



LES ENTRÉES

FONDUE AUX FROMAGES DU TERROIR <i>Gelée de canneberges et sapin, bouquet de verdurettes</i>	13
MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON <i>Roquette citronnée, réduction de vinaigre balsamique et baies de sureau</i>	14
PÉTONCLES (TH + 7 \$) <i>Poêlées au beurre d'estragon, purée de betteraves fumées, asperges</i>	18
TARTARE DE BOEUF (TH + 5 \$) <i>Oeuf de caille cuit au plat, tapenade de tomates séchées, pommes frites juliennes</i>	16
LA CÉSAR <i>Signature Le GREG!</i> <i>Gratinée au parmesan, , bacon, croutons, porc effiloché à la sauce BBQ Le Greg</i>	13
RIS DE VEAU <i>Champignons sauvages, sauce crèmeuse au porto et fines herbes</i>	13
L'ONCTUEUSE <i>Bisque de crevettes parfumée au chipotle fumé, crème fraîche à la ciboulette</i>	12
POTAGE "INSPIRATION DU MOMENT"	6,50



Ajoutez 20 \$ au prix de
votre plat principal
pour créer votre table
d'hôte 3 services.

LE BOEUF CUIT SUR NOTRE GRILL AU CHARBON DE BOIS D'ÉRABLE

MANHATTAN 8oz <i>Signature Le GREG!</i> <i>Cuisson sous-vide inversée</i>	36
NEW-YORK 10 oz <i>Contre-filet tendre et savoureux</i>	35
FILET MIGNON 6 oz <i>Le plus tendre!</i>	37
DELMONICO 12 oz <i>Faux-filet désossé vieilli sur os</i>	43
ONGLET 7 oz <i>Le plus goûteux</i>	31
<i>À Partager!</i> CHÂTEAUBRIAND POUR DEUX 16 oz <i>La totale!</i>	92

Le choix de son accompagnement (1)

PURÉE DE POMME DE TERRE À L'AIL RÔTI ET HUILE DE TRUFFE
GRATIN DAUPHINOIS
POMME DE TERRE AU FOUR FAÇON LE GREG
POMMES DE TERRE CONFITES AU GRAS DE CANARD, LARDONS ET ÉCHALOTES

Les sauces Le GREG (1)

SAUCE AU POIVRE VERT ET COGNAC
SAUCE AUX ÉCHALOTES ET PORTO
SAUCE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE



Ajoutez 20 \$ au prix de
votre plat principal
pour créer votre table
d'hôte 3 services.

DE LA MER ET NON DU BASSIN

SAUMON FUMÉ MAISON <i>Signature Le GREG!</i> <i>Déclinaison de poireaux, beurre blanc à l'érable</i>	28
PAVÉ DE MORUE <i>Confite à l'huile d'herbes, purée d'edamame au basilic, sauce vierge aux olives</i>	24

AUTRES VIANDES

LE PORC DE LA FERME PHIL BRETON (Adstock) <i>Côte grillée sur os, croûte d'herbes et fromage "Le vlimeux", réduction de vin rouge, mousseline de carottes au cumin, pommes flambées au whisky</i>	28
RIB DE BOEUF <i>Signature Le GREG!</i> <i>Cuisson lente, sauce BBQ Le Greg, purée de patates douces, épis de maïs et courgettes grillées</i>	29

POURQUOI PAS UN PETIT EXTRA!

FROMAGE BLEU "CIEL DE CHARLEVOIX"	6
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON	7
CREVETTES JUMBO (3)	8
LANGOUSTINES (2)	12
FOIE GRAS POÊLÉ DES CULTURES D'ARD (Saint-Patrice-de-Beaurivage)	12