED TOFU

riz collant à sushi, edamames, chou rouge, carottes, ananas, concombres, sauce teriyaki, mayo sésame

sticky sushi rice, edamame, red cabbage, carrots, pineapple, cucumber, teriyaki sauce, sesame mayo

CHRIS BURGER DE PORC & BOEUF OU **SMOKED MEAT +2\$** 23

CHRIS BURGER WITH PORTK & BEEF OR **SMOKED MEAT +2\$**

double boulette, cheddar fumé, sauce bbq maison, oignons marinés, cornichons, salade de chou, frites et salade

double patty, smoked cheddar, homemade bbq sauce, marinated onions, pickles, coleslaw, French fries and mixed salad

CLUB SANDWICH DU GREG 25

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

CLUB SANDWICH À DEUX / TO SHARE 30

FISH'N CHIPS PANÉ FAÇON BABEURRE 23

COD FISH AND CHIPS BUTTERMILK-STYLE

mayo tartare maison, citron, servi avec frites et salade

buttermilk-style, home made tartar mayo, lemon, French fries and salad

POUTINE SAUCE CRÉMEUSE AUX POIVRES / PEPPER CREAMY SAUCE POUTINE 24

smoked meat de porc (du Fumoir Gosselin - Cowansville), fromage en grains, salade de chou

pork smoked meat (from Fumoir Gosselin - Cowansville), cheese curds, coleslaw

DESSERT

INSPIRATION DU MOMENT / TODAY'S INSPIRATION 12

Demandez à votre serveur notre sélection du jour

Ask your server about our dessert selection

Nous prenons très au sérieux les allergies et intolérances alimentaires.

Bien que nous ne puissions garantir l'absence complète d'allergènes, notre équipe s'engage à faire preuve de la plus grande vigilance afin d'adapter votre expérience en toute sécurité.

We take food allergies and intolerances very seriously.

While we cannot guarantee the complete absence of allergens, our team is committed to exercising the utmost care to ensure your experience is adapted safely.

CHEF: CHRISTOPHER GROLEAU

-

SOUS-CHEF: ARMAND MELLIER