



CARIBOU GOURMAND

Bistro de Terroir Québécois
5308 Boul St Laurent
Montréal H2T 1S1 - Mile End
Tél : 438 387 6677
caribougourmand.com

BRUNCH AUTOMNE

VENREDI, SAMEDI ET DIMANCHE

ON BOIT QUOI ?

MIMOSAS

Mimosa classique - 9

Au choix : orange, pamplemousse ou pomme

Mimosa pomme caramel - 12

Prosecco, jus de pomme frais, pommes confites et caramel au beurre salé.

Mimosa 'Spritz - 13

Prosecco, jus d'orange frais, Spritz du Québec.

BREUVAGES CHAUDS

Tous nos cafés sont **torréfiés localement**

Café filtre à volonté - 3

Espresso - 3

Cappuccino - 5

Mocaccino - 5

Latte - 5 - bol - 7

Chocolat chaud - 5

Possibilité de lait végétal + 0.85\$

(Soja, Amande ou Avoine)

Thé ou infusion  - 5

Demandez la carte !

Matcha latte d'automne - 8

Préparé avec un sirop infusé au thé Earl Grey.

Possibilité de remplacer par du sirop de vanille.

Latte à la citrouille - 8

Sirop tarte à la citrouille, crème fouettée et saupoudré de cannelle.

BREUVAGES FROIDS

Limonade citron menthe basilic - 5

Thé glacé pomme poire - 5

Smoothie d'automne - 8

Pacane et avoine rôtis, lait, yaourt grec, sirop d'érable, bananes et cannelle. Ultra gourmand et réconfortant.

JUS PRESSÉS 5 / 8

Orange, pamplemousse ou moitié - moitié

JUS CLASSIQUES 3 / 5

Pomme, canneberge blanche ou rouge, ananas

ALLERGIES ? Parlez-en à votre serveur.euse !

De nombreux allergènes sont présents en cuisine et peuvent entrer en contact avec votre plat.

Pour les intolérances au gluten, des options sont possibles. N'hésitez pas à demander.

BECS SUCRÉS

Pain doré crème brûlée - 16

Tranche épaisse de brioche dorée garnie d'une crème pâtissière façon crème brûlée, accompagnée de pommes pochées, meringues, caramel au beurre salé maison et crème fouettée.

Spaghetti de gaufres - 14

Spaghettis de pâte à gaufres garnis de bananes, fruits frais, coulis de chocolat, choucho (cacaahuètes caramélisées) et accompagnés d'une boule de crème glacée à la vanille.

Pancake pistache choco - 16

2 pancakes maison au chocolat garnis d'une mousse mascarpone à la pistache, et nappés d'un coulis chocolat blanc, boule de crème glacée vanille et éclats de pistache.

BECS SALÉS

Brioche perdue au pesto - 23

Tranche épaisse de brioche façon pain perdu doré au pesto garnie d'un pesto d'épinard, courge rôtie, tranches de bacon croustillant, fromage straciatella de bufflonne et parsemé de graines de courges rôties. Le tout zébré d'une crème de balsamique et accompagné de mesclun. Option gourmande : ajoute un oeuf poché + 2,50\$.

Pancake et gravlax - 25

Pancake au fromage de chèvre et épinard garni de salade roquette, mousse mascarpone aux noix, gravlax de saumon au Gin et sirop d'érable, râpé de betteraves et surmonté d'un oeuf poché. Accompagné de mesclun.

 Grilled cheese du Caribou - 21

2 tranches de pain au levain à l'ail, garni d'oignons caramélisés, pommes fraîches, fromage brie cendré double crème Île Ash de la fromagerie Fritz Kayser, vieux cheddar, le tout recouvert d'un oeuf miroir, et accompagné de mesclun.

Gaufre au poulet croustillant cajun - 22

Poulet du Québec croustillant aux épices cajun, posé sur une gaufre tartinée de purée d'avocat et gratinée au vieux cheddar, sauce moutarde miel maison, bébé épinard et oeuf miroir. Accompagné de mesclun.

Option gourmande : ajoute du bacon croustillant + 3\$.

Assiette du Caribou - 25

Jambon braisé à la bière, saucisse pomme et érable du marché Jean Talon, effiloché de cerf rouge, bacon croustillant, oeufs brouillés à l'érable, pain au levain artisanal toasté, patates déjeuner et mesclun.

DOUBLE BÉNÉDICTINE

Double bénédictine classique - 22

2 oeufs pochés sur une tranche de pain de campagne garnie de jambon braisé à la bière rousse et sirop d'érable, le tout recouvert d'une sauce hollandaise au brie et accompagnés de mesclun et de patates déjeuner.

 Double bénédictine végétal - 23

2 oeufs pochés posés sur des mini gaufres à la citrouille garnies de champignons de paris et pleurotes, bébé épinard. Le tout nappé d'une sauce hollandaise au brie et accompagnés de mesclun et de patates déjeuner.

Béné'deluxe forestière au cerf rouge - 27

Croissant artisanal garni d'un effiloché de cerf rouge, champignons de paris et pleurotes de Chambly, surmontés de 2 oeufs pochés, le tout nappé d'une sauce hollandaise au brie. Accompagné de mesclun et patates déjeuner.

LES EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Patates déjeuner - 5 - Fruits frais - 6

Oeuf brouillé / poché / miroir - 2.5

Bacon 3 - Saucisse du jour - 6

Poêlée de champignons - 10

Pancake chocolat - 4 Gaufre nature - 4

P'TIT CARIBOU - 9

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Spaghetti de gaufres

Fruits frais et coulis de chocolat

OU

Mini assiette Caribou

Saucisse du marché, patates déjeuner, oeufs brouillés.