

Chers clients, comme tous les restaurants du Québec, nous subissons les contrecoups de la pandémie, à savoir des problèmes d'approvisionnement, mais aussi de personnel. Nos employés font tout leur possible pour rendre votre expérience des plus enrichissantes possible. Si vous avez un souci avec quoi que ce soit (présentation, quantité, qualité), dites-le-nous sur place immédiatement et nous allons trouver une façon de vous satisfaire. Merci de votre confiance.

NOS ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT . 5

SALADE CAESAR . 8

Laitue romaine, croûtons, parmesan, bacon et sauce maison aux anchois

TARTARE DE SAUMON . 17

Émulsion aux agrumes, gingembre, aneth fraîche, ciboulette, tabasco vert et poivre de Madagascar

TARTARE DE BŒUF . 17

Piment de la vera, œuf, anchois, parmesan, ciboulette, moutarde, tabasco vert

SALADE CAPRESE . 12

Mélange de laitues, tomate, pesto de tomate, bocconcini et réduction de balsamique

PAIN PLAT DE CHÈVRE ET PROSCUITTO . 12

Pain grillé, pesto de basilic, fromage de chèvre, proscuitto, tomate, balsamique et roquette

CREVETTES BANGKOK . 12

Crevettes légèrement panées, enrobées d'une sauce crémeuse épicée sur lit de verdure et oignon vert

CALMARS FRITS . 13

Calmars frits à la perfection, saupoudrés d'épices toscanes, sauce marinara et mayo épicée

BOUDIN NOIR . 13

Sauce porto et érable, lissé de poire aux 5 épices

BRIE FONDANT . 19

Brie fondant cuit au four, arrosé de miel à la lavande, flambé à la liqueur d'orange et saupoudré de noix

NACHOS GREG (À PARTAGER) . 22

Tortillas, olives, poivrons, piments forts, oignons verts, fromages, salsa, crème sûre et morceaux de poulet

MENU POUR ENFANT . 15

Pâtes du moment

Filets de poulet ou poisson panés

Servi avec verre de lait et dessert



BURGER GREG . 19

Galette bœuf 100%, bacon, rondelle d'oignon, fromage cheddar, laitue, tomate, sauce maison et frites

BURGER VÉGAN . 18

Galette de légumes et légumineuses, garni de tomates, laitue, avocat et sauce thaï sur focaccia au romarin

PÂTES DU JOUR . 24

Demandez la sélection du jour à votre serveur

MOULES ET FRITES . 25

Moules (2 livres), sauce crémeuse aux fines herbes, accompagnées de frites

SALADE CÉSAR GREG AU SAUMON GRILLÉ OU AU POULET . 27

Laitue, vinaigrette césar classique maison, bacon, croûtons, fromage parmesan et saumon grillé ou lanières de poulet grillées

BOUDIN NOIR . 28

Sauce porto et érable, lissé de poire aux 5 épices, servie avec pomme de terre dauphinoise

SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ . 29

Sauce vierge tiède au pesto de tomates

TARTARE DE SAUMON . 29

Émulsion aux agrumes, gingembre, aneth fraîche, ciboulette, tabasco vert et poivre de Madagascar

POULET MÉDITERRANÉEN . 29

Poitrine de poulet grillée, fromage de chèvre, légumes grillés, nappée d'une sauce tiède moutarde et herbes

CÔTES LEVÉES . 30

1 lb de dos de côtes de porc braisées, badigeonnées de sauce BBQ maison servies avec frites et salade

TARTARE DE BŒUF . 30

Piment de la vera, œuf, anchois, parmesan, ciboulette, moutarde, tabasco vert

CUISSE DE CANARD CONFITE À L'ÉRABLE ET PORTO . 30

Cuisse de canard du Québec marinée et cuite sous vide au gras de canard, légumes et féculents

CÔTE DE BŒUF AU JUS AAA . 46

Côte de bœuf entière cuite lentement, accompagnée de jus de viande, servie avec légumes et féculents

FILET MIGNON DE BŒUF AAA . 47

Pièce de 7 oz, servie avec légumes et pommes de terre

CARRÉ D'AGNEAU . 47

Sauce au vin rouge, servie avec pomme de terre dauphinoise

CONTRE FILET DE BŒUF AAA . 49

Pièce de 12 oz, servie avec légumes et pommes de terre

TOMAHAWK DE BŒUF AAA . PRIX SELON LE MARCHÉ

Pièce de choix d'un poids d'environ 1250 g, découpé devant vous, servie avec légumes et féculents

DESSERTS MAISONS

Crème brûlée à la vanille . 11

Pouding chômeur et glace à la vanille . 11

Croustillant au chocolat et café . 11

Gâteau au fromage . 11

