

CAFÉ RISTRO



ENTRÉES APPETIZERS

Soupe du jour / <i>Soup of the day</i>	7,50 \$
Salade croquante / <i>Crunchy salad</i>	8 \$
Vinaigrette au cabernet sauvignon et au miel de trèfle / <i>Cabernet sauvignon and honey dressing</i>	
Salade de turions d'asperges et de betteraves jaunes / <i>Asparagus and yellow beet salad</i>	10,50 \$
Radis, roquette, chips de pain au miel et fromage cendré, avec vinaigrette à la canneberge et à l'érable <i>Radish, arugula, honey spiced bread chips and ash-covered goat cheese, with cranberry maple dressing</i>	
Petite salade César / <i>Small Caesar salad</i>	9 \$
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>	80 g 17 \$
Au parfum d'aneth, de concombre et de citron / <i>Flavoured with dill, cucumber and lemon</i>	
120 g 23 \$	



PLATS MAIN COURSES

Salade César et aiguillettes de volaille grillées / <i>Grilled chicken Caesar salad</i>	22 \$
Garnie de copeaux de parmesan, de chips de prosciutto et de croûtons maison <i>With Parmesan shavings, prosciutto chips and homemade croutons</i>	
Arancini aux champignons / <i>Mushroom arancini</i>	22 \$
Salade tiède au fenouil confit et aux artichauts grillés, sauce vierge aux tomates et basilic frais <i>Warm fennel confit salad with grilled artichokes, tomatoes and fresh basil sauce</i>	
Poitrine de volaille gratinée au fromage OKA / <i>Chicken breast au gratin with OKA cheese</i>	24 \$
Salade de haricots verts, patates rattes et sauce infusée au porcini / <i>Green bean salad, fingerling potatoes with porcini infused sauce</i>	
Pavé de saumon rôti / <i>Roasted salmon filet</i>	26 \$
Légumes du jour, patates rattes et beurre blanc aux épinards / <i>Vegetables of the day, fingerling potatoes with spinach beurre blanc</i>	
Joues de veau braisées / <i>Braised veal cheeks</i>	28 \$
Légumes du jour, patates rattes et sauce au vin blanc émulsifié au foie gras <i>Vegetables of the day, fingerling potatoes with a white wine foie gras sauce</i>	
Cuisse de canard confite / <i>Duck leg confit</i>	25 \$
Sauce au foie gras, tombée de champignons king eryngii au vin blanc et pommes de terre rattes aux fines herbes <i>King eryngii mushrooms in white wine sauce, fingerling potatoes and foie gras sauce</i>	



ESSAYEZ NOTRE TABLE D'HÔTE

TRY OUR TABLE D'HÔTE **+12\$**

Transformez votre repas en table d'hôte pour 12 \$.

Inclus une soupe ou une salade, le dessert du jour et un café ou un thé.

Transform your main course into a table d'hôte for \$12.

Includes soup or salad, dessert of the day and coffee or tea.

DESSERTS DESSERTS

Crème brûlée / Crème brûlée 8\$
À la fleur de mélilot sauvage et aux petits fruits / Flavoured with sweet clover and field berries

Tarte Tatin aux pommes / Apple tarte tatin 8,50\$
Sur sablé breton et chantilly au caramel salé / On Breton shortbread with salted caramel whipped cream



BOISSONS DRINKS

Boisson gazeuse / Soft drinks 3,50\$
Coke, Coke diète et 7UP / Coke, Diet Coke and 7UP

Jus de fruits / Fruit juice 3,25\$
Orange, pomme ou pomme et raisin / Orange, apple or apple and grape

Eau de source / Spring water 3\$ – 5\$

Eau pétillante / Sparkling water 4\$ – 6\$

Café filtre / Regular coffee 3,25\$

Espresso / Espresso 4\$

Latté / Latte 5\$

Cappuccino / Cappuccino 5\$

Thé / Tea 3,25\$

BIÈRES BEER

Bières locales / <i>Local beers</i>	5,50\$
Bières sans alcool / <i>Alcohol-free beer</i>	4,50\$

VINS ROSÉS WINES

Grain de gris, France	6,50\$ – 28,50\$
-----------------------------	------------------

VINS BLANCS WHITE WINES

Pinot grigio, Italie	7,50\$ – 29,50\$
Gros manseng/Sauvignon, France	8\$ – 32\$
Chardonnay, France	8,50\$ – 32,50\$
Chardonnay/Macabeo, Espagne	8\$ – 32\$

VINS ROUGES RED WINES

Pinot noir, Bourgogne, France	9,50\$ – 36,50\$
Merlot, Ontario, Canada	8,50\$ – 32,50\$
Syrah, Napa Valley, États-Unis	10,50\$ – 40,50\$
Chianti, Toscane, Italie	9,50\$ – 36,50\$