



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 -> 28\$ / pers

Mimosa Spritz - 10

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

Mimosa Colada - 11

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

BREUVAGES CHAUDS

Tous nos cafés sont
torréfiés localement

Café filtre à volonté - 2.50

Espresso - 3

Cappuccino - 4

Mocaccino - 4

Latte - 4 - Bol 6

Chocolat chaud - 4

Possibilité de lait végétal + 0.75\$

(Soja, Amande ou Avoine)

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

Pains dorés banane et chocolat x 2 - 14

Accompagnés de caramel au beurre salé maison, crème fouettée à l'érable et meringues.

Duo de gaufres maison - 13

Fruits frais, crème fouettée à l'érable, éclats de pacanes, pâte à tartiner aux noisettes maison.

Coupe d'été à partager ... ou pas ! - 16

Composée de : Brownie, boule de glace la vanille, crème fouettée au sirop d'érable, caramel au beurre salé, churros à la cannelle, brochette de fruits frais, éclats d'amandes


BECS SALÉS

 Tartine d'Été - 17

Pain au levain toasté, tapenade aux olives végé, tomates du jardin d'Olivier, mozzarella, basilique frais et crumble salé à l'origan.

Sandwich pain doré - 18

2 tranches de pain doré, jambon braisé pendant 8 heures, oignons confits, oeuf de cane miroir de la Ferme la Canne blanche, le tout gratiné au cheddar vieilli de l'île-aux-Grues. (Extra bacon croustillant +4\$).

 Oeufs brouillés aux champignons - 17

Champignons du marché, bébé épinard, amandes concassées, pain au levain toasté. (Extra bacon croustillant +4\$).

Assiette du Caribou - 21

Jambon braisé pendant 8 heures, saucisse du moment, bacon croustillant, porc effiloché au sirop d'érable et à la bière, oeufs brouillés à l'érable, tranche de pain toasté artisanal, patates déjeuner et mesclun.

Gaufre et poulet croustillant - 18

Poulet du Québec croustillant entre 2 gaufres avec oignons confits, fromage bio Comtomme de la fromagerie la Station, sauce barbecue, bébé épinard et oeuf miroir. Accompagné de mesclun. (Extra bacon croustillant +4\$).

Gravlax et pancake de maïs - 20

Fromage fouetté aux zestes de lime et pavot, gravlax de saumon au miel et Gin du Québec, avocat, bébé épinard, oeuf de cane miroir de la Ferme la Canne blanche.

DOUBLE BÉNÉDICTINE

Double bénédictines classique au porc effiloché - 17

2 oeufs pochés sur muffin anglais, porc effiloché au sirop d'érable et à la bière, sauce hollandaise au pesto d'épinard, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

 Double bénédictines Végé - 18

2 oeufs pochés posés sur une tranche de pain au levain toasté, tomates cerise rôties à l'huile d'olive, sauce hollandaise au pesto d'épinard, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

La Béné'croissant - 20

2 oeufs pochés dans un croissant artisanal avec fromage Curé Quartier de l'Isle, jambon braisé pendant 8h, le tout recouvert de sauce hollandaise au pesto d'épinard. Accompagné de mesclun et patates déjeuner.

LES EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Bol de 6 chouquettes - 3

Patates déjeuner - 4

Pain doré - 4 Gaufre - 4

Oeuf brouillé / poché / miroir - 2

Bacon 4 - Saucisse du jour - 6

P'TIT CARIBOU - 8

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Pain doré banane choco ou Gaufre
Caramel au beurre salé, meringues, fruits frais

OU

Mini Assiette Caribou

Saucisse, patates déjeuner, oeufs brouillés