

MENU BARBECUE TERRASSE

LES AMUSE-BOUCHES

GASPACHO SAVEUR SAISONNIÈRE	5\$
PANACHÉ DE FEUILLAGES AVEC VINAIGRETTE DE MIEL	5\$
CAROTTES EN 4 FAÇONS, CUITES À BASSE TEMPÉRATURE	7\$

LES ENTRÉES

(EN REPAS +4\$ SERVIES AVEC FRITES/SALADE CHOU)

SAUMON FUMÉ À CHAUD, MAISON	15\$
Mayonnaise à l'érable, échalotes marinées, câprons, croûtons	
SALADE DE ROQUETTE ET BETTERAVES	14\$
Féta émietté, amandes rôties, mandarines et réduction de balsamique	
TARTARE DE BŒUF	17\$
Mayo tartare à la truffe, copeaux de parmesan, amandes, câprons et oignons frits	
TARTARE DUO DE SAUMON	16\$
Échalotes marinées, câprons, mayo tartare sauce vierge, concombre, poivron et gingembre	
CÉSAR DU GREG	15\$
½ romaine grillée, parmesan, lardons et croûtons	
AILES DE POULET	9\$/17\$
Fumées maison 4 ou 8 ailes - BBQ épicées	
TATAKI DE THON GRILLÉ	15\$
Du moment !	

LES PRINCIPAUX

(SERVIS AVEC FRITES/SALADE CHOU)

GUÉDILLE DE HOMARD (SEUL)	12\$
Rémoulade de céleri rave et sauce vierge	
AJOUTEZ FRITES ET SALADE DE CHOU	16\$
LE BURGER DU GREG	18\$
Avec cheddar, bacon, oignons confits, sauce burger du Greg	
FISH'N CHIPS	16\$
Mayo tartare et citron et chapelure panko maison	
ONGLET DE BOEUF	25\$
Servi à point, cuit sous vide avec légumes grillés et sauce chimichurri	
STEAK DE THON	25\$
Légumes grillés et sauce chimichurri	
SALADE ASIATIQUE	23\$
Saumon ou thon ou tofu ou 3 brochettes de canard	

LES DESSERTS

GÂTEAU AUX CAROTTES ET CAMEL +2\$	10\$
GÂTEAU AUX TRUFFES ET NOIX	8\$
CHURROS ET CAMEL	8\$

TAXES ET SERVICES EN SUS