



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



# BRUNCH CABANE À SUCRE

VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE  
JUSQU'AU 21 AVRIL 2024




## ON BOIT QUOI ?

### MIMOSAS

Mimosa classique - 8

Orange - Pamplemousse - Pomme


 Mimosa d'la Cabane - 12

Vin pétillant, whisky à l'érable, jus de pomme, caramel au beurre salé, pommes confites.

Mimosa Spritz - 11

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

### BIÈRE D'LA CABANE

 Temps des sucres - 9,50


Bière forte noire type Porter brassée par la microbrasserie 4 Origines avec du malt torréfié et avec l'ajout de sirop d'érable qui donne des notes de café, chocolat et caramel.

## BREUVAGES CHAUDS

Tous nos cafés sont **torréfiés localement**

Café filtre à volonté - 3

Espresso - 3

 Latte d'la Cabane - 8

Espresso, lait, sirop d'érable, crème fouettée, cannelle en poudre et flocons d'érable.

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

Limonade au citron - 5

Thé glacé aux fruits rouges - 5

Smoothie du jour - 8

**JUS PRESSÉS** 5 / 8

Orange, pamplemousse ou moitié - moitié

**JUS CLASSIQUES** 3 / 5

Pomme, canneberge blanche ou rouge, ananas

### ALLERGIES ?

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

Toutes allergies non signalées à la commande seront facturées en cas d'erreur

## BECS SUCRÉS

Duo de gaufres aux flocons d'érable - 16

Fruits frais, crème fouettée à l'érable, éclats de pacanes torréfiées, sirop d'érable et sorbet maison aux bleuets.

Pancakes banane, chocolat et granola - 15

Pancake aux pépites de chocolat, bananes, granola maison, meringues. Le tout recouvert d'un coulis de chocolat au lait aux éclats de noisettes.

Assiette sucrée d'la Cabane, à partager ... ou pas ! - 20

Composée de : 1 gaufre aux flocons d'érable, 1 tartelette au sucre, 2 choux fourrés à la mousse d'érable, 2 sucre à la crème, fruits frais, beurre d'érable, sirop d'érable et crème fouettée à l'érable.


## BECS SALÉS

Assiette d'la Cabane - 24

Jambon braisé à l'érable pendant 8 heures, saucisse pomme et érable du marché Jean Talon, bacon croustillant, fèves au lard, oeufs brouillés à l'érable, creton de cerf rouge du Québec, oreilles de crisse, pain au levain toasté de la boulangerie brioche à tête, patates déjeuner et mesclun.

Cassolette d'la Cabane - 23

Duo de patates et courges butternut, oignons, bacon, crème sure aux herbes, rondelles de saucisses du marché, le tout gratiné avec du fromage Lemerich (cousin du Reblochon français) et surmonté d'un oeuf poché.

 Option végétarienne : Remplacement du bacon et saucisse par champignons de Paris et pleurotes de Chambly.

Poutine du temps des sucres - 18

Patate déjeuner, morceaux de jambon braisé à l'érable pendant 8 heures, sauce poutine à la bière rousse à l'érable, oignons confits, fromage en grain, oignons frais, le tout surmonté d'un oeuf poché.

Gravlax de saumon - 23

Gaufre de patate douce, fromage fouetté aux herbes, gravlax de saumon au cidre de glace et sirop d'érable, oeuf de cane miroir de la ferme A la canne blanche, pickles d'oignons jaunes et chou rouge. Accompagné de mesclun.

## BRUNCH CLASSIQUE

Double bénelictine - 20

2 oeufs pochés sur pain artisanal, porc effiloché à la bière et sirop d'érable, sauce hollandaise au paprika fumé, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

 Option végétarienne : Porc effiloché remplacé par champignons de Paris, pleurotes de Chambly et bébé épinard.

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\$.

Le cochon croissant gratiné - 21

Croissant artisanal de chez Brioche à tête, jambon braisé au sirop d'érable, sauce béchamel, oeuf miroir, le tout gratiné au fromage à raclette de la fromagerie Fritz Kaiser de Noyan.

Accompagné de mesclun et patates déjeuner.

## LES EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Patates déjeuner - 5 Fruits frais - 5

Gaufre aux flocons d'érable - 5

Tartelette au sucre - 5

Oeuf brouillé / poché / miroir - 2.5

Bacon 3 - Saucisse du jour - 6

## P'TIT CARIBOU - 9

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Gaufre aux flocons d'érable

Beurre d'érable, meringues, fruits frais.

OU

Mini Assiette Caribou

Saucisse, patates déjeuner, oeufs brouillés.