



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



MENU BRUNCH SAMEDI ET DIMANCHE

ON BOIT QUOI ?

MIMOSAS

Mimosa Classique - 7

Orange - Pamplemousse - Pomme

A volonté -> 29\$ / pers

Mimosa d'automne - 10

Vin pétillant, jus de pomme, caramel au beurre salé, sirop de cannelle.

Mimosa Spritz - 10

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

BREUVAGES CHAUDS

Tous nos cafés sont
torréfiés localement

Café filtre à volonté - 3

Espresso - 3

Cappuccino - 4

Mocaccino - 4

Latte - 4 - Bol 6

Chocolat chaud - 4

Possibilité de lait végétal + 0.75\$

(Soja, Amande ou Oavoine)

Thé ou infusion  - 4

Demandez la carte !

JUS DE FRUITS

Petit ou Grand

Orange pressée - 5 / 7

Pamplemousse pressé - 5 / 7

Moitié - Moitié - 5 / 7

Jus de pomme, canneberge
blanche ou rouge, ananas 3 / 5

Smoothie du jour - 8

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 pains dorés décadents au spéculoos - 16

Brioche maison dorée à la cannelle, crème aux épices de tarte à la citrouille, le tout recouvert de caramel au beurre salé et éclats de spéculoos. (Extra boule de glace vanille +2\$)

Duo de gaufres aux éclats de noisettes - 14

Accompagnées d'une compotée de pommes maison, crème fouettée au sirop d'érable, pâte à tartiner aux noisettes maison, caramel au beurre salé, fruits frais.

Assiette sucrée à partager ... ou pas ! - 19

Composée de : 1 pain doré à la cannelle, 1 gaufre aux éclats de noisettes, 1 scone aux pacanes et sucre d'érable, chouquettes, caramel au beurre salé, pâte à tartiner aux noisettes, crème fouettée à l'érable et fruits frais.

BECS SALÉS

 **Tartine au Chèvre chaud - 17**

Pain au levain toasté, 2 fromages de chèvre «Le Petit Prince», miel de Montréal (récolté au jardin botanique), noix de grenoble, sur un lit de mesclun et bébé épinard. Ce fromage provient de la fromagerie du Vieux Saint Francois à Laval. (Extra oeuf de cane miroir de la Ferme la Canne blanche +3\$).

VEGAN Pancrêpe au pesto de betterave - 18

Garnie de légumes d'automne rôtis, champignons du marché, chips de kale et mesclun assaisonné.

Croque fermier - 18

2 tranches de pain artisanal multigrains garnies de pomme de terre, fromage fondue au cidre rosé de Michel Jodoin, lardons, crème sure et bébé épinard. Accompagné de mesclun assaisonné. (Extra oeuf de cane +3\$).

Assiette du Caribou - 21

Jambon braisé pendant 8 heures, saucisse du jour, bacon croustillant, bolognaise au wapiti, légumes d'automne et béchamel, oeufs brouillés à l'érable, tranche de pain toasté artisanal, patates déjeuner et mesclun.

Gaufre et poulet façon césar - 18

Poulet du Québec croustillant entre 2 gaufres avec salade romaine croquante, parmesan, sauce césar maison et oeuf miroir. Accompagné de mesclun. (Extra bacon croustillant +4\$).

Gravlax de saumon - 20

2 gaufres de patates douces, fromage fouetté aux herbes, gravlax de saumon au miel et Gin du Québec, purée d'avocats, bébé épinard, oeuf de cane miroir de la Ferme la Canne blanche.

DOUBLE BÉNÉDICTINE

Double bénédictines classique au wapiti - 19

2 oeufs pochés sur pain artisanal, bolognaise au wapiti, légumes d'automne et béchamel, sauce hollandaise au paprika fumé, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

 **Double bénédictines Végé - 18**

2 oeufs pochés posés sur muffins anglais, légumes d'automne rôtis, 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, vieux cheddar de l'Isle aux Grues, le tout recouvert de sauce hollandaise au paprika fumé. Accompagné de mesclun et patates déjeuner.

LES EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Bol de 6 chouquettes - 3

Patates déjeuner - 4

Pain doré cannelle - 4 Gaufre - 4

Oeuf brouillé / poché / miroir - 2

Bacon 4 - Saucisse du jour - 6

P'TIT CARIBOU - 9

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Pain doré à la cannelle
ou Gaufre aux éclats de noisette
Caramel au beurre salé, chouquette, fruits frais

OU

Mini Assiette Caribou

Saucisse du jour, patates déjeuner, oeufs brouillés