



CARIBOU GOURMAND

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

BRUNCH D'HIVER

VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE

ON BOIT QUOI ?

MIMOSAS

Mimosa classique - 9

Au choix : orange, pamplemousse ou pomme

Mimosa d'hiver - 13

Prosecco, jus de pomme frais, cidre de glace, rim de sucre à la cannelle, tranche de pomme séchée.

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'hiver - 8

La rencontre d'un sirop de vanille et d'une touche de sirop d'érable pour le plus réconfortant des matcha.

Latte d'la Cabane - 8

Sirop d'érable, crème fouettée, flocons d'érable et rim de caramel au beurre salé.

BREUVAGES FROIDS

Limonade citron menthe - 5

Thé glacé pomme poire - 5

Smoothie aux bleuets - 7

Bleuets, 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

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 fourrés cheesecake et bleuets - 16

2 belles tranches de pain doré fourrées avec une crème cheesecake aux bleuets, accompagnées de bleuets frais, crème fouettée à l'érable et sirop d'érable.

Duo de gaufres fou choco - 15

2 gaufres maison avec des pépites de chocolat, accompagnées d'une ganache au chocolat praliné, d'une boule de crème glacée au chocolat et décoré d'un coulis de chocolat.

Assiette sucrée à partager ... ou pas ! - 19

Composée de : 1 gaufre aux pépites de chocolat, 1 pain doré fourré cheesecake bleuets, 1 scone pacanes et érable, meringues, caramel au beurre salé, sirop d'érable, crème fouettée à l'érable et fruits frais.

BECS SALÉS

Cassiolette du bûcheron - 25

Quartiers de pomme de terre accompagnés de saucisse du marché Jean Talon, lardons, oignons, poireaux confits, dans une sauce crémeuse au cidre et moutarde à l'ancienne. Le tout gratiné avec du fromage en grain et surmonté d'un oeuf poché.

Gravlax de saumon - 24

Gravlax maison préparé au gin et sirop d'érable, présenté sur une gaufre aux épinards et parmesan, garnie d'un fromage fouetté aux baies roses et zébrés d'une sauce aigre-douce à la betterave. Accompagné de mesclun.

Option gourmande : ajoute un oeuf poché + 2.50\$.

Croque madame gourmand - 21

2 tranches de pain au levain garnies de jambon à l'os braisé, d'une béchamel au fromage de chèvre, de miel des cantons et de noix de grenoble concassées. Le tout recouvert d'une oeuf miroir et accompagné de mesclun.

 Option végétarienne : Jambon remplacé par champignons de Paris et pleurotes de Chambly

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 du moment du marché Jean Talon, effiloché de bison braisé au vin rouge et thé du labrador, bacon croustillant, oeufs brouillés à l'érable, pain au levain toasté, patates déjeuner et mesclun.

DOUBLE BÉNÉDICTINE

Double benedictine gourmande - 23

2 oeufs pochés sur une tranche de pain au levain garnie de joue de porc confite maison, le tout recouvert d'une sauce hollandaise au fromage à raclette Fritz Kayser et accompagnés de mesclun et de patates déjeuner.

 Double benedictine végété - 23

2 oeufs pochés posés sur une galette d'arancini crouillante, garnie d'une fondue de poireaux et oignons confits. Le tout nappé d'une sauce hollandaise au fromage à raclette et accompagnés de mesclun et de patates déjeuner.

Béné'deluxe du trappeur au bison - 27

Croissant artisanal garni d'un effiloché de bison braisé au vin rouge et thé du labrador, champignons de paris et pleurotes de Chambly, surmontés de 2 oeufs pochés, le tout nappé d'une sauce hollandaise à la raclette. 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

Pain doré fourré cheesecake et bleuets - 6

Gaufre aux pépites de chocolat - 5

P'TIT CARIBOU - 9

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Gaufre aux pépites de chocolat

Fruits frais et coulis de chocolat

OU

Mini assiette Caribou

Saucisse du marché, patates déjeuner, oeufs brouillés.