



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* 6

**PANACHÉ DE FEUILLAGES**, vinaigre de miel / *MIXED BABY SPRING, LETTUCE, HONEY VINAIGRETTE* 6

**CAPPUCCINO DE HOMARDS / LOBSTER CAPPUCCINO** 8

bisque de homard, huile de truffe et crème montée / Lobster bisque, truffle oil and whisked fresh cream

**CÉSAR DU GREG / GREG'S CAESAR SALAD** 15

cœur de romaine grillée et gratinée au parmesan, lardons et croûtons / heart of romaine grilled and gratin with Parmesan, bacon and croutons

**SAUMON FUMÉ / SMOKED SALMON** 16

Fumé à chaud servi froid, déclinaison de betteraves et focaccia maison grillé / Hot smoked served cold, declination of beets and homemade focaccia grilled

**TARTARE DE BŒUF / BEEF TARTAR** 17

Sauce vierge, olives, tomates séchées, caprons, échalotes marinées, parmesan coulis de tomate, roquette, balsamique et croûtons  
Virgin sauce, olives, dried tomatoes, caprons, pickled shallots, parmesan tomato coulis, arugula, balsamic and croutons

**TARTARE DUO DE SAUMON / SALMON TARTAR DUO** 18

À l'asiatique (mayonnaise sésame, coriandre), tagliatelle de concombres au gingembre confit, wasabi et croûtons / Asian style (sesame mayonnaise, coriander), cucumber tagliatelle with candied ginger, wasabi and croutons

**PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES / 2 PERS À PARTAGER! / CHARCUTERIE to Share! / 2 persons** 23

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

**ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC / QUÉBEC CHEESE PLATER** 16

3 fromages de la Fromagerie Fritz Kaiser "Noyan"  
3 Selection From Fritz Kaiser of Noyan

**AILES DE POULET XXL FUMÉ MAISON (SAUCE BBQ)** 4 POUR 9 8 POUR 17  
*XXL SMOKED CHICKEN WINGS (BBQ sauce)*

**CRÈME BRULÉE** du moment / *CRÈME BRÛLÉE, of the moment* 9

**GÂTEAU AU FROMAGE** AUX CAROTTES ET CAMEL / *Carrot and cheesecake cake with caramel sauce* 11

**GÂTEAU TRUFFE** SUCR & SALÉ AU CHOCOLAT / *TRUFFE CAKE sweet and salty chocolate* 9

❖ Le repas n'est pas livré à la chambre, vous pouvez récupérer le plateau au restaurant le Greg Bistro & Bar.  
*The meal is not deliver to the room, you can get it from the Greg Bistro & Bar Restaurant*

❖ Composer le poste 2028 pour procéder à la commande / *Dial extension 2028 to place your order*

❖ Après votre repas, veuillez déposer le plateau dans le corridor /  
*After your meal, please live your plate cabaret in the corridor*

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

*Valide du 11 novembre 2021 au 31 mai 2022*