



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 - 6
Orange - Pamplemousse - Pomme

A volonté -> 26\$ / pers

Mimosa d'la Cabane - 10

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

Mimosa Spritz - 9

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

BREUVAGES CHAUDS

Tous nos cafés sont

torréfiés localement par



Café filtre à volonté - 2.50

Espresso - 3

Cappuccino - 4

Mocaccino - 4

Latte - 4 - Bol 6

Chocolat chaud - 4

Possibilité de lait végétal + 0.5\$

(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 - 7

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 aux pépites de chocolat x 2 - 14

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


Duo de pancake red velvet - 12

Nappés de mousse au mascarpone et accompagnés de fruits rouges frais. (Extra boule de glace vanille +2\$).

Assiette sucrée à partager ... ou pas ! - 16

Composée de : 1 pain doré aux pépites de chocolat, 1 cookies aux pacanes caramélisées et pépites de chocolat, 1 scone aux pacanes et sucre d'érable, chouquettes, confiture de fruits rouges maison, caramel au beurre salé, crème fouettée à l'érable et fruits frais.

BECS SALÉS

 Végé gaufre - 16

Gaufre de patates douces garnie de fromage fouetté aux herbes, tranches d'avocat, tomates cerises, concombres, oeuf miroir, caviar de moutarde et accompagné de salade mesclun. (Extra gravlax saumon +4\$).

Bagel sucré - salé - 17

Tartiné de crème fraîche et moutarde, garni de jambon braisé, bacon croustillant, fromage crémeux le Pizy de la fromagerie la Suisse Normande et pomme fruit. Accompagné d'une salade de choux crémeuse.

 Poêlée florentine - 16

Champignons du marché, patates déjeuner, bébé épinards, oeuf poché et sauce béchamel gratinée au vieux cheddar le Gédéon, pain de campagne toasté (Extra bacon croustillant +3\$).

Assiette du Caribou - 20

Jambon braisé pendant 8 heures, saucisse du moment, tranche de bacon, creton de sanglier, oeufs brouillés à l'érable, tartine de pain grillé artisanal, patates déjeuner, 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 +3\$).

DOUBLE BÉNÉDICTINE

Double bénédictines classique au saumon - 16

2 oeufs pochés sur muffin anglais, gravlax de saumon, bébé épinard, sauce hollandaise, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

Double béné Canard - 19

2 oeufs de canes pochés de la ferme La Canne Blanche, sur muffin anglais, canard effiloché, sauce hollandaise, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

 Double bénédictines Végé - 17

2 oeufs pochés posés sur des minis gaufres de patates douces, avec champignons poêlés, bébé épinard, sauce hollandaise, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

La Béné croissant - 20

2 oeufs pochés dans un croissant artisanal avec sauce béchamel, jambon braisé pendant 8h, fromage à raclette gratiné et le tout recouvert de sauce hollandaise. Accompagné de mesclun et patates déjeuner.

LES EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Bol de 6 chouquettes - 3

Patates déjeuner - 4

Pain doré aux pépites chocolat - 4

Oeuf brouillé / poché / miroir - 1.5

Bacon 3 - Saucisse du jour - 5

P'TIT CARIBOU - 8

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Pain doré aux pépites de chocolat
ou Pancake red velvet nappé
Caramel au beurre salé, meringues, fruits frais

OU

Mini Assiette Caribou

Saucisse, patates déjeuner, oeufs brouillés