



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.*

<b>BOL DE NOIX MÉLANGÉS SALÉS / BOWL OF SALTED MIX NUTS</b>			<b>7</b>
<b>BOL D'OLIVES MARINÉS / BOWL OF MARINATED OLIVES</b>			<b>6</b>
<b>POTAGE selon l'INSPIRATION du moment / TODAY'S SOUP</b>			<b>6</b>
<b>AMUSE-BOUCHE DU JOUR / TODAY'S APPETIZER</b>			<b>6</b>
<b>CAPPUCCINO DE HOMARDS / LOBSTER CAPPUCCINO</b>			<b>8</b>
<small>bisque de homard, huile de truffe et crème montée / Lobster bisque, truffle oil and whisked fresh cream</small>			
<b>CÉSAR DU GREG / GREG'S CAESAR SALAD</b>			<b>15</b>
<small>cœur de romaine grillée et gratinée au parmesan, lardons et croûtons / heart of romaine grilled and gratin with Parmesan, bacon and croutons</small>			
<b>TARTARE DE BŒUF / BEEF TARTAR</b>	<b>17</b>		
<small>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</small>			
<b>TARTARE DUO DE SAUMON / SALMON TARTAR DUO</b>			<b>18</b>
<small>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</small>			
<b>PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES / 2 PERS À partager! / CHARCUTERIE to Share! / 2 persons</b>			<b>23</b>
<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>			
<b>ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC / QUÉBEC CHEESE PLATER</b>			<b>16</b>
<small>3 fromages de la Fromagerie Fritz Kaiser "Noyan" 3 Selection From Fritz Kaiser of Noyan</small>			
<b>AILES DE POULET XXL FUMÉ MAISON (SAUCE BBQ)</b>	<b>4 POUR 9</b>		<b>8 POUR 17</b>
<b>XXL SMOKED CHICKEN WINGS (BBQ sauce)</b>			
<b>CRÈME BRULÉE du moment / CRÈME BRÛLÉE, of the moment</b>			<b>9</b>
<b>CHURROS ET CAMEL MAISON / Churros with homemade caramel sauce</b>			<b>9</b>
<b>BUCHETTE CHOCOLAT-ORANGE / Chocolate and orange buchette</b>			<b>11</b>

❖ 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*