

# CAFÉ RISTRO

## ENTRÉES APPETIZERS

Soupe du jour / <i>Soup of the day</i> .....	6,50\$	
Salade croquante / <i>Seasonal salad</i> .....	6,50\$	
vinaigrette canneberge-balsamique-érable / <i>maple-cranberry-balsamic vinaigrette</i>		
Tarte fine aux légumes et chèvre frais / <i>Vegetable and fresh goat cheese tartelette</i> .....	8,50\$	
huile de basilic, mayo aux poivrons rôtis / <i>basil oil and roasted pepper mayo</i>		
Truite fumée / <i>Smoked trout</i> .....	10\$	
lamelles de betteraves et chips de pompernickel, émulsion de vinaigre de cidre à l'aneth et raifort, feuilles de verdure <i>beets and pumpernickel chips, cider vinaigrette emulsion with dill and horseradish on a bed of leafy greens</i>		
Tartare de saumon frais / <i>Fresh salmon tartare</i> .....	14\$ / 80g	
au parfum d'aneth, concombre et citron / <i>flavoured with dill, cucumber and lemon</i>		20\$ / 120g
Petite salade César / <i>Small Caesar salad</i> .....	7,50\$	
copeaux de parmesan, chips de prosciutto, croûtons maison / <i>parmesan ribbons, prosciutto chips and homemade croutons</i>		

## PLATS MAIN COURSE

Salade César aux aiguillettes de volaille grillées / <i>Grilled chicken Caesar salad</i> .....	20\$
copeaux de parmesan, chips de prosciutto, croûtons maison / <i>with parmesan ribbons, prosciutto chips, homemade croutons</i>	
Pavé de morue florentine / <i>Cod Florentine</i> .....	21\$
tombée d'épinards gratinée au Oka, beurre blanc citronné sur purée de « Yukon gold » à l'échalote confite <i>spinach gratiné with Oka, lemon beurre blanc on a Yukon gold and French shallot confit purée</i>	
Risotto aux crevettes et au lard fumé canadien / <i>Shrimp and smoked Canadian bacon risotto</i> .....	21\$
copeaux de parmesan, tomates confites, pois sucrés, lait parfumé aux cèpes de la Colombie-Britannique <i>Parmesan ribbons, tomato confit, sweet peas, and British Columbia porcini mushrooms</i>	
Casserole de la mer / <i>Seafood casserole</i> .....	22\$
crevettes, pétoncles, morue, fenouil, champignons et pommes de terre duchesse dans une sauce homardine et gratinée au gruyère <i>shrimps, scallops, cod, mushrooms in a lobster bisque sauce with potato duchesse, gratiné with gruyère cheese</i>	
Brochettes de bavette de bœuf parfumées à l'ail noir / <i>Flank steak brochettes flavoured with black garlic</i> .....	22\$
glace de viande au rye et pommes de terre rattes aux fines herbes / <i>Canadian rye whiskey glaze and fingerling potatoes and herbs</i>	
Cuisse de canard confite / <i>Duck leg confit</i> .....	21\$
sauce au foie gras, tombée de champignons king eryngii au vin blanc et pommes de terre rattes aux fines herbes <i>with foie gras sauce, king eryngii mushrooms with white wine, fingerling potatoes and herbs</i>	
Wellington de champignons sauvages, artichaut et brie / <i>Wild mushroom Wellington, artichoke and brie</i> .....	20,50\$
sur nid d'écrasé de fèves blanches à la sauge et sauce crème au vin blanc / <i>on a bed of white beans and sage in a white wine cream sauce</i>	

# ESSAYEZ NOTRE TABLE D'HÔTE

## ENJOY OUR TABLE D'HOTE

Soupe ou salade avec un choix de plat principal\* et dessert du jour ..... 27\$  
*Soup or salad with a choice of main dish\* and the dessert of the day*

\* Ajoutez 1 \$ pour le canard confit et la bavette de bœuf / Add \$1 for the duck leg confit and the flank steak brochette

## OPTION ENFANT CHILDREN'S OPTION



Grilled cheese au cheddar canadien et pain à l'avoine / Canadian cheddar grilled cheese on oatmeal bread ..... 10\$  
accompagné de crudités et verdure, vinaigrette Mille-Îles, jus de pomme / With crudités and greens, thousand island dressing, and apple juice

## DESSERTS

Crème brûlée à l'érable / Maple crème brûlée ..... 6\$  
avec petits fruits / with fresh berries

L'anticonstitutionnel / The Anticonstitutional ..... 7\$  
cubes de gâteau Reine-Élisabeth, crème à demi-montée à la framboise et coulis coco et chocolat noir  
*Cubes of Queen Elizabeth cake, dark chocolate and raspberry coulis whipped cream*

## BOISSONS DRINKS

Boisson en cannette (Coca-Cola, Coke Diète, 7UP, thé glacé) / Individual beverages (Coke, Diet Coke, 7UP, iced tea) ..... 2,50\$

Perrier, V8, jus d'orange et jus de pomme / Perrier, V8, orange and apple juice ..... 3\$

Eska 1,5L / Eska 1.5 L ..... 5\$

Bière locale / Local beer ..... 5\$

Bière importée / Imported beer ..... 6\$

Café filtre / Regular coffee ..... 1,85\$

Café espresso / Espresso coffee ..... 2,50\$

Cappuccino / Cappuccino ..... 3,50\$

Carte des vins disponible / Wine list offered