



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



BRUNCH PRINTEMPS

VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE

ON BOIT QUOI ?

MIMOSAS

Mimosa classique - 7

Orange - Pamplemousse - Pomme

Mimosa Spritz - 11

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

Mimosa Colada - 11

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

Bleu Mimosa - 11

Vin pétillant, liqueur curaçao, limonade au citron.

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)

Thé ou infusion  - 5

Demandez la carte !

BREUVAGES FROIDS

Café glacé - 5

Latté glacé au caramel - 8

Caramel beurre salé et crème fouettée à l'érable.

Café glacé alcoolisé - 11

Avec crème de whisky Coureur des bois aux bleuets, crème fouettée à l'érable.

Espresso Martini - 11

Limonade au citron - 5

Thé glacé aux fruits rouges - 5

Smoothie de printemps - 8

Lait, fraise, framboise, camérisse, banane, sirop d'érable.

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

Duo de gaufres à la fraise - 14

Recette ultra gourmande avec de la confiture de fraises ajoutée à la pâte à gaufre.

Elles sont accompagnées de fruits frais, crème fouettée à l'érable, confiture de fraises et boule de glace vanille.

Duo de pains dorés fourrés - 16

Tranches de brioche maison fourrées avec de la pâte à tartiner aux noisettes (maison aussi ;-)) zébrées de caramel au beurre salé et accompagnées d'une boule de glace vanille.

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

Composée de : 1 gaufre à la fraise, 1 pain doré fourré à la pâte à tartiner, 1 scone pacanes et érable, meringues, caramel au beurre salé, confiture de fraises, crème fouettée à l'érable et fruits frais.

BECS SALÉS

Poulet croustillant - 19

Poulet du Québec croustillant posé sur une tranche de pain doré garnie d'oignons confits et gratinée avec du camembert double crème, sauce barbecue, bébé épinard et oeuf miroir. Accompagné de mesclun.

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

Assiette du Caribou - 21

Jambon braisé au sirop d'érable, saucisse du marché Jean Talon, effiloché de porc à la bière, bacon croustillant, oeufs brouillés à l'érable, pain au levain toasté de Brioche à tête, patates déjeuner et mesclun.

Guédille au porc effiloché - 18

Guédille briochée artisanale au sésame garnie d'un effiloché de porc à la bière, sauce burger maison, oignons rouges marinés, cornichons et gratiné au vieux cheddar. Accompagnée de mesclun, carottes et chou rouge râpé.

 Tartine du printemps - 20

Tartine de pain artisanal au levain, persillade maison aux herbes du bas du fleuve, tomates cerise confites à l'huile d'olive, champignons poêlés, fromage bocconcini marinés, salade roquette, oeuf de cane miroir de la ferme La Canne Blanche. Accompagnée de mesclun.

Bagel et saumon - 21

Bagel frais d'à côté, fromage fouetté aux herbes fraîches, gravlax de saumon au cidre de glace et sirop d'érable, oeufs brouillés, tranches de concombres, mesclun et patates déjeuner.

Croissant burger au Yack - 22

Croissant artisanal garni d'une galette de Yack de la ferme Yakiti Yak de Bolton, confiture de bacon, vieux cheddar, oeufs brouillés à l'érable. Accompagné de mesclun et patates déjeuner.

DOUBLE BÉNÉDICTINE

Double bénédictine classique - 18

2 oeufs pochés sur pain artisanal, jambon braisé au sirop d'érable pendant 8 heures, sauce hollandaise au paprika fumé, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

Option gourmande : Remplace ton pain par un croissant artisanal + 3\$.

 Double bénédictine végétarienne - 18

2 oeufs pochés sur pain multigrains artisanal, tomates cerise rôties à l'huile d'olive, bébé épinard, sauce hollandaise au paprika fumé, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

Option gourmande : Remplace ton pain par un croissant artisanal + 3\$.

LES EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Patates déjeuner - 4 Fruits frais - 4

Oeuf brouillé / poché / miroir - 2

Bacon 3 - Saucisse du jour - 6

Pain doré fourré - 4 Gaufre fraise - 4

Scone pacanes et érable - 4

P'TIT CARIBOU - 9

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Pain doré fourré pâte à tartiner
ou Gaufre à la fraise

Caramel au beurre salé, meringues, fruits frais

OU

Mini Assiette Caribou

Saucisse du jour, patates déjeuner, oeufs brouillés