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.

panier de pain pour 2, 4$ / bread basket for 2, $4

BOL DE NOIX MÉLANGÉES SALÉES / BOWL OF SALTED MIXED NUTS

BOL D'OLIVES MARINÉES / BOWL OF MARINATED OLIVES — 12

PANACHÉ DE FEUILLAGE OU SOUPE INSPIRATION DU MOMENT — 10
MARKET GREEN SALAD OR SOUP OF THE DAY

AILES DE POULET MAISON (SAUCE BBQ) / CHICKEN WINGS (BBQ SAUCE) — 7

6 POUR 13$
12 POUR 24$

CÉSAR DU GREG / GREG'S CAESAR SALAD — 19
cœur 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, Parmesan snow and fried capers
avec porc effiloché BBQ / with bbq pulled pork — 23

SAUMON FUMÉ À CHAUD, POIREAU ET POMME DE TERRE / HOT-SMOKED SALMON, LEEK & POTATO — 20
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
warm-smoked salmon, crispy pressed potatoes, coconut milk and leek cream, marinated leeks, red onions and mustard seeds

RUBIS DE FOIE GRAS, CERISE ET POIRE AUX ÉPICES / FOIE GRAS TERRINE, BLACK CHERRY & SPICED PEAR — 25
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

LOLLIPOP DE PORC TERIYAKI, COCO ET MISO / TERIYAKI PORK LOLLIPOP, COCONUT & MISO — 19
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 garlic confit, finished with puffed rice

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES À PARTAGER, POUR 2 PERSONNES (200GR) — 26
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

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC / QUÉBEC CHEESE PLATER — 21
3 fromages de la Fromagerie Fritz Kaiser "Noyan"
3 cheeses From Fritz Kaiser of Noyan

PAVLOVA TROPICAL ET DÉLICATESSE FLORAL/ TROPICAL PAVLOVA, WITH LAVENDER NOTES — 13
meringue à l'aquafaba, crème pâtissière au lait de coco infusée à la lavande, compotée de mangue à la lime, gelato à la noix de coco et gel de fruit de la passion
aquafaba meringue, lavender-infused coconut pastry cream, mango and lime compote, coconut gelato and passion fruit gel

BOURDALOUE, POIRE ET ARGOUSIER / PEAR BOURDALOUE TART & SEA BUCKTHORN — 15
tarte aux poires et à la crème d'amandes, gel d'argousier et touche de poivre des dunes
classic pear and almond cream tart, sea buckthorn gel almond gelato and a delicate touch of dune pepper

CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT AU LAIT, FAÇON S'MORES/ MILK CHOCOLATE S'MORES CRÈME BRÛLÉE — 13
guimauves grillées, éclats de biscuits Graham, tuile craquante et caramel
milk chocolate crème brûlée, toasted marshmallows, Graham cracker crumble, crispy tuile and caramel

ÉVEIL JAPONAIS, MATCHA, CARDAMOME ET MANDARINE/SOFT MATCHA SPONGE CAKE, CARDAMOM & MANDARIN — 13
biscuit éponge au matcha, crémeux à la cardamome, compotée de canneberges, gel et quartiers de mandarine, pistaches torréfiées orange zest crème patissière emulsion, sea buckthorn berry gel, dune pepper crumble, delicately crisp opaline
delicate matcha sponge cake, creamy cardamom, cranberry compote, mandarin gel and fresh mandarin segments, finished with toasted pistachios

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