



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


# MENU LUNCH

Jeudi et Vendredi midi

## ENTREES / À PARTAGER

### Planche apéro du Caribou - 18

2 Charcuterie maison, 2 fromages d'ici, pain au levain toasté, grains de raisin, pépites de truite au sirop d'érable, aioli à l'ail noir, tapenade aux olives végété, assortiment de noix, fruits secs et condiments maison.

 **Option végété :** Remplacement de la charcuterie par des bâtonnets de légumes.

### Pilons de Canard - 6/12\$ - 12/18\$

Laqués à l'érable et sauce barbecue, crème sure aux herbes.

### Calmars croustillants - 12/16\$

Avec une recette secrète épicée et accompagnés d'ail à l'ail noir du Québec, trempette au yaourt à l'ail et quart de citron.

## DESSERTS

### Café ou Thé gourmand - 9

Accompagné de 3 mini desserts du jour

### Brownie au chocolat - 8

### L'élégance à la fraise - 10

Biscuit sablé, ganache montée au citron et basilic, coulis et brunoise de fraise au sirop de vanille, décoré d'une tuile croustillante.

### **ALLERGIES ? C'est important, parlez-en à votre serveur !**

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

## PLATS

### Burger de Bison - 20

Dans un pain brioché artisanal avec oignons rouges, bacon croustillant, fromage bleu d'Elizabeth\*, mayonnaise maison. Accompagné de mesclun et frites maison.

\*Le fromage bleu peut être remplacé par du cheddar.

### Burger au poulet croustillant - 18

Dans un pain brioché artisanal avec oignons confits, vieux cheddar, sauce barbecue, bébé épinard. Accompagné de mesclun et frites maison. (Extra bacon croustillant +3\$).

### Salade du jour ou plat du jour - 16

Demandez à votre serveur.euse.

### Tartine Végé - 16

Tartine de pain grillé artisanal 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\$).

### Duo de Fish and Chips - 19

Recette traditionnelle avec morue et saumon, tempura à la bière.

Accompagné de mesclun et frites maison.

### Tartare de boeuf - 29

Boeuf du marché Jean Talon, noix de grenoble, sauce tartare maison au whisky, grenade, herbes fraîches, pomme paille et croûtons maison.

Accompagné de mesclun et frites maison.