

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>	
Tartare de saumon frais / <i>Fresh salmon tartare</i>	14\$ / 80g
<i>Au parfum d'aneth, de concombre et de citron / Flavoured with dill, cucumber and lemon</i>	
	20\$ / 120g
Tartare de bœuf / <i>Beef tartar</i>	15\$ / 80g
<i>Champignons sauvages, basilic et balsamique âgé / Wild mushrooms, basil and aged balsamic</i>	
	22\$ / 120g



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 de terre paillason, 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

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