



Bistro de Terroir Québécois  
5308 Boul St Laurent  
H2T 1S1 - Mile End - Montréal  
Tél : 438 387 6677  
[caribougourmand.com](http://caribougourmand.com)



# MENU BRUNCH

VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE

## ON BOIT QUOI ?

### MIMOSAS

Mimosa Classique - 7

Orange - Pamplemousse - Pomme

**A volonté -> 29\$ / pers**

Mimosa d'hiver - 10

Vin pétillant, jus de canneberges rouges, sirop de romarin, grenades fraîches, romarin frais.

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 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

Duo de gaufres façon brownie et noix de coco - 14

Caramel au beurre salé maison, noix de coco râpée et crème fouettée à l'érable. (Extra boule de glace vanille +2\$).

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 de crème fouettée à l'érable et petites meringues.

Assiette sucrée à partager ... ou pas ! - 18

Composée de : 1 pain doré fourré, 1 cookie décadent aux 3 chocolats, 1 scone aux bleuets, chouquettes, caramel au beurre salé, confiture de fruits rouges maison, crème fouettée à l'érable et fruits frais.

## BECS SALÉS

Gaufre et poulet croustillant - 18

Poulet du Québec croustillant entre 2 gaufres, oignons confits, fromage bio Comtomme de la fromagerie la Station, sauce barbecue, bébé épinard et oeuf miroir. Accompagné de mesclun. (Extra bacon croustillant +3\$).

Burger déjeuner - 19

Galette de boeuf du marché Jean Talon dans un pain brioché artisanal avec vieux cheddar, confiture de bacon, oignons rouges, cornichons et oeuf miroir. Accompagné de mesclun et patates déjeuner.

Tartine et gravlax de saumon - 20

Tartine de pain au levain garnie de fromage ricotta aux herbes, concombres, gravlax de saumon au miel de Montréal et Gin, oignons marinés, grenade et oeuf de cane miroir de la ferme A la Canne Blanche. Accompagné d'un mesclun assaisonné.

 Croque forestier - 17

2 tranches de pain multigrains artisanales garnies de champignons poêlés, cornichons, oeufs brouillés à l'érable, bébé épinard, vieux cheddar et mayonnaise maison. Accompagné de patates déjeuner et mesclun.

Assiette du Caribou - 21

Saucisse du marché Jean Talon, effiloché de bison à la bière, jambon braisé au sirop d'érable pendant 8 heures, bacon croustillant, oeufs brouillés à l'érable, tranche de pain artisanal toasté, patates déjeuner et mesclun.

## DOUBLE BÉNÉDICTINE

Double bénédictine classique au jambon - 18

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

 Double bénédictine Végé - 18

2 oeufs pochés posés sur un pain multigrains artisanal recouvert de pesto aux épinards et noix de grenoble, oignons confits, sauce hollandaise au fromage à fondue au cidre, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

Double bénédictine Deluxe au bison - 21

2 oeufs pochés sur pain muffin anglais recouvert d'un effiloché de bison à la bière, sauce hollandaise au fromage à fondue au cidre, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

La Béné'cochonne - 21

2 oeufs pochés dans un croissant artisanal avec sauce béchamel, saucisse du jour, fromage bio le Comtomme de la fromagerie la Station, le tout recouvert de sauce hollandaise au fromage à fondue au cidre. Accompagné de mesclun et patates déjeuner.

## LES EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Bol de 6 chouquettes - 3

Patates déjeuner - 4

Pain doré fourré - 4 Gaufre brownie - 4

Oeuf brouillé / poché / miroir - 2

Bacon 3 - Saucisse du jour - 6

## P'TIT CARIBOU - 9

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Pain doré fourré pâte à tartiner  
ou Gaufre façon brownie

Caramel au beurre salé, chouquette, fruits frais

OU

Mini Assiette Caribou

Saucisse du jour, patates déjeuner, oeufs brouillés