



Savourez la cuisine du GREG Bistro & Bar dans le confort de votre chambre.
Enjoy the Greg Bistro & Bar restaurant in the comfort of your room.

BOL DE NOIX MÉLANGÉS SALÉS / BOWL OF SALTED MIX NUTS			7
BOL D'OLIVES MARINÉS / BOWL OF MARINATED OLIVES			6
POTAGE selon l'INSPIRATION du moment / TODAY'S SOUP			5
PANACHÉ DE FEUILLAGES, vinaigre de miel / MIXED BABY SPRING, LETTUCE, HONEY VINAIGRETTE			5
CAPPUCCINO DE HOMARDS / LOBSTER CAPPUCCINO			7
<small>bisque de homard, huile de truffe et crème montée / Lobster bisque, truffle oil and whisked fresh cream</small>			
CÉSAR DU GREG / GREG'S CAESAR SALAD			16
<small>gratinée au parmesan, porc effiloché, lardons et croûtons parmesan tuile, BBQ'd pulled pork, bacon bits and croutons</small>			
SAUMON FUMÉ / SMOKED SALMON			14
<small>à chaud maison, servifroid, mayonnaise à l'érable, échalotes marinées et caprons / hothouse smoked serve cold, maple mayonnaise, marinated onions and capers</small>			
TARTARE DE BŒUF / BEEF TARTAR			17
<small>Mayo tartare à la truffe, copeaux de parmesan, amande, capron et oignon frit Truffle tartar mayo, parmesan shavings, almond, capron and fried onion</small>			
TARTARE DUO DE SAUMON / SALMON TARTAR DUO			16
<small>Échalotes marinées, caprons, mayo tartare et ses garnitures / marinated shallots, capers, mayo tartare and its toppings</small>			
PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES À partager! / CHARCUTERIE to Share!			22
<small>Terrine du moment, prosciutto et charcuterie de chez Stefan Frick, garnitures et focaccia Daily Terrine, Prosciutto, and cold cuts from Stefan Frick, garnish and focaccia</small>			
ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC / QUÉBEC CHEESE PLATER			15
<small>fromages de la Fromagerie Fritz Kaiser "Noyan" 3 Selection From Fritz Kaiser of Noyan</small>			
AILES DE POULET XXL FUMÉ MAISON (SAUCE BBQ)	4 POUR 9	8 POUR 17	
<i>XXL SMOKED CHICKEN WINGS (BBQ sauce)</i>			
CRÈME BRULÉE à l'orange et Grand Marnier / CRÈME BRÛLÉE, orange with Grand Marnier			8
GÂTEAU AU FROMAGE AUX CAROTTES ET CAMEL / Carrot and cheesecake cake with caramel sauce			10
GÂTEAU TRUFFE SUCR & SALÉ AU CHOCOLAT / TRUFFE CAKE sweet and salty chocolate			8
❖ Le repas n'est pas livré à la chambre, vous pouvez récupérer le plateau au restaurant le Greg Bistro & Bar. <i>The meal is not deliver to the room, you can get it from the Greg Bistro & Bar Restaurant</i>			
❖ Composer le poste 2028 pour procéder à la commande / <i>Dial extension 2028 to place your order</i>			
❖ Après votre repas, veuillez déposer le plateau dans le corridor / <i>After your meal, please live your plate cabaret in the corridor</i>			

- Disponible du dimanche au samedi de 17h à 20h00. / *Available Sunday to Saturday from 5pm to 8pm*

Valide du 1 mai au 31 juillet 2021