

# CAFÉ RISTRO



## ENTRÉES APPETIZERS

Soupe du jour / <i>Soup of the day</i> .....	6,50 \$
Potage froid aux pois verts et limette / <i>Cold green pea and lime soup</i> .....	6,50 \$
Nuage de crème demi montée parfumée à la truffe / <i>Dollop of truffle whipped cream</i>	
Salade croquante de saison / <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>	
Carpaccio de canard fumé / <i>Smoked duck carpaccio</i> .....	9,50 \$
Croûtons maison, réduction balsamique et verdure, œuf confit et pacanes à l'érable sur salade verte / <i>Homemade croutons, balsamic reduction and greens, confit eggs, caramelized pecans on green salad</i>	
Duo de mini gaufres au panais / <i>Parsnip mini-waffle duo</i> .....	12 \$
Écrasé d'avocat, salade de goberge au maïs, salsa verte et petite verte / <i>Smashed avocado, corn and pollock salad, salsa verde and green salad</i>	
Tartare de saumon frais / <i>Fresh salmon tartare</i> .....	14 \$ / 80 g
Au parfum d'aneth, de concombre et de citron / <i>Flavoured with dill, cucumber and lemon</i>	20 \$ / 120 g
Tartare de bœuf / <i>Beef tartar</i> .....	15 \$ / 80 g
Champignons sauvages, basilic et balsamique âgé / <i>Wild mushrooms, basil and aged balsamic</i>	22 \$ / 120 g



## PLATS MAIN COURSES

Portobellos grillés / <i>Grilled portobello mushrooms</i> .....	20 \$
Farcis au pad thaï végétarien et à la mousseline sésame et edamame / <i>Stuffed with vegetarian pad thai and sesame and edamame purée</i>	
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 shavings, prosciutto chips, homemade croutons</i>	
Pavé de saumon grillé style Rockefeller / <i>Salmon Rockefeller</i> .....	22 \$
Beurre blanc au fenouil, salade tiède d'artichauts à la barigoule et pommes de terre rattes aux fines-herbes / <i>Spinach and fennel crusted grilled salmon, "barigoule" artichoke salad and fingerling potatoes</i>	
Bavette de bœuf à la tartufata / <i>Beef flank steak with tartufata</i> .....	23 \$
Pommes paillasson, haricots verts au beurre et glace de viande au poivre long / <i>Homemade hash browns, buttered green beans and long pepper demi-glace</i>	
Cuisse de canard confite / <i>Duck leg confit</i> .....	23 \$
Sauce au foie gras, tombée de champignons king eryngii au vin blanc et pommes de terre rattes aux fines herbes / <i>King eryngii mushrooms and white wine sauce, fingerling potatoes and foie gras sauce</i>	

# ESSAYEZ NOTRE TABLE D'HÔTE ESTIVALE

## TRY OUR SUMMER TABLE D'HÔTE

Soupe du jour ou salade + plat principal\* + dessert + café régulier  
*Soup of the day + main course\* + dessert + regular coffee*

33 \$

\* Ajoutez 1 \$ pour la bavette de bœuf / Add \$1 for the beef flank steak

## L'ÉTÉ SUR LE POUCE QUICK SUMMER LUNCHES

Lobster roll / Lobster roll .....	21 \$
<i>Salade de homard sur pain viennois et petite verte / Lobster salad on viennois bread with a green salad</i>	
Combo avec verre de rosé / Combo with glass of rosé .....	25 \$
Le Portolese / The Portolese .....	18 \$
<i>Panino à la mousse d'artichauts, olives, Gouda fumé, légumes grillés, tomates et mayonnaise au pesto Panino with artichoke mousse, olives, smoked Gouda, grilled vegetables, tomatoes and pesto mayo</i>	
Combo avec verre de rosé / Combo with glass of rosé .....	22 \$

## DESSERTS

Crème brûlée trois façons / Three-way crème brûlée .....	6 \$
<i>Aux parfums de vanille, érable et cacao / Vanilla, maple and cocoa</i>	
Strudel fraise et rhubarbe / Strawberry and rhubarb strudel .....	7 \$
<i>Crème montée à la pistache / Pistachio whipped cream</i>	
Café gourmand / Gourmet coffee .....	6,50 \$
<i>Café régulier accompagné de deux bouchées sucrées / Regular coffee with two sweet bites</i>	

## BOISSONS DRINKS\*

Boisson gazeuse / Soft drink .....	2,50 \$
Jus de fruits / Fruit juice .....	3 \$
Jus de légumes / Vegetable cocktail .....	3,50 \$
Eau pétillante Eska (individuelle) / Eska sparkling water (individual) .....	3,50 \$
Eau Eska 1,5L / Eska water 1.5L .....	5,50 \$
Bière importée et de micro-brasserie / Imported and microbrewery beer .....	6,50 \$
Café filtre / Regular coffee .....	2,50 \$
Espresso / Espresso .....	3 \$
Cappuccino / Cappuccino .....	4,50 \$
Cappuccino glacé / Iced cappuccino .....	6 \$
Thé / Tea .....	2,50 \$
Café gourmand / Gourmet coffee .....	6,50 \$

\* Carte des vins disponible / Wine list offered