



CARIBOU GOURMAND

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

BRUNCH CABANE À SUCRE

VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE
JUSQU'AU 26 AVRIL 2026



ON BOIT QUOI ?

MIMOSAS

Mimosa classique - 9

Orange - Pamplemousse - Pomme

 Mimosa d'la Cabane - 13

Prosecco, whisky à l'érable, jus de pomme frais, caramel au beurre salé, pommes confites.

Mimosa Spritz - 13

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

BIÈRE D'LA CABANE (473ml)

 Temps des sucres - 5,2% - 9,50

Bière ambrée brassée par la microbrasserie 4 Origines avec du malt torréfié et avec l'ajout de sirop d'érable qui donne des notes de café, chocolat et caramel.

BREUVAGES CHAUDS

Tous nos cafés sont **torréfiés localement**

Café filtre à volonté - 3

Espresso - 3

 Latte d'la Cabane - 8

Tour de sucre d'érable, shot d'espresso, sirop d'érable, crème fouettée et flocons d'érable.

 Matcha latte d'la Cabane - 8

Préparé avec du sirop d'érable et relevé d'une pointe de fleur de sel. Surmonté d'une crème fouettée et flocons d'érable.

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 !

BREUVAGES FROIDS

Limonade citron menthe - 5

Thé glacé pomme poire - 5

 Smoothie d'la Cabane - 8

Pacane et avoine rôtis, lait, yaourt grec, sirop d'érable, bleuets, 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 gaufres aux pacanes - 15

2 gaufres maison aux éclats de pacanes, accompagnées de fruits frais, crème fouettée à l'érable, éclats de pacanes caramélisées, coulis maison au miel et bleuets.

Duo de pains dorés fourrés cheesecake et pommes confites - 16

2 belles tranches de pain doré fourrées avec une crème cheesecake à la cannelle et aux pommes confites, accompagnés d'un granola maison, pop corn au caramel, sirop d'érable et crème fouettée à l'érable.

Assiette sucrée d'la Cabane, à partager ... ou pas ! - 21

Composée de : 1 gaufre aux éclats de pacanes, 1 pain doré fourré cheesecake cannelle et pommes confites, 1 beigne de patate fourrée de crème à l'érable, 2 sucres à la crème, fruits frais, sirop d'érable, pop corn au caramel maison et crème fouettée à l'érable.

BECS SALÉS

Assiette d'la Cabane - 26

Jambon braisé à l'érable pendant 8 heures, saucisse pomme et érable du marché Jean Talon, bacon au sirop d'érable, fèves au lard, oeufs brouillés à l'érable, rillettes de canard maison, oreilles de crisse, pain au levain toasté, patates déjeuner et mesclun.

 Cassolette d'la Cabane - 23

Patate déjeuner, champignons de Paris, poivrons, oignons confits, pommes confites, sauce au cidre du Québec et moutarde à l'ancienne, le tout gratiné de fromage en grain et surmonté d'un oeuf miroir.

Option gourmande : Ajoute une demi-saucisse pomme et érable + 3\$.

Gaufre crisement décadente - 23

Imagine une gaufre faite de pomme terre, bacon et fromage à raclette, garnie de pickles de choux rouge, salade roquette et oignons verts, bacon croustillant, le tout surmonté d'un oeuf poché nappé d'une sauce hollandaise à la moutarde à l'ancienne, et décoré d'oignons croustillant au sirop d'érable. Accompagnée d'un mesclun.

Gravlax de saumon - 25

Gravlax de saumon préparé au cidre de glace, sirop d'érable et betterave, posé sur une tranche de brioche toastée garnie d'une mousse de chèvre fouettée aux fines herbes et échalotes, bébé épinard, oeuf poché et éclats de canneberges séchées.

BRUNCH CLASSIQUE

Double bédicte au bison - 24

2 oeufs pochés sur une tranche de pain au levain garnie d'un effiloché de bison braisé au vin rouge et thé du labrador, le tout recouvert d'une sauce hollandaise à la moutarde à l'ancienne, et accompagnés de mesclun et de 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\$.

 Grilled cheese du Caribou - 21

2 tranches de pain au levain tartinées de beurre à l'ail confit, garnies de pommes, fromage brie double crème, vieux cheddar, le tout recouvert d'un oeuf miroir, et accompagné de mesclun.

LES EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Patates déjeuner - 5 Fruits frais - 6

Gaufre aux éclats de pacanes - 5

Pain doré fourré cheesecake pomme - 6

Oeuf brouillé / poché / miroir - 2.5

Bacon 3 - Saucisse du jour - 6

P'TIT CARIBOU - 9

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Gaufre aux éclats de pacanes

Mini beignes au sucre, caramel beurre salé, fruits frais.

OU

Mini Assiette Caribou

Saucisse, patates déjeuner, oeufs brouillés.