



CARIBOU GOURMAND

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

BRUNCH PRINTEMPS

VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE

ON BOIT QUOI ?

MIMOSAS

Mimosa classique - 8

Au choix : Orange, pamplemousse ou pomme

Mimosa cassis bleuets - 11

Prosecco, jus d'orange frais, crème de cassis, bleuets frais.

Mimosa Spritz - 11

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 + 0.75\$

(Soja, Amande ou Avoine)

Thé ou infusion  - 5

Demandez la carte !

BREUVAGES FROIDS

Latte glacé au caramel - 8

Caramel au beurre salé et crème fouettée à l'érable.

Latte glacé d'la Cabane - 8

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

Latte glacé noisette cookie - 9

Préparé avec un sirop de noisette et surmonté d'un cookie maison au chocolat.

Café glacé - 5

Limonade au citron - 5

Thé glacé aux fruits rouges - 5

Smoothie de printemps - 8

Jus d'orange, mangue, fraise, sirop d'érable et menthe.

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

Trio de crêpes fines aux fruits - 14

3 crêpes fines garnies avec 3 mousses différentes : aux bleuets, aux framboises et à la mangue. Accompagnées de fruits frais et sirop d'érable.

Duo de pains dorés fourrés chocolat pistache - 17

2 pains dorés maison garnis d'une ganache pistache, crispy et crémeux au chocolat. Le tout surmonté d'une boule de crème glacée vanille, coulis de chocolat et éclat de pistache.

Duo de gaufres à la fraise - 16

Recette ultra gourmande avec de la confiture de fraises ajoutée à la pâte à gaufre. Elles sont accompagnées de fruits frais, crème fouettée à l'érable, confiture de fraises et pâte à tartiner au chocolat blanc et noisettes.

BECS SALÉS

Gravlax de saumon - 24

Gravlax de saumon au gin trésor n°13 et sirop d'érable posé sur une tranche de pain de campagne toastée, tartinée d'oeufs de cane mimosa, pickles d'oignons jaunes et câpres. Accompagné de mesclun.

 Pancake de printemps - 20

Pancake maison au zucchini garni de crème d'avocat, humus de betteraves, tomates cerises des cantons de l'Est, concombre et fromage de chèvre frais.

Le croissant qui tourne en rond - 22

Croissant tout rond artisanal garni d'un effiloché de porc à la bière, pickles de chou rouge, salade roquette, sauce barbecue et tranche de raclette gratinée. Accompagné de mesclun et patates déjeuner.

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

 Grilled cheese du Caribou - 20

2 tranches de pain au levain à l'ail, garni d'oignons caramélisés, fromage brie double crème, vieux cheddar, le tout recouvert d'un oeuf miroir, et accompagné de mesclun.

Gaufre au poulet croustillant cajun - 21

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 : ajoutez du bacon croustillant + 3\$.

Assiette du Caribou - 24

Jambon braisé à la bière, saucisse du marché Jean Talon, effiloché du moment, bacon croustillant, oeufs brouillés à l'érable, pain au levain artisanal toasté, patates déjeuner et mesclun.

DOUBLE BÉNÉDICTINE

Double benedictine à la saucisse - 21

2 oeufs pochés sur muffin anglais, tranches de saucisse pomme et érablé du marché Jean Talon, sauce hollandaise au paprika fumé, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

 Double benedictine végétal - 21

2 oeufs pochés sur une tranche de pain de campagne toastée, bébé épinard, tomates cerises confites, asperges, sauce hollandaise au paprika fumé, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

LES EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Patates déjeuner - 5

Oeuf brouillé / poché / miroir - 2.5

Bacon 3 - Saucisse du jour - 6

Pain doré fourré choco pistache - 7

Gaufre fraise - 5 - Chouquettes x6 - 3,50

P'TIT CARIBOU - 9

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Gaufre à la fraise

Confiture de fraise, chouquette, fruits frais.

OU

Mini Assiette Caribou

Saucisse, patates déjeuner, oeufs brouillés.