

# CAFÉ RISTRO



## ENTRÉES APPETIZERS

Soupe du jour / <i>Soup of the day</i> .....	6,50 \$
Potage forestier / <i>Wild mushroom potage</i> .....	7,50 \$
Coiffé d'un nuage de crème à demi montée parfumée à la truffe / <i>With a dollop of truffled whipped cream</i>	
Salade croquante de saison / <i>Fresh seasonal salad</i> .....	7 \$
Vinaigrette canneberges-balsamique-érable / <i>Maple-cranberry balsamic vinaigrette</i>	
Salade de bacon « candy » / <i>Salad with candied bacon</i> .....	9,50 \$
Mesclun, chèvre frais, effiloché de carottes, vinaigrette Chardonnay et crème sûre <i>Mesclun, fresh goat cheese and shredded carrot, with a Chardonnay vinaigrette and sour cream</i>	
Petite salade César / <i>Small Caesar salad</i> .....	8 \$
Garnie de copeaux de parmesan, de chips de prosciutto, et de croûtons maison / <i>With Parmesan shavings, prosciutto chips and homemade croutons</i>	
Tartare de saumon frais / <i>Fresh salmon tartare</i> .....	15 \$ / 80 g
Au parfum d'aneth, de concombre et de citron / <i>Flavoured with dill, cucumber and lemon</i>	
	21 \$ / 120 g



## PLATS MAIN COURSES

Salade César et aiguillettes de volaille grillées / <i>Grilled chicken Caesar salad</i> .....	20,50 \$
Garnie de copeaux de parmesan, de chips de prosciutto, et de croûtons maison / <i>With Parmesan shavings, prosciutto chips and homemade croutons</i>	
« Cake » au quinoa et à la betterave, gratiné au brie / <i>Quinoa-beet cake with brie gratin</i> .....	20 \$
Servi avec une tombée de kale et de pleurotes eryngii sur hummus aux agrumes / <i>Served with kale and king oyster mushrooms on a citrus hummus</i>	
Poitrine de volaille saisie / <i>Seared chicken breast</i> .....	22,50 \$
Salade d'haricots verts, sauce infusée aux porcini, sur croustilles aux asperges / <i>Green bean salad, porcini-infused sauce, on an asparagus croquette</i>	
Pavé de morue à la portugaise / <i>Cod à la portugaise</i> .....	24 \$
Risotto au safran façon paëlla / <i>With paella-style saffron risotto</i>	
Casserole de la mer / <i>Seafood casserole</i> .....	25 \$
Crevettes, pétoncles, morue, fenouil, champignons et pommes de terre duchesse dans une sauce homardine gratinée au gruyère <i>Shrimp, scallops, cod, fennel, mushrooms and duchess potatoes in a lobster bisque sauce, with Gruyère gratin</i>	
Macreuse de bœuf à la bourguignonne / <i>Beef shoulder bourguignon</i> .....	24 \$
Fricassée d'oignons perlés, lardons et champignons, sur nid de rattes / <i>Pearl onion fricassée, lardons and mushrooms on a bed of fingerling potatoes</i>	
Cuisse de canard confite / <i>Duck leg confit</i> .....	23 \$
Sauce au foie gras, tombée de pleurotes eryngii au vin blanc, et pommes de terre rattes aux fines herbes <i>King oyster mushrooms in white wine sauce, fingerling potatoes and foie gras sauce</i>	

## ESSAYEZ NOTRE TABLE D'HÔTE TRY OUR 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 casserole de la mer, la macreuse de bœuf à la bourguignonne et le pavé de morue à la portugaise.  
*Add \$1 for the Seafood casserole, Beef shoulder bourguignon and Cod à la portugaise.*

## DESSERTS

Crème brûlée / Crème brûlée À la fleur de mélilot sauvage et petits fruits / <i>Flavoured with sweet clover and field berries</i>	6,50 \$
Barrette style Tatin / Apple tarte Tatin Sur sablé breton et chantilly au caramel salé / <i>On shortbread with salted caramel whipped cream</i>	7 \$
Café gourmand / Gourmet coffee Café filtre accompagné de deux bouchées sucrées / <i>Regular coffee with two sweet bites</i>	6,50 \$

## 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 1,5L / <i>Eska water 1.5L</i>	5,50 \$
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*