

CARIBOU GOURMAND

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

BRUNCH PRINTEMPS

VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE

ON BOIT QUOI ?

MIMOSAS

Mimosa classique - 9

Au choix : orange, pamplemousse ou pomme

Mimosa cassis bleuets - 13

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

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)

Thé ou infusion  - 5

Demandez la carte !

BREUVAGES FROIDS

Matcha latte glacé pistache - 8

Décoré de crème fouettée et éclats de pistache.

Latte glacé au caramel - 8

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

Latte glacé d'la Cabane - 8

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

Limonade fraise hibiscus - 5

Thé glacé bleuets et romarin - 5

Smoothie aux fruits rouges - 8

Fraise, framboise, bleuets et camérise, lait, yogourt grec, sirop d'érable, bananes et 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

Maxi pain doré fraises et hibiscus - 16

Une tranche épaisse de brioche perdue maison, garnie d'une mousse cheesecake, d'un confit de fraises et hibiscus, de fraises fraîches, d'un coulis de fraise et de feuilles de menthe. Décoré d'éclats de meringue.

Duo de gaufres choco-noisette-érable - 16

Imaginez une pâte à gaufres dans laquelle on ajoute chocolat, éclats de noisettes torréfiées et pépites d'érable. Accompagnées de fruits frais, crème fouettée, boule de crème glacée vanille et coulis de chocolat praliné pacanes.

Le trompe l'oeil ... le burger sucré - 15

Préparé dans un maxi chou, garni de biscuits cuillère au chocolat, d'une mousse royal chocolat, de fraises et tuile croustillante. Il est accompagné de frites de churros avec sa trempette de caramel et salade de fruits frais.


BECS SALÉS

Un canard dans un sandwich - 25

Effiloché de canard maison qui vient garnir un sandwich de gaufre, avec salade roquette, mousse de fromage feta, le tout surmonté d'un oeuf poché avec un coulis de camérise. Accompagné de mesclun.

 Croissant de printemps - 22

Dans un croissant artisanal de la maison Chabot, retrouvez sur une salade roquette des tranches de fromage halloumi grillé, des oeufs brouillés au sirop d'érable, des tomates cerises rôties des Cantons-de-l'Est, le tout zébré d'une mayonnaise au basilic. Accompagné d'un mesclun assaisonné.

 Bagel frais et saumon - 25

Un bagel frais St-Viateur garni d'un effiloché de saumon accompagné d'oeufs brouillés à l'érable, câpres, oignons rouges et aneth, le tout décoré d'une crème infusée au romarin. Accompagné de patates déjeuner et mesclun.

 Brioche gourmande - 22

Sur une tranche de brioche maison à l'origan, préparé comme un pain doré, garnie d'une mousse de fromage cottage, de tomates cerises, concombres, oignons rouges, échalotes, pickles de chou-fleur violet, radis et d'un aioli de carottes. Accompagné d'un mesclun assaisonné.

Option gourmande : ajoute un oeuf poché + 2.50 \$.

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 - 26

Jambon braisé à la bière pendant 8 heures, saucisse du moment du marché Jean-Talon, effiloché de sanglier, bacon croustillant, fèves au lard, oeufs brouillés à l'érable, pain au levain toasté, patates déjeuner et mesclun.

DOUBLE BÉNÉDICTINE

Double benedictine terroir - 25

2 oeufs pochés sur une tranche de pain ciabatta à l'huile d'olive garnie d'un effiloché de sanglier au paprika fumé, le tout recouvert d'une sauce hollandaise au fromage brie et accompagné de mesclun et de patates déjeuner.

 Double benedictine végétal - 22

2 oeufs pochés posés sur des mini pancakes au fromage cottage et ciboulette, garnis de tomates cerises confites et de bébé épinard. Le tout nappé d'une sauce hollandaise au brie et accompagné de mesclun et patates déjeuner.

LES EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Patates déjeuner - 5 - Fruits frais - 6

Oeuf brouillé / poché / miroir - 2.5

Bacon - 3 - Saucisse du marché - 6

Gaufre choco-noisette-érable - 6

Bagel sésame St-Viateur - 3.50

P'TIT CARIBOU - 9

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Gaufre choco-noisette-érable

Fruits frais et caramel au beurre salé

OU

Mini assiette Caribou

Saucisse du marché, patates déjeuner, oeufs brouillés.