



Bistro de Terroir Québécois
5308 Boul St Laurent
H2T 1S1 - Mile End - Montréal
Tél : 438 387 6677
caribougourmand.com



MENU BRUNCH

VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE

ON BOIT QUOI ?

MIMOSAS

Mimosa classique - 7

Orange - Pamplemousse - Pomme

Mimosa Pom'cara - 11

Vin pétillant, jus de pomme frais, pommes confites
caramel au beurre salé

Mimosa'Spritz - 11

Vin pétillant, jus d'orange pressé, Spritz du Québec.

Mimosa'Colada - 11

Vin pétillant, rhum coco, jus d'ananas, noix de coco
râpée, cerise confite.

BREUVAGES CHAUDS

Tous nos cafés sont **torréfiés localement**

Café filtre à volonté - 3

Espresso - 3

Cappuccino - 5

Mocaccino - 5

Latte - 5 - Bol 7

Chocolat chaud - 5

Possibilité de lait végétal + 0.75\$

(Soja, Amande ou Avoine)

Café alcoolisé biscotti - 11

Rhum épicé chic choc, Baileys, café, crème fouettée
à l'érable, coulis de chocolat et petit biscuit.

Chocolat alcoolisé - 11

Crème de cacao, chocolat chaud onctueux, crème
fouettée à l'érable, copeaux de chocolat.

Thé ou infusion  - 5

Demandez la carte !

BREUVAGES FROIDS

Café glacé - 5

Espresso Martini - 12

Limonade au citron - 5

Thé glacé aux fruits rouges - 5

JUS PRESSÉS 5 / 7

Orange, pamplemousse ou moitié - moitié

JUS CLASSIQUES 3 / 5

Pomme, canneberge blanche ou rouge, ananas

ALLERGIES ?

C'est important, parlez-en à votre serveur.euse !

Toute allergie non signalée à la commande
sera facturée en cas d'erreur

BECS SUCRÉS

Gaufres aux éclats de noisettes - 14

2 gaufres garnies d'éclats de noisette, bananes fraîches, coulis de chocolat au lait et crème fouettée à l'érable.

Pains dorés d'automne - 15

2 tranches de brioche maison façon pain doré, pommes confites, pacanes caramélisées, caramel au beurre salé,
crème fouettée à l'érable.

Assiette sucrée à partager ... ou pas ! - 17

Composée de : gaufre aux éclats de noisettes, pain doré, chouquettes maison, roulé à la cannelle, caramel au
beurre salé, crème fouettée à l'érable et fruits frais.

BECS SALÉS

Cassolette d'automne - 22

Avec des champignons de Paris et pleurotes de Chambly, oignons, quartier de pomme de terre, tranches de
saucisse du moment, bébé épinard, oeuf miroir et le tout gratiné au vieux cheddar.

 Option végétarienne : Remplacement de la saucisse par les légumes d'automne du moment.

Croque'cabane - 20

2 tranches de pain multigrains de la boulangerie Brioche à tête garnies de jambon braisé à l'érable, Gouda le
fin renard de la fromagerie Bergeron, cornichons, mayonnaise à l'érable, oeuf de cane miroir de la ferme La
Canne Blanche et accompagné de mesclun.

Gaufre au poulet croustillant cajun - 19

Poulet du Québec croustillant aux épices cajun, posé sur une gaufre tartinée de purée d'avocat et gratinée au
vieux cheddar, sauce moutarde miel maison, bébé épinard et oeuf miroir. Accompagné de mesclun.

Option gourmande : Ajoute du bacon croustillant + 3\$.

Assiette du Caribou - 23

Jambon braisé pendant 8 heures, saucisse du marché Jean Talon, effiloché de porc à la bière, bacon croustillant,
oeufs brouillés à l'érable, pain au levain toasté de la boulangerie brioche à tête, patates déjeuner et mesclun.

Gravlax en tartine - 22

Gravlax de saumon préparé au Gin Trésor N°13 et sirop d'érable, fromage frais fouetté aux herbes, pickles de
choux rouge, le tout posé sur une tranche de pain au seigle, tournesol et mal d'orge grillé et surmonté d'un
oeuf poché. Accompagné de mesclun.

DOUBLE BÉNÉDICTINE

Double benédicte au Yack - 21

2 oeufs pochés sur pain toasté au levain de chez Brioche à tête, effiloché de Yack à la bière rousse, sauce
hollandaise au paprika fumé, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

 Double benédicte végé - 18

2 oeufs pochés sur pain aux céréales toasté de chez Brioche à tête, légumes d'automne, bébé épinard,
champignons du moment, sauce hollandaise au paprika fumé, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

La Béné'cochonne - 21

2 oeufs pochés dans un croissant artisanal avec sauce béchamel, saucisse du jour, fromage en grain, le tout
recouvert de sauce hollandaise au paprika fumé. Accompagné de mesclun et patates déjeuner.

LES EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Patates déjeuner - 5 Fruits frais - 5

Oeuf brouillé / poché / miroir - 2.5

Bacon 3 - Saucisse du jour - 6

Pain doré - 5 Gaufre noisette - 5

Bol de 6 chouquettes - 3.5

P'TIT CARIBOU - 9

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Pain doré nature
ou Gaufre éclats de noisettes
Caramel au beurre salé, chouquette, fruits frais

OU

Mini Assiette Caribou

Saucisse du jour, patates déjeuner, oeufs brouillés