



CARIBOU GOURMAND

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

MENU BRUNCH



en collaboration avec



une initiative de



OFFRE MONTREAL À TABLE 25\$

1 Boisson + 1 Assiette Brunch

BOISSONS, au choix parmi

Café filtre à volonté, espresso, cappuccino, mocaccino, latte, chocolat chaud, thé, limonade, thé glacé ou jus de fruits.

ASSIETTE BRUNCH MTL A TABLE, au choix parmi

Assiette sucrée salée

Saucisse du marché Jean Talon pomme et érable, effiloché de porc à la bière, oeufs brouillés à l'érable, gaufre aux flocons d'érable, fruits frais, patates déjeuner et mesclun.

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

OU

Assiette vège brunch

Poêlée de champignons avec des pleurotes de Chambly et légumes d'automne, oeufs brouillés à l'érable, gaufre aux flocons d'érable, fruits frais, patates déjeuner et mesclun.

BRUNCH CLASSIQUE (ne rentre pas dans l'offre Montréal à table)

Double bédicte saumon - 25

2 oeufs pochés sur une tranche de pain de campagne garnie d'une crème sure aux herbes et de gravlax de saumon au Gin et sirop d'érable, le tout recouvert d'une sauce hollandaise au brie. Accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

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\$.

Duo de gaufres aux flocons d'érable - 16

2 gaufres maison garnies de flocons d'érable, accompagnées de fruits frais, crème fouettée à l'érable, éclats de pacanes torréfiées, sirop d'érable et crème glacée vanille.

Brioche perdue au pesto - 23

Tranche de brioche façon pain perdu doré au pesto garnie d'un pesto d'épinard, courge rôtie, tranches de bacon croustillant, fromage stracciatella 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\$.

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.

Pain doré crème brûlée - 16

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

LES EXTRAS Pour accompagner votre plat

Patates déjeuner - 5 Oeuf brouillé / poché / miroir - 2.5

Fruits frais - 6 Bacon - 3 Saucisse du jour - 6

Gaufre aux flocons d'érable - 5

P'TIT CARIBOU - 9 Menu enfant jusqu'à 12 ans

Gaufre aux flocons d'érable

Caramel beurre salé, meringues, fruits frais

OU Mini Assiette Caribou

Saucisse du jour, patates déjeuner, oeufs brouillés

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

Matcha latte d'automne - 8

Préparé avec un sirop infusé au thé Earl Grey.

Possibilité de remplacer par du sirop de vanille.

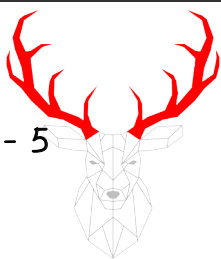
Latte à la citrouille - 8

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

Possibilité de lait végétal + 0.85\$ (Soja, Amande ou Avoine)

Thé ou infusion  - 5

Demandez la carte !



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 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.

JUS PRESSÉS 5 / 8 Orange, pamplemousse ou moitié - moitié

JUS CLASSIQUES 3 / 5 Pomme, canneberge blanche ou rouge, ananas

 : Végétarien

ALLERGIES ? C'est important, 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.