



CARIBOU GOURMAND

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

BRUNCH D'ÉTÉ

Vendredi, samedi & dimanche

ON BOIT QUOI ?

MIMOSAS

Mimosa classique - 9

Au choix : orange, pamplemousse ou pomme

Mimosa d'été - 13

Prosecco, liqueur de sureau St-Germain, jus de canneberge blanche, coulis de framboise.

Mimosa Spritz - 13

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

BIÈRE JUICE BOXE (473ml) - 4,4% - 9,50

Une bière surette pour les plus audacieux, qui mêle habilement l'acidité du citron à l'amertume du café, avec une belle fraîcheur. Brassée par 4 Origines.

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 !

BREUVAGES FROIDS

Matcha latte glacé fraise-basilic - 8

Décoré de crème fouettée

Latte glacé bleuets-vanille - 8

Coulis de bleuets maison, sirop de vanille, crème fouettée à l'érable et bleuets frais.

Latte glacé du Caribou - 8

Sirop d'érable, crème fouettée et flocons d'érable.

Limonade fraise-menthe - 5

Thé glacé pêche-abricot - 5

Smoothie fraise-cerise - 8

Fraise, cerise noire, lait, yogourt grec, sirop d'érable, banane, crème fouettée, éclats de meringue.

JUS PRESSÉS 5 / 8

Orange, pamplemousse ou moitié - moitié

JUS CLASSIQUES 3 / 5

Pomme, canneberge blanche ou rouge, ananas

ALLERGIES ? Parlez-en à notre équipe !

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 surprenant - 16

2 tranches de brioche façon pain doré, accompagnées d'une panna cotta à la vanille, d'un coulis de fraises, de granola maison au miel de Montréal Polliflora, de fruits frais et de crème fouettée à l'érable.

Duo de gaufres bleuets et citron - 15

Imaginez une pâte à gaufres dans laquelle on incorpore des bleuets et des pépites d'érable. On y ajoute ensuite un crémeux au citron, des bleuets, fraises fraîches et éclats de meringue. Le tout zébré d'un coulis de camérise.

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

Composée de : 1 pain doré et coulis de fraises, 1 gaufre bleuets et citron, des mini-churros avec trempette de caramel au beurre salé, sirop d'érable, crème fouettée à l'érable et fruits frais.

BECS SALÉS

L'été dans une tartine - 23

Pain au levain garni de tomates ancestrales, mousse de fromage cottage au pesto d'épinard, prosciutto, basilic, cantaloup et zébré d'une crème de balsamique. Le tout posé sur une salade fraîcheur composée de roquette, tomates cerises, concombres et feta, assaisonnée d'une vinaigrette à la framboise.

 Option végétarienne : Jambon prosciutto remplacé par un prosciutto d'aubergines.

Croissant de Montréal - 24

Croissant artisanal garni d'oignons caramélisés et de viande fumée (smoked meat) gratinée au fromage en grains. Le tout zébré d'une crème sure aux herbes et décoré de poivrons. Accompagné de patates déjeuner et mesclun.

Le BBLTO - 21

Le BLT revisité ! Dans un bagel St-Viateur toasté avec un œuf dans le trou et gratiné au cheddar, puis garni de tranches de tomates ancestrales, laitue et bacon croustillant. Accompagné de patates déjeuner et mesclun.

 Option végétarienne : Bacon remplacé par une purée d'avocat.

 Gravlax de saumon - 25

Préparé avec de la betterave, du gin, de l'orange et du citron, ce gravlax est posé sur une gaufre aux courgettes et fromage feta. Elle est ensuite tartinée d'une crème tzatziki à la menthe et à l'aneth, puis surmontée d'un œuf poché et de pickles d'oignons jaunes. Accompagné de mesclun.

Gaufre au poulet croustillant cajun - 23

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

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

Assiette du Caribou - 26

Jambon braisé à la bière pendant 8 heures, saucisse gruyère et bacon du marché Jean-Talon, effiloché de sanglichon de la ferme le Bohémien, bacon croustillant, oeufs brouillés à l'érable, pain au levain toasté, patates déjeuner et mesclun.

DOUBLE BÉNÉDICTINE

Double benedictine terroir - 25

2 oeufs pochés sur muffins anglais avec oignons caramélisés et effiloché de sanglichon de la ferme le Bohémien, le tout recouvert d'une sauce hollandaise au paprika fumé et accompagné de mesclun et de patates déjeuner.

 Double benedictine végé - 23

2 oeufs pochés posés sur une gaufre aux courgettes et fromage feta, garnie de fromage cottage au pesto, tomates ancestrales, le tout nappé d'une sauce hollandaise au paprika fumé et 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 marché - 6

Gaufre bleuets - 5 - Churros et caramel - 4

Bagel et fromage à la crème - 3.50

P'TIT CARIBOU - 9

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Pain doré aux fraises

Fruits frais, coulis de fraise, crème fouettée

OU

Le p'tit poulet du Caribou

Pépites de poulet, patates déjeuner, oeuf au plat.