



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 - 5
Orange - Pamplemousse - Pomme

A volonté -> 23\$ / pers

Mimosa Spritz - 8

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

Mimosa au Romarin - 8

Vin pétillant, sirop de romarin, jus de pamplemousse frais, branche de romarin, bleuets frais.

BREUVAGES CHAUDS

Tous nos cafés sont **Bio et Équitables**
et proviennent de la Brûlerie **Santropol**

Café filtre a volonté - 2

Espresso - 3

Cappuccino - 4

Mocaccino - 4

Latte Macchiato - 4 - Bol 6

Chocolat chaud - 4

Possibilité de lait végétal + 0.5\$
(Soja, Amande ou Avoine)

Thé, infusion **DAVIDsTEA** - 4

JUS DE FRUITS

Petit ou Grand

Orange pressée - 4 / 6

Pamplemousse pressé - 4 / 6

Moitié - Moitié - 4 / 6

Jus de pomme, canneberge
blanche ou rouge, ananas 3 / 5

Smoothie du jour - 6

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 maison - 12

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

Pains dorés briochés maison x 2 - 14

Accompagnés de fondue au chocolat blanc, fraises fraîches et meringues.

Assiette sucrée à partager - 15

Composée de : 1 gaufre, 1 pain doré, 1 scone pacane et érable, chouquettes, pâte à tartiner aux noisettes maison, caramel au beurre salé, crème fouettée à l'érable et fruits frais.

BECS SALÉS

 Gaufres Végé - 15

2 Gaufres de patates douces et chèvre, avocat, caviar de moutarde, oeuf miroir, salade fraîcheur avec tomate cerise et concombre.

Tartine de Gravlax de saumon - 15

Ricotta maison aux herbes, gravlax de saumon au miel et Gin N°13 du Québec, oeuf brouillés à l'érable, oignons confits, radis, tomates cerises. Accompagnée de mesclun.

Bagel avec un oeuf dans le trou - 14

Bagel, pesto vert maison, bacon, vieux cheddar, tomate, accompagné de mesclun et patate déjeuner.

Croque'Madame - 15

2 tranches de pain moelleux garnies de jambon, béchamel, fromage artisanal du Québec, le tout recouvert d'un oeuf miroir gratiné au four et accompagné de mesclun et patates déjeuner.

 Poêlée forestière - 14

Champignons du marché, épinards frais, patates déjeuner, oeuf poché, tuile fine de parmesan, pain de campagne toasté (Extra lardons fumés +3\$).

Double bédictines - 16

2 oeufs pochés sur pain ciabatta maison au thym, porc effiloché, sauce hollandaise au cheddar vieilli Le Gédéon, oignons frais, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

 Option végétarienne : Champignons du marché et épinards poêlés à la place du porc effiloché

La double bené'cochonne - 19

2 oeufs pochés sur un croissant avec sauce béchamel, jambon braisé 8h à l'érable et vieux cheddar gratiné. Le tout recouvert de sauce hollandaise et accompagné de mesclun et patates déjeuner.

Assiette du Caribou - 19

Saucisse du moment, jambon braisé 8h à l'érable, bacon, oeufs brouillés à l'érable, fèves au lard, tartine de pain grillé artisanal, patates déjeuner, mesclun.

Planche apéro charcuteries & fromages d'ici - 15

Charcuterie maison, 2 fromages d'ici, pain rôti au thym, chips de jambon, humus de petits pois, assortiment de noix, fruits secs et condiments maison.

LES EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Bol de 6 chouquettes - 3

Patates déjeuner - 3

Bol de fruits frais - 4 - Gaufre - 2

Oeuf brouillé / poché / miroir - 1.5

2 Pains de campagne et beurre - 2

Bacon 3 - Saucisse du jour - 4

P'TIT CARIBOU - 8

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Pain doré brioché ou Gaufre
Pâte à tartiner maison, meringues, fruits frais

OU

Mini Assiette Caribou
Saucisse, patates sautées, oeufs brouillés