

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\$
<i>Nuage de crème demi montée parfumée à la truffe / 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\$
<i>Copeaux de parmesan, chips de prosciutto et croûtons maison / Parmesan ribbons, prosciutto chips and homemade croutons</i>	
Carpaccio de canard fumé / <i>Smoked duck carpaccio</i>	9,50\$
<i>Croûtons maison, réduction balsamique et verdure, œuf confit et pacanes à l'érable sur salade verte / 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\$
<i>Écrasé d'avocat, salade de goberge au maïs, salsa verte et petite salade verte / Smashed avocado, corn and pollock salad, salsa verde and green salad</i>	
Tartare de saumon frais / <i>Fresh salmon tartare</i>	14\$ / 80 g
<i>Au parfum d'aneth, de concombre et de citron / Flavoured with dill, cucumber and lemon</i>	
Tartare de bœuf / <i>Beef tartar</i>	15\$ / 80 g
<i>Champignons sauvages, basilic et balsamique âgé / Wild mushrooms, basil and aged balsamic</i>	



PLATS MAIN COURSES

Portobellos grillés / <i>Grilled portobello mushrooms</i>	20\$
<i>Farcis au pad thaï végétarien et à la mousseline sésame et edamame / 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\$
<i>Copeaux de parmesan, chips de prosciutto et croûtons maison / Parmesan shavings, prosciutto chips, homemade croutons</i>	
Pavé de saumon grillé style Rockefeller / <i>Salmon Rockefeller</i>	22\$
<i>Beurre blanc au fenouil, salade tiède d'artichauts à la barigoule et pommes de terre rattes aux fines-herbes / 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\$
<i>Pommes paillasson, haricots verts au beurre et glace de viande au poivre long / Homemade hash browns, buttered green beans and long pepper demi-glace</i>	
Cuisse de canard confite / <i>Duck leg confit</i>	23\$
<i>Sauce au foie gras, tombée de champignons king eryngii au vin blanc et pommes de terre rattes aux fines herbes / 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

33\$

Soupe du jour ou salade + plat principal* + dessert + café filtre

Soup of the day + main course + dessert + regular coffee*

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

L'ÉTÉ SUR LE POUCE QUICK SUMMER LUNCHES

Lobster roll / <i>Lobster roll</i>	21\$
<i>Salade de homard sur pain viennois et petite salade verte / Lobster salad on viennois bread with a green salad</i>	
Combo avec verre de rosé / <i>Combo with glass of rosé</i>	25\$
Le Portolese / <i>The Portolese</i>	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 / <i>Combo with glass of rosé</i>	22\$



DESSERTS

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



BOISSONS DRINKS*

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

* Carte des vins disponible / *Wine list offered*