










MENU LUNCH - À PARTIR DE 11H00

LES ENTRÉES

 POTAGE DU MOMENT ... (INCLUS AVEC LES PLATS PRINCIPAUX)	5\$
 SALADE VERTE PRINTANIÈRE VINAIGRETTE ÉRABLE ET BALSAMIQUE (INCLUS AVEC LES PLATS PRINCIPAUX)	5\$
 FLANC DE PORC CROUSTILLANTS	
Salade de choux rouges marinés au vinaigre de vin blanc et sirop d'érable, pommes paille	13\$
SAUMON FUMÉ À CHAUD, MAISON	14\$
Mayonnaise à l'érable, échalottes marinées, capron, croûtons et jeune pousse	
POULET AU CHILI DOUX	9\$
Façon Panko, nappé d'une sauce sucrée épicée au chili et chips wonton, oignons verts et coriandre fraîche.	
AILES DE POULET	6/11\$
6 ou 12 ailes – choix miel et ail – BBQ épicé	12/20\$
 PAIN PLAT TOMATES SÉCHÉES, CHÈVRE	14\$
Sauce tomate, oignons caramélisés, roquette et réduction de balsamique	
CÉSAR DU GREG , gratinée au parmesan, porc effiloché BBQ, lardons et croûtons	15\$

LES PRINCIPAUX

TARTARE DE BŒUF , Dijonnaise à l'ail confit, œuf poché 63°, caprons, amandes et salade	15\$
TARTARE DE SAUMON , mayonnaise au citron confit, quinoa rouge croquant et salade	16\$
LE BURGER DU GREG	16\$
Burger de bœuf, pain brioché, bacon, mayo du GREG, cheddar fort et pomme paille frites et salade.	
PIZZA DEL GIORNO , Croûte mince, prosciutto, roquette, oignons caramélisés, balsamique et frites ou salade	15\$
FISH AND CHIPS FAÇON PANKO , Sauce tartare au citron confit, frites et salade	15\$
CALMARS FRITS EN CROÛTE DE PARMESAN , servis avec mayo au citron confit, chili doux, citron et salade	14\$
SANDWICH DU MOMENT , Au gré du temps...	\$
   POKÉ BOWL VÉGÉ	14\$
Riz à sushi, choux rouges, poivrons, pois edamame, wakamé, avocat servis avec mayo sésame et gingembre +4\$ saumon cru au sésame. +4\$. Tofu poêlé au gingembre et miso	
PÂTES FRAÎCHES , Inspiration du moment...	\$
POUTINE DU GREG , Sauce au poivre crémeuse et bacon	14\$
MIGNON DE BŒUF, 6OZ, AA , Légumes croquants, sauce vin rouge, garnitures du jour	40\$
CANARD DU LAC BROME , cuisse saumurée et confite dans son gras, garnitures du jour	26\$

LES DESSERTS & INFUSIONS

GÂTEAU AU CHOCOLAT +4

 CRÈME BRÛLÉE 7\$

LANGUETTE MASCARPONE 7\$

CHEF : Christopher

SOUS-CHEF : Nicholas

 = végétalien

 = végétarien

 = Sans Gluten