



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



BRUNCH PRINTEMPS

VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE

ON BOIT QUOI ?

MIMOSAS

Mimosa classique - 8

Orange - Pamplemousse - Pomme

Mimosa Spritz - 11

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

Mimosa Colada - 11

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

BREUVAGES CHAUDS

Tous nos cafés sont **torréfiés localement**

Café filtre à volonté - 3

Espresso - 3

Cappuccino - 5

Mocaccino - 5

Latte - 5 - Bol - 7

Chocolat chaud - 5

Possibilité de lait végétal + 0.75\$

(Soja, Amande ou Avoine)

Thé ou infusion  - 5

Demandez la carte !

BREUVAGES FROIDS

Latté glacé au caramel - 8

Caramel beurre salé et crème fouettée à l'érable.

Latté glacé d'la Cabane - 8

Sirop d'érable, crème fouettée, cannelle en poudre et flocons d'érable.

Café glacé - 5

Café glacé alcoolisé - 11

Avec crème de whisky Coureur des bois aux bleuets, crème fouettée à l'érable.

Limonade au citron - 5

Thé glacé aux fruits rouges - 5

Smoothie de printemps - 8

Lait de soja, fraise, framboise, camérisse, banane, sirop d'érable.

JUS PRESSÉS 5 / 8

Orange, pamplemousse ou moitié - moitié

JUS CLASSIQUES 3 / 5

Pomme, canneberge blanche ou rouge, ananas

ALLERGIES ? Parlez-en à votre serveur.euse !

De nombreux allergènes sont présents en cuisine et peuvent entrer en contact avec votre plat. Pour les intolérances au gluten, des options sont possibles. N'hésitez pas à demander.

BECS SUCRÉS

Duo de pains dorés fourrés à la fraise - 16

2 belles tranches de pain doré fourrées avec une crème cheesecake aux fraises, accompagnées de fraises fraîches, crème fouettée à l'érable et sirop d'érable.

Duo de gaufres au pralin - 15

2 gaufres maison avec du pralin à l'intérieur, surmontées d'une boule de glace vanille, d'un coulis de chocolat. Accompagnées de fruits frais et d'une crème fouettée à l'érable.

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

Composée de : 1 gaufre au pralin, 1 pain doré fourré à la fraise, 1 scone pacanes et érable, meringues, caramel au beurre salé, sirop d'érable, crème fouettée à l'érable et fruits frais.

BECS SALÉS

Gaufre décadente - 21

Gaufre maison façon liégeoise au chorizo doux et vieux cheddar, tomates cerise confites des cantons de l'Est, jambon prosciutto, fromage de chèvre, coulis au basilic. Accompagné de mesclun et patates déjeuner.

Gravlax de saumon - 23

Gravlax de saumon au Gin Trésor N°13, posé sur une tranche de brioche toastée, crème sûre au raifort, salade roquette, oeuf poché et pickles d'oignons jaunes marinés. Accompagné de mesclun.

Poutine au porc effiloché - 17

Patate déjeuner, effiloché de porc à la bière, sauce poutine maison, crème sûre, grains de maïs, fromage en grain artisanal, oignons frais. Option gourmande : ajoutez un oeuf poché + 2,50\$.

Option végétarienne : remplacement du porc effiloché par des champignons

Gaufre au poulet croustillant cajun - 19

Poulet du Québec croustillant aux épices cajun, posé sur une gaufre tartinée de purée d'avocat et gratinée au vieux cheddar, sauce moutarde miel maison, bébé épinard et oeuf miroir. Accompagné de mesclun.

Option gourmande : ajoutez du bacon croustillant + 3\$.

Assiette du Caribou - 23

Jambon braisé pendant 8 heures, saucisse du marché Jean Talon, effiloché de porc à la bière, bacon croustillant, oeufs brouillés à l'érable, pain au levain toasté de la boulangerie brioche à tête, patates déjeuner et mesclun.

DOUBLE BÉNÉDICTINE

Double bénédictine jambon - 20

2 oeufs pochés sur pain toasté au levain de chez Brioche à tête, jambon braisé à la bière et sirop d'érable pendant 8 heures, sauce hollandaise au vieux cheddar, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

Option végétarienne : Double bénédictine végé - 20

2 oeufs pochés sur muffins anglais à l'huile d'olive, tomates cerise confites, mozzarella, sauce hollandaise au vieux cheddar et zébré de pesto d'épinard. Accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

La Bénédéluxe croissant - 24

2 oeufs pochés dans un croissant artisanal, joue boeuf braisée, fromage brie, oignons confits, sauce hollandaise au vieux cheddar, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

LES EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Patates déjeuner - 5 Fruits frais - 6

Oeuf brouillé / poché / miroir - 2.5

Bacon 3 - Saucisse du jour - 6

Pain doré fourré aux fraises - 6

Gaufre au pralin - 5

P'TIT CARIBOU - 9

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Pain doré fourré
ou Gaufre au pralin
Sirop d'érable, meringues, fruits frais

OU

Mini Assiette Caribou
Saucisse du jour, patates déjeuner, oeufs brouillés