



CARIBOU GOURMAND

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

BRUNCH

NUIT BLANCHE

SAMEDI 28 FÉVRIER - DIMANCHE 1^{er} MARS
10H - 14H

POUR COMMENCER :

Mimosa nuit blanche au champagne

Champagne, jus de canneberges rouges, sirop de romarin, romarin frais, nuage de barbe à papa.

ET ENSUITE ...

Bénédictine deluxe au canard et foie gras

Croissant artisanal garni d'un effiloché de canard du Lac Brome, oignons confits, surmontés de 2 oeufs pochés, le tout nappé d'une sauce hollandaise au foie gras maison. Accompagné de mesclun et patates déjeuner.

OU

Brioche écadrante bison et bacon

Tranche de brioche maison aux éclats de bacon, garnie d'un confit de canneberges, de fromage à raclette Fritz Kayser, d'un effiloché de bison mijoté au vin rouge et thé du labrador et le tout surmonté de roquette, d'oignons marinés et d'un oeuf poché. Accompagné de mesclun et patates déjeuner.

MIMOSA CHAMPAGNE
+ 1 ASSIETTE BRUNCH AU CHOIX
38\$

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.