

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

7\$

PANIER DE FRITES MAISON ET MAYO MAISON

8\$

BASKET OF HOMEMADE FRENCH FRIES WITH HOMEMADE MAYO

AILES DE POULET, SAUCE BBQ CAFÉ ET ÉRABLE MAISON
CHICKEN WINGS, HOMEMADE MAPLE COFFEE BBQ SAUCE

6 POUR 13\$
12 POUR 24\$

CHIPS DE TORTILLAS MAISON AVEC SALSA ET CRÈME SÛRE ASSAISONNÉE
HOMEMADE TORTILLA CHIPS WITH SALSA AND SEASONED SOUR CREAM

9\$

SAUMON FUMÉ À CHAUD / HOT SMOKED SALMON

20\$

Servi froid, crème fraîche de raifort, fines lamelles de concombre, tomates séchées, sauce chimichurri, julienne de pommes vertes, oignons marinés.

Served cold, horseradish cream, thin cucumber slices, sun-dried tomatoes, chimichurri sauce, julienned green apple, marinated onions.

CÉSAR DU GREG / GREG CAESAR SALAD

19\$

Mélange de feuillage, 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. extra porc effiloché bbq 4\$ / add pulled pork bbq 4\$

TARTARE DE CAROTTES VEGAN & CHAMPIGNONS MYCEP

19\$

VEGAN CARROT TARTARE & MYCEP MUSHROOMS

Carottes cuites en croûte de sel et légèrement fumées, graines de moutarde marinées, échalotes française, vinaigrette au sésame, poelée de champignons de la Ferme Mycep et mélange de graines croquantes.

Cooked carrots in salt crust, lightly smoked, marinated mustard seeds, French shallots, sesame vinaigrette, fried mushrooms from Ferme Mycep, and a crunchy seed mix.

BURRATINI / BURRATINI

DEMI PORTION / HALF PORTION

19\$

125G À PARTAGER / 125G TO SHARE

30\$

Tomates cerises marinées, "Ezme" (compotée de tomates, poivrons, mélasse de grenade et sumac), coulis d'épinards, coco et vin blanc, oignons marinés, focaccia grillée.

Marinated cherry tomatoes, "Ezme" (a compote of tomatoes, peppers, pomegranate molasses, and sumac), spinach, coconut and white wine coulis, marinated onions, grilled focaccia.

Transformez vos entrées en repas principal avec frites et salade 5\$

Turn your starters into a main course with fries and mixed salad 5\$

PRIX À
LA
CARTE

LES PRINCIPAUX / MAIN COURSES

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.

BURGER DU GREG 100% BOEUF / GREG'S BURGER 100% BEEF

24\$

Tranches fines de longe de porc fumé de la Charcuterie Frick, fromage à raclette de la fromagerie Kaiser, laitue croquante, oignons marinés, cornichons et mayonnaise style BBQ.

Thin slices of smoked pork loin from Frick Charcuterie, raclette cheese from Fromagerie Kaiser, crisp lettuce, marinated onions, pickles, and BBQ-style mayonnaise.

CLUB SANDWICH GOLDEN

26\$

Poulet grillé, bacon, brie, salade, tomates, mayo aux herbes sur pain ménage, frites et salade.

Grilled chicken, bacon, brie, lettuce, tomatoes and herb mayo on household bread, french fries and mixed salad.

CLUB SANDWICH À DEUX / TO SHARE 31\$

FISH'N CHIPS PANÉ FAÇON BABEURRE

24\$

FISH AND CHIPS BUTTERMILK-STYLE

Mayo tartare maison, citron, servi avec frites et salade.

Homemade tartare mayo, lemon, French fries and mixed salad.

POUTINE SAUCE CRÉMEUSE AU FOIE GRAS ET BACON CROUSTILLANT

25\$

POUTINE WITH CREAMY FOIE GRAS SAUCE AND CRISPY BACON

Fromage en grains, oignons verts, bacon croustillant et sauce crémeuse au foie gras.

Cheese curds, green onions, crispy bacon and a creamy foie gras sauce.

DESSERT

INSPIRATION DU MOMENT / TODAY'S INSPIRATION

13\$

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 EXECUTIF : CHRISTOPHER GROLEAU

CHEF : ARMAND MELLIER - SOUS-CHEF : GWENAELLE CLAIN