



CARIBOU GOURMAND

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

BRUNCH DES FÊTES

VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE

ON BOIT QUOI ?

MIMOSAS

Mimosa classique - 9

Orange - Pamplemousse - Pomme

Mimosa des fêtes - 13

Prosecco, sirop de romarin, Grand Marnier, jus de canneberge rouge, rim de billes de sucre.

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\$

(Soya, amande ou avoine)

Thé ou infusion  - 5

Demandez la carte !

Latte des fêtes - 9

Tour de chocolat aux éclats de biscoff, sirop tarte citrouille, shot d'espresso, crème fouettée, caramel au beurre salé et petit biscuit de fêtes.

Matcha latte des fêtes - 8

Tour d'éclats de pistaches torréfiées et sirop de pistache.

Possibilité de remplacer par du sirop de vanille.

BREUVAGES FROIDS

Limonade citron menthe basilic - 5

Thé glacé pomme poire - 5

Smoothie - 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

Duo de pains dorés pistache griotte - 16

2 tranches de brioche dorée à la pistache garnies d'une crème pistache et d'une confiture maison de griottes des cantons de l'Est. Accompagnées d'un coulis de chocolat blanc, meringues sapin et crème fouettée à l'érable.

Duo de gaufres chocolat façon brownie - 16

Imaginez un brownie chocolat qui se transforme en gaufre pour les fêtes. Il est accompagné d'éclats de biscoff, d'une sauce caramel infusés aux épices de Noël et d'une crème fouettée à l'érable.

Option gourmande : ajoute une boule de crème glacée vanille + 2\$.

Assiette sucrée des lutins ... à partager ou pas ! - 22

Composée de : 1 gaufre brownie choco, 1 pain doré pistache fourré confiture de griottes, 1 chouquette Rudolphe fourrée mousse au chocolat, 2 macarons de Noël fourrés pistache, 1 meringue sapin, 1 biscuit fourré petit caribou, sirop d'érable, crème fouettée à l'érable et fruits frais.

BECS SALÉS

Assiette du Caribou des fêtes - 26

Saucisse du moment du marché Jean Talon, bacon croustillant, gravlax de saumon au Gin, effiloché de porc à la bière, oeufs brouillés à l'érable, pain au levain toasté, patates déjeuner et mesclun.

Brioche perdue façon tartiflette - 23

Tranche de brioche maison surmonté de pomme de terre, crème sure, lardons et le tout gratiné avec du fromage Lemerich (cousin du Reblochon français) et surmonté d'un oeuf poché.

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, fromage brie cendré double crème Île Ash de la fromagerie 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\$.

DOUBLE BÉNÉDICTINE

Béné'deluxe au canard confit - 27

Croissant artisanal garni d'un effiloché de canard confit, 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.

Double benedictine 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 benedictine végété - 23

2 oeufs pochés posés sur muffin anglais garni de champignons de paris et pleurotes, bébé épinard. Le tout nappé d'une sauce hollandaise au brie. Accompagnée 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

Gaufre choco brownie - 6

P'TIT CARIBOU - 9

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Gaufre choco brownie
Fruits frais, meringue sapin et caramel.

OU

Mini assiette Caribou
Saucisse du marché, patates déjeuner, oeufs brouillés.