

CAFÉ RISTRO

ENTRÉES APPETIZERS

Soupe du jour / <i>Soup of the day</i>	6,50\$
Salade croquante / <i>Fresh Seasonal salad</i>	6,50\$
Petite salade césar / <i>Small Caesar salad</i>	7,50\$
copeaux de parmesan, chips de prosciutto et croûtons maison / <i>Parmesan ribbons, prosciutto chips, and homemade croutons</i>	
Gaspacho de tomates jaunes au pinot grigio / <i>Gaspacho with yellow tomatoes and pinot grigio</i>	7,50\$
Salade de calmars au chorizo / <i>Calamari and chorizo salad</i>	10,50\$
légumes grillés et olives sur nid de roquette et copeaux de manchego. Émulsion de tomates rôties épicée <i>Grilled vegetables and black olives on a nest of arugula and manchego ribbons. Spicy roasted tomato emulsion</i>	
Tartare de saumon frais / <i>Fresh salmon tartare</i>	14\$ / 80g
au parfum d'aneth, concombre et citron / <i>Flavoured with dill, cucumber and lemon</i>	
	20\$ / 120g

PLATS MAIN COURSE

Pastilla au kale et quinoa / <i>Kale and quinoa puff pastry</i>	20\$
relish de poivrons rôtis sur nid de salade de courgette grillée et radis. Coulis de chimichuri <i>Roasted red pepper relish, on a nest of grilled zucchini and radish salad. Chimichuri coulis</i>	
Salade césar et aiguillettes de volaille grillées / <i>Grilled chicken Caesar salad</i>	20\$
copeaux de parmesan, chips de prosciutto, croûtons maison / <i>Parmesan ribbons, prosciutto chips and homemade croutons</i>	
Saumon grillé style général David Ross / <i>Grilled Salmon General David Ross style</i>	21\$
pavé mariné au sésame et gingembre dans une sauce asiatique au combava. Servi sur une salade tiède de jeunes pousses de kai-lan <i>Sesame and ginger marinated filet in an Asian Kaffir lime sauce. Served on a warm kai-lan sprout salad</i>	
Petit pavé de morue poêlé / <i>Pan fried cod filet</i>	22\$
gremolata au saucisson de gènes, cipolini et fines herbes sur risotto au fenouil et parmesan <i>Genoa salami, cipolini, and fine herb gremolata on fennel and parmesan risotto</i>	
Bavette de bœuf grillée à la chilienne / <i>Grilled Chilean flank Steak</i>	23\$
sur salade de maïs et haricots tortue, pommes de terre rattes sautées / <i>On a corn and black bean salad sautéed fingerling potatoes</i>	
Cuisse de canard confite / <i>Duck leg confit</i>	22\$
sauce au foie gras, tombée de champignons king eryngii au vin blanc et pommes de terre rattes aux fines herbes <i>White wine King Oyster mushroom and fingerling potatoes and foie gras sauce</i>	

ESSAYEZ NOTRE TABLE D'HÔTE « GOLDEN SQUARE MILE » ENJOY OUR GOLDEN SQUARE MILE TABLE D'HÔTE

Soupe ou salade avec un choix de plat principal*, dessert du jour et café régulier 30 \$
Soup or salad with a choice of main dish, dessert of the day and regular coffee*

* Ajoutez 1 \$ pour le canard confit et la bavette de bœuf / Add \$1 for the duck leg confit and the flank steak brochette

L'ÉTÉ SUR LE POUCE | QUICK SUMMER LUNCH

« Lobster roll » / Lobster roll 20 \$
salade de homard sur pain viennois, et petite verte / Lobster salad on viennois bread and mixed greens

Combo avec verre de rosé / Combo with a glass of rosé 24 \$

« Banh-mi au porc et canard laqué » / Pork and Peking duck Banh-mi 19 \$
*boulettes de porc et canard laqué, julienne de légumes vapeur et kimchi doux minute sur pain viennois et petite verte
Pork and peking duck meatballs, steamed vegetable julienne, mild kimchi, on viennois bread and mixed greens*

Combo avec verre de rosé / Combo with a glass of rosé 23 \$

DESSERTS

Crème brûlée à la Houdini / Houdini Crème brûlée 6 \$
aux parfums des Mozartkugel (marzipan et pistache) / Perfumed with Mozartkugel (marzipan and pistachio)

« Dessert 67 » / Dessert 67 7 \$
*renversé à la framboise, chantilly au cacao et coulis parfumé au Grand Marnier
Raspberry upside-down cake. Chocolate Chantilly cream and Grand Marnier coulis*

BOISSONS DRINKS

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

Perrier, V8, jus d'orange et jus de pomme / Perrier, V8, orange and apple juice 3 \$

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

Bière locale / Local beer 5 \$

Bière importée / Imported beer 6 \$

Café filtre / Regular coffee 1,85 \$

Café espresso / Espresso coffee 2,50 \$

Cappuccino / Cappuccino 3,50 \$

Carte des vins disponible / Wine list offered