

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	16
mélange de feuillages, sauce César au romarin, bacon, croûtons, câpres, tomates séchées, copeaux de parmesan, popcorn caramélisé + PORC EFFILOCHÉ BBQ	4
SAUMON FUMÉ MAISON	17
crème fraîche de raifort, fines lamelles de concombres, tomates séchées, julienne de pommes vertes, oignons marinés	
SAVEURS DU TERROIR EN ILLUSION	19
crémeux de foie gras en coque de chocolat, gel d'argousier, mini madeleines salées à l'écorce d'orange et au thym	
TARTARE DE CAROTTES VÉGAN & CHAMPIGNONS MYCEP	16
carottes cuites en croûte de sel et légèrement fumées, vinaigrette au sésame, graines de moutarde marinées, échalotes française, champignons poêlés de la Ferme Mycep, mélange croquant et croûtons	
TATAKI DE BŒUF	19
rub au café, graines de moutarde marinées, gel de ketchup aux fruits, sauce BBQ café et érable, échalotes frites	
BURRATA SIGNATURE (POUR 2)	25
tomates cerises marinées, "Ezme" (compotée de tomates, poivrons, mélasse de grenade et sumac), coulis d'épinards, coco et vin blanc, oignons marinés, focaccia grillée	
PLATEAU DE CHARCUTERIES	20
focaccia et garnitures	
TRILOGIE DE FROMAGE DU QUÉBEC DE FRITZ KAISER	18
croûtons et garnitures	
BAGUETTE DE PAIN	5
à faire chauffer, aucun accompagnements inclus	

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

échine de porc, rub au café, fumée et braisée

27

JOUE DE BŒUF BRAISÉE

14h, cuite à basse température

29

VOLAILE DU MOMENT

demandez la sélection

28

LAPIN À LA MOUTARDE

velouté moutarde à l'ancienne, cuisson à basse température

33

CÔTE DE PORC ROYAL (280G)

cuisson à basse température et grillée

32

D E LA MER

SAUMON MI-CUIT POÊLÉ

bouillon clair à la sauge, maïs et fumet de poisson, fricassée de petits pois à la française et chorizo, chutney de poivrons rouges, huile aux herbes fraîches

29

VÉGÉTARIEN

GNOCCHIS, TRUFFE ET CHAMPIGNONS DE LA FERME MYCEP

gnocchis de pomme de terre glacés au beurre, bouillon de maïs et sauge, purée de truffes, tombée d'épinards, champignons poêlés, ricotta citronnée, amandes torréfiées

28

LES DESSERTS

ÉVASION TROPICALE

carpaccio de fines tranches d'ananas poché au sirop de thym, éclats de noix salés et petits fruits frais

9

FORÊT NOIRE MODERNE

brownie intense au chocolat, gel de cerise, crémeux délicatement parfumé à la cardamome et popcorn caramélisé

12

GÂTEAU AU FROMAGE DU MOMENT

variation de saveur

12



COMMANDE AU 450-390-1538

POSTE 2027

MERCI DE PASSER VOTRE COMMANDE
2H À L'AVANCE AVANT 16H
24H À L'AVANCE POUR PLUS DE 6 PERSONNES