

# CAFÉ RISTRO



## ENTRÉES APPETIZERS

Soupe du jour / <i>Soup of the day</i> .....	6,50 \$
Potage forestier / <i>Wild mushroom soup</i> .....	7,50 \$
Nuage de crème à demi montée parfumée à la truffe / <i>Dollop of truffle whipped cream</i>	
Salade croquante / <i>Seasonal salad</i> .....	6,50 \$
Vinaigrette canneberges-balsamique-érable / <i>Cranberry maple balsamic vinaigrette</i>	
Salade de bacon «candy» / <i>Salad with candied bacon</i> .....	9,50 \$
Mesclun, chèvre frais, effiloché de carottes et vinaigrette Chardonnay et crème sûre / <i>Mesclun, fresh goat cheese, shredded carrot with a Chardonnay vinaigrette and sour cream</i>	
Petite salade César / <i>Small Caesar salad</i> .....	7,50 \$
Copeaux de parmesan, chips de prosciutto, croûtons maison / <i>Parmesan ribbons, prosciutto chips and homemade croutons</i>	
Tartare de saumon frais / <i>Fresh salmon tartare</i> .....	14,50 \$ / 80 g
Au parfum d'aneth, concombre et citron / <i>Flavoured with dill, cucumber and lemon</i>	
	20,50 \$ / 120 g



## PLATS MAIN COURSES

Salade César et aiguillettes de volaille grillées / <i>Grilled chicken Caesar salad</i> .....	20,50 \$
Copeaux de parmesan, chips de prosciutto et croûtons maison / <i>Parmesan ribbons, prosciutto chips and homemade croutons</i>	
Tartelette d'aubergines parmigiana / <i>Aubergine parmigiana tartlet</i> .....	20 \$
Salade de zucchini grillés au pesto et huile d'olive sicilienne / <i>Grilled zucchini salad with pesto and Sicilian olive oil</i>	
Grilled cheese au canard confit / <i>Duck confit grilled cheese</i> .....	19,50 \$
Cheddar âgé, beurre à la moutarde ancienne et pain artisanal aux noix, servi avec salade <i>Aged cheddar, whole grain mustard butter, artisanal nut bread, served with salad</i>	
Pavé de saumon au miel / <i>Honey glazed salmon</i> .....	22 \$
Risotto aux tomates confites et asperges, lait parfumé au fenouil braisé / <i>Asparagus and roasted tomato risotto, milk braised fennel</i>	
Casserole de la mer / <i>Seafood casserole</i> .....	24 \$
Crevettes, pétoncles, morue, fenouil, champignons et pommes de terre duchesse dans une sauce homardine gratinée au gruyère <i>Shrimps, scallops, cod, fennel, mushrooms and duchess potatoes in a lobster sauce with gruyere gratin</i>	
Bavette de bœuf à la chilienne / <i>Chilien flank steak</i> .....	23 \$
Tapenade style «criolla», haricots verts, pommes de terre rattes et demi-glace <i>Criolla style tapenade, green beans, fingerling potatoes and demi-glace sauce</i>	
Cuisse de canard confite / <i>Duck leg confit</i> .....	22,50 \$
Sauce au foie gras, tombée de champignons king eryngii au vin blanc et pommes de terre rattes aux fines herbes <i>Foie gras sauce, king eryngii mushrooms with white wine, fingerling potatoes and fines herbes</i>	

# ÔSEZ NOTRE TABLE D'HÔTE

## ENJOY OUR TABLE D'HOTE

Soupe du jour ou salade + un plat principal\* + dessert du jour + café régulier ou thé ..... **32 \$**  
*Soup of the day + one main course\* + dessert of the day + regular coffee or tea*

\* Ajoutez 1 \$ pour la casserole de la mer et la bavette de bœuf / Add \$1 for the seafood casserole and the flank steak

## DESSERTS

Crème brûlée / Crème brûlée ..... 6 \$  
*À la vanille et petits fruits / Vanilla and berries*

Croustade aux pommes à l'allemande / German apple crisp ..... 7 \$  
*Déconstruite et agrémentée d'un caramel salé / Deconstructed with salted caramel sauce*



## BOISSONS DRINKS

Boisson en cannette (Coca-Cola, Coke Diète, 7UP, thé glacé) / Individual beverages (Coke, Diet Coke, 7UP, iced tea) ..... 2,50 \$

Perrier, V8 et jus d'orange / Perrier, V8 and orange juice ..... 3 \$

Eska 1,5L / Eska 1.5L ..... 5 \$

Bière locale / Local beer ..... 5,50 \$

Bière importée (Heineken) / Imported beer (Heineken) ..... 6,50 \$

Bière de micro-brasserie montréalaise (Pilsner, rousse) / Montreal microbrewery beer (Pilsner, Amber) ..... 6,50 \$

Café filtre / Regular coffee ..... 1,85 \$

Café espresso / Espresso coffee ..... 2,50 \$

Cappuccino / Cappuccino ..... 3,50 \$

Carte des vins disponible / Wine list offered