



CARIBOU GOURMAND

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

BRUNCH ÉTÉ

VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE

ON BOIT QUOI ?

MIMOSAS

Mimosa classique - 9

Au choix : Orange, pamplemousse ou pomme

Mimosa chéri - 12

Prosecco, jus d'orange frais, sirop de cerise, rim de sucre, cerise fraîche.

Mimosa 'Spritz - 13

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 + 0.85\$

(Soja, Amande ou Avoine)

Thé ou infusion  - 5

Demandez la carte !

BREUVAGES FROIDS

Matcha latte glacé nature - 6.5

Option : ajoute du sirop de vanille + 1\$.

Matcha latte glacé fraise - 8

Préparé avec un coulis de fraise maison.

Possibilité de commander votre matcha latte chaud.

Latte glacé au caramel - 8

Caramel beurre salé et crème fouettée à l'érable.

Café glacé - 5

Limonade citron hibiscus - 5

Thé glacé à la pêche - 5

Smoothie d'été - 8

Fraise, bleuets, jus de canneberge rouge, 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

Duo de pains dorés ultra gourmands - 16

2 pains dorés aux pépites de chocolat fourrés d'une pâte à tartiner aux noisettes maison puis surmontés d'une boule de crème glacée vanille, crème fouettée et zébrés de caramel au beurre salé.

Duo de gaufres citron bleuets - 14

2 gaufres garnies de crémeux au citron, bleuets et fraises fraîches, éclats de meringues croustillantes et le tout zébré d'un coulis de camérise.

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

Composée de : 1 pain doré fourré pâte à tartiner, 1 gaufre, 1 scone aux bleuets et crème citron, chouquettes, sirop d'érable, crème fouettée à l'érable et fruits frais.

BECS SALÉS

Pancake d'été - 23

Pancake au zucchini tartiné d'un pesto d'épinard et basilic garni de fromage frais bocconcini, cantaloup, prosciutto et chou rouge mariné. Le tout zébré d'une crème de balsamique et accompagné de mesclun.

Option gourmande : ajoute un oeuf poché + 2,50\$.

Gravlax de saumon - 25

Gravlax de saumon préparé au Gin trésor n°13 et sirop d'érable sur une gaufre de patate douce avec une mousse à l'avocat et fromage ricotta, le tout décoré d'oignons jaunes marinés et surmonté d'un oeuf poché.

 Le croissant gourmand - 23

Croissant tout rond artisanal garni d'un hummus maison aux oignons caramélisés, de tomates ancestrales des cantons de l'est, de fromage havarti grillé, d'avocat et de pickles de chou rouge et mayonnaise épicée.

Accompagné de mesclun et 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\$.

Assiette du Caribou - 25

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

DOUBLE BÉNÉDICTINE

Double bénédictine classique - 22

2 oeufs pochés sur un demi bagel d'à côté, effiloché de porc à la bière, sauce hollandaise au pesto d'épinards, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

La Béné'deluxe à la viande fumée - 25

2 oeufs pochés sur un croissant rond artisanal, viande fumée (smoked meat) de Montréal, sauce hollandaise au pesto d'épinards, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

 Double bénédictine végé - 22

2 oeufs pochés sur une tranche de pain de campagne toastée, tranche de fromage brie, bébé épinard, oignons caramélisés, sauce hollandaise au pesto d'épinards, accompagnés de mesclun et patates déjeuner.

LES EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Patates déjeuner - 5 - Extra fruits - 6

Oeuf brouillé / poché / miroir - 2.5

Bacon 3 - Saucisse du jour - 6

Pain doré fourré pâte à tartiner - 6

Gaufre nature - 4 - Chouquettes x6 - 3

P'TIT CARIBOU - 9

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Pain doré fourré pâte à tartiner
Caramel beurre salé, chouquette, fruits frais.

OU

Mini assiette Caribou

Saucisse du marché, patates déjeuner, oeufs brouillés.