



CARIBOU GOURMAND

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

MENU BRUNCH



en collaboration avec



AIR CANADA

une initiative de

TOURISME / MONTRÉAL

OFFRE MONTREAL À TABLE 28\$

1 Boisson + 1 Assiette Brunch

BOISSONS, au choix parmi

Café filtre à volonté, espresso, cappuccino, mocaccino, latte, chocolat chaud, thé, limonade, thé glacé ou jus de fruits.

ASSIETTE BRUNCH MTL A TABLE, au choix parmi

Assiette sucrée salée

Saucisse du marché Jean Talon pomme et érable, effiloché de cerf rouge, oeufs brouillés à l'érable, gaufre aux pommes et flocons d'érable, fruits frais, patates déjeuner et mesclun.

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

OU



Assiette vège brunch

Poêlée de champignons avec des pleurotes de Chambly et légumes d'automne, oeufs brouillés à l'érable, gaufre aux pommes et flocons d'érable, fruits frais, patates déjeuner et mesclun.

BRUNCH CLASSIQUE (ne rentre pas dans l'offre Montréal à table)

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.

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 \$.

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.

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 camérisée. Le tout surmonté d'un œuf poché. Accompagné de mesclun.

Double bédicte vège - 23

2 oeufs pochés sur tranche de pain au levain, 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.

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, le tout nappé d'un coulis de chocolat au lait et accompagné de fruits frais.

LES EXTRAS Pour accompagner votre plat

Patates déjeuner 5 - Bacon 3 - Saucisse du marché 6

Oeuf brouillé / poché / miroir 2.50 - Extra fruits 6

Gaufre aux pommes 5 - Pain doré cookie 6

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.

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

Matcha latte noisette et érable - 8

Décoré de crème fouettée et éclats de noisettes.

Latte citrouille - 8

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

Latte du Caribou - 8

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

Possibilité de lait végétal + 0.85\$ (Soja, Amande ou Avoine)

Thé ou infusion  - 5

Demandez la carte !

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.

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

: Végétarien

ALLERGIES ? C'est important, 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.