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

BRUNCH D'AUTOMNE

Vendredi, samedi & dimanche

ON BOIT QUOI ?

MIMOSAS

Mimosa classique - 9
Au choix : orange, pamplemousse ou pomme

Mimosa pomme caramel - 13
Prosecco, jus de pomme frais, pommes confites et caramel au beurre salé.

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)

Matcha latte noisette et érable - 8
Décoré de crème fouettée et éclats de noisettes.

Latte citrouille - 8
Sauce à la citrouille et érable maison et décoré de crème fouettée et d'éclats de spéculoos.

Latte du Caribou - 8
Sirop d'érable, crème fouettée et flocons d'érable.

Thé ou infusion CAMELLIA SINENSIS **- 5**
Demandez la carte !

BREUVAGES FROIDS

Limonade pomme-cannelle - 5
Thé glacé mandarine-gingembre - 5
Smoothie verger d'automne - 8
Pommes confites, lait, yogourt grec, banane, cannelle, sirop d'érable, crème fouettée, éclats de spéculoos.

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 cookie - 16
Imaginez 2 tranches de pain doré recouvertes d'une pâte à cookies aux pépites de chocolat, avec une boule de crème glacée sur le top, crème fouettée et le tout nappé d'un coulis de chocolat au lait. MIIIAAAAAMMM.

Duo de gaufres d'automne façon Tatin - 15
Des gaufres cuites avec des morceaux de pommes du Québec, accompagnées d'éclats de pacanes torréfiées, de pommes confites, de caramel au beurre salé et d'une crème fouettée à l'érable.

Assiette sucrée à partager... ou pas ! - 19
Composée de : 1 pain doré cookie, 1 gaufre aux pommes, 1 scone aux bleuets et pépites d'érable, chouquettes, caramel au beurre salé, sirop d'érable, crème fouettée à l'érable et fruits frais.

BECS SALÉS

Croissant décadent d'automne - 25
Croissant artisanal gratiné au fromage à tartiflette, garni d'oeufs brouillés au sirop d'érable d'une poêlée de champignons et pleurotes de Chambly et de patates douces rôties. Accompagné de patates déjeuner et mesclun.

Brioche gourmande - 25
Une tranche de brioche façon pain doré garnie d'un effiloché de wapiti, fromage de chèvre frais, confit de figues, romarin, noix de grenoble, poivre frais et salade roquette. Accompagnée de mesclun.

Le BBLPO - 22
Le BLT revisité ! Un bagel St-Viateur toasté avec un œuf dans le trou, puis garni de fromage brie double crème, de tranches de pommes, de laitue et de bacon croustillant. Accompagné de patates déjeuner et mesclun.
Option végétarienne : Bacon remplacé par une purée d'avocat.

Gravlax de saumon - 25
Préparé au gin du Québec et au sirop d'érable, ce gravlax est posé sur une gaufre de patates douces, tartinée d'un fromage cottage au pesto d'épinards, salade roquette, chutney d'oignons rouges à la camérise. Le tout surmonté d'un œuf poché. 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 : ajoute du bacon croustillant + 3 $.

Assiette du Caribou - 26
Jambon braisé à la bière pendant 8 heures, saucisse pommes et érable du marché Jean-Talon, effiloché de wapiti, bacon croustillant, oeufs brouillés à l'érable, pain au levain toasté, patates déjeuner et mesclun.

DOUBLE BÉNÉDICTINE

Double bénédictine terroir - 26
2 oeufs pochés sur tranche de pain au levain avec effiloché de wapiti et champignons, nappés d'une sauce hollandaise au fromage Fontina fumé de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac. Accompagné de mesclun et de patates déjeuner.

Double bénédictine végé - 23
2 oeufs pochés sur une gaufre de patates douces, garnie d'une fondue de poireaux, d'une poêlée de champignons et pleurotes de Chambly, nappés d'une sauce hollandaise au fromage Fontina fumé de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac. Accompagné de mesclun et de patates déjeuner.

LES EXTRAS

Pour accompagner votre plat :

Patates déjeuner - 5 - Fruits frais - 6
Oeuf brouillé / poché / miroir - 2.50
Bacon - 3 - Saucisse du marché - 6
Gaufre aux pommes - 5 - Pain doré cookie - 6
Chouquettes x 6 - 3.50

P'TIT CARIBOU - 9

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Pain doré cookie
Fruits frais, coulis de chocolat, crème fouettée

OU

Mini-assiette Caribou
Saucisse du jour, patates déjeuner, oeuf au plat.