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$

LES ENTRÉES /STARTERS

PRIX À LA CARTE

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 — **6 POUR 13$ / 12 POUR 24$**
CHICKEN WINGS, HOMEMADE MAPLE COFFEE BBQ SAUCE

SAUMON FUMÉ À CHAUD, POIREAU ET POMME DE TERRE — **20$**
HOT SMOKED SALMON WITH LEEK AND POTATO
Servi tiède, pressé de pommes de terre croustillant, crème de poireaux au lait de coco, perles de poireaux, oignons rouges et graines de moutarde marinées
Served warm, with crispy pressed potatoes, leek and coconut milk cream, leek pearls, red onions, and pickled mustard seeds.

CÉSAR DU GREG /GREG CAESAR SALAD — **19$**
coeur de romaine légèrement grillé, crémeux au fromage à la crème façon César, crumble de croûtons au beurre, éclats de bacon croustillant, neige de parmesan et câpres frites
Lightly grilled romaine heart, Caesar-style cream cheese dressing, buttery crouton crumble, crispy bacon bits, Parmesan snow, and fried capers.

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

LOLLIPOP DE PORC TERIYAKI, COCO ET MISO — **19$**
TERIYAKI PORK LOLLIPOP WITH COCONUT AND MISO
Flanc de porc fondant et croustillant, laqué à la sauce barbecue teriyaki, espuma de coco au miso, au sésame et à l'ail confit, riz soufflé
Tender, crispy pork belly glazed with teriyaki barbecue sauce, coconut espuma with miso, sesame and confit garlic, and puffed rice.

RUBIS DE FOIE GRAS, CERISE ET POIRE AUX ÉPICES — **24$**
FOIE GRAS TERRINE, BLACK CHERRY & SPICED PEAR
parfait de foie gras sous un glaçage miroir à la cerise noire, chutney de poires aux épices, crumble aux amandes torréfiées, gel de porto et sa brioche poêlée au beurre
silky foie gras parfait coated in a glossy black cherry glaze, spiced pear chutney, toasted almond crumble, port wine gel and butter-toasted brioche

LA PLANCHE DE L'ARTISAN /CHARCUTERIE BOARD — **19$**

De chez Stefran Frick à Lacolle charcuteries, terrine, garnitures et focaccia
from Stefan Frick in Lacolle, garnitures and focaccia

À PARTAGER/TO SHARE — **26$**

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.

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