

GREG BISTRO & BAR

MENU SERVICE AUX CHAMBRES

SAVOUREZ LA CUISINE DU GREG BISTRO & BAR DANS LE CONFORT DE VOTRE CHAMBRE.
ENJOY THE GREG BISTRO & BAR RESTAURANT IN THE COMFORT OF YOUR ROOM.

pain servi sur demande / pour panier supplémentaire 4\$
bread served on request / for additional basket \$4

BOL DE NOIX MÉLANGÉES SALÉES / BOWL OF SALTED MIXED NUTS	12
BOL D'OLIVES MARINÉES / BOWL OF MARINATED OLIVES	10
PANACHÉ DE FEUILLAGE OU SOUPE INSPIRATION DU MOMENT MARKET GREEN SALAD OR SOUP OF THE DAY	7
AILES DE POULET MAISON (SAUCE BBQ) / CHICKEN WINGS (BBQ SAUCE)	6 POUR 13\$ 12 POUR 24\$
CÉSAR DU GREG / GREG'S CAESAR SALAD mélange de feuillages, sauce César au romarin, bacon, croûtons, câpres, tomates séchées, copeaux de parmesan, popcorn caramélisé mixed greens, rosemary Caesar dressing, bacon, croutons, capers, sun-dried tomatoes, Parmesan shavings, caramelized popcorn	19
avec porc effiloché BBQ / with bbq pulled pork	23
SAUMON FUMÉ À CHAUD (SERVI FROID)/ HOT-SMOKED SALMON (SERVED COLD) crème fraîche de raifort, fines lamelles de concombres, tomates séchées, julienne de pommes vertes, oignons marinés horseradish cream, cucumber ribbons, sun-dried tomatoes, green apple julienne, pickled onions	20
TATAKI DE BŒUF / BEEF TATAKI rub au café, graines de moutarde marinées, gel de ketchup aux fruits, sauce BBQ café et érable, échalotes frites coffee rub, pickled mustard seeds, fruit ketchup gel, coffee and maple BBQ sauce, crispy shallots	23
PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES À PARTAGER, POUR 2 PERSONNES (200GR) CHARCUTERIE PLATTER TO SHARE, FOR 2 PEOPLE / 200GR terrine du moment, charcuterie de chez Stefan Frick, garnitures et focaccia daily Terrine and cold cuts from Stefan Frick, garnish and focaccia	25
ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC / QUÉBEC CHEESE PLATER 3 fromages de la Fromagerie Fritz Kaiser "Noyan" 3 cheeses From Fritz Kaiser of Noyan	21
ÉVASION TROPICALE / TROPICAL ESCAPE carpaccio de fines tranches d'ananas poché au sirop de thym, éclats de noix salés et petits fruits frais pineapple carpaccio poached in thyme syrup, salted nut crumble, fresh berries	13
FORÊT NOIRE MODERNE / MODERN BLACK FOREST brownie intense au chocolat, gel de cerise, crémeux délicatement parfumé à la cardamome, et popcorn caramélisé rich chocolate brownie, cherry gel, cardamom-flavoured cream, cherry gelato, caramelized popcorn	15
CRÈME BRÛLÉE BORÉALE RÉINVENTÉE / REINVENTED BOREAL CRÈME BRÛLÉE émulsion pâtissière à l'écorce d'orange, gel à la baie d'argousier, crumble au poivre des dunes, opaline délicate et craquante orange zest crème patissière emulsion, sea buckthorn berry gel, dune pepper crumble, delicately crisp opaline	15

Le repas n'est pas livré à la chambre, vous pouvez récupérer le plateau au restaurant le Greg Bistro & Bar.
The meal is not delivered to the room, you can get it from the Greg Bistro & Bar Restaurant

Disponible du Dimanche au Samedi de 17h à 20h00
Available Sunday to Saturday from 5pm to 8pm

Composer le poste 2028 pour procéder à la commande
Dial extension 2028 to place your order

Après votre repas, veuillez déposer le plateau dans le corridor
After your meal, please leave your tray in the corridor

CHEF: CHRISTOPHER GROLEAU SOUS-CHEF: ARMAND MELLIER