

CAFÉ RICARDO



Il n'y a rien que Brigitte et moi aimons plus que de recevoir famille et amis. Planifier le menu, cuisiner, s'assurer que tout le monde passe du bon temps à table. Et tout cela sans prétention.

Nous avons envie de vous accueillir ici comme on reçoit un ami. Parfois pour un simple café, un dessert ou pour un repas à partager.

Lorsque nous nous sommes rencontrés, il y a près de 25 ans, nous étions loin de savoir ce que nous allions faire dans la vie. Mais nous avons une envie commune, celle de créer et de construire. Nous avons eu la chance de nous trouver (merci Soeur Angèle !), de nous comprendre, de nous aimer.

Les années ont passé et nous nous sommes entourés de gens brillants, humains, intuitifs, déterminés. Et le désir de nourrir a grandi.

Aujourd'hui, nos trois filles et nos employés sont devenus une source inépuisable d'énergie. Ensemble, nous avons le sentiment que tout est possible, que le meilleur nous convient très bien.

La signification du mot ensemble est devenu non seulement notre plus grande force, mais notre façon de travailler et de vivre chez Ricardo Media.

Nous espérons que vous passerez du bon temps à notre table.

Merci de votre visite et bon appétit!

Brigitte Ricardo

PETITES FRINGALES

DÉJEUNER EN SEMAINE ET EN TOUT TEMPS

SUR LE POUCE

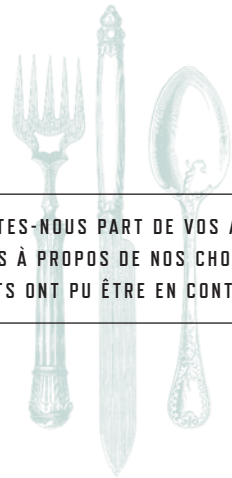
Pain aux courgettes et double chocolat	2,95
Pain aux bananes	2,95
Muffin saveurs du moment	2,95
Croissant servi avec confiture de saison	3,75
Yogourt à la vanille et aux zestes d'orange compote de canneberges et granola maison	5,95

MENU ENFANT*

Demi-portion de nos plats principaux 1/2 PRIX

*12 ANS ET MOINS

SVP, FAITES-NOUS PART DE VOS ALLERGIES
INFORMEZ-VOUS À PROPOS DE NOS CHOIX SANS GLUTEN
TOUS LES PRODUITS ONT PU ÊTRE EN CONTACT AVEC DES NOIX



SALÉ

LUN-VEN À PARTIR DE 11H

ENTRÉES

Soupière du moment	6,95
Salade d'endives et choux de Bruxelles pomme, pacanes et canneberges	7,95

PLATS PRINCIPAUX

Gnocchis poêlés au chou-fleur caramélisé citron, persil, jaune d'œuf et parmesan	18,95
Courge poivrée farcie au tofu et à la ricotta poireau, épinard, choux de Bruxelles, raisins et noisettes	17,95
Salade de kale au poulet et aux figues pois chiches, graines de tournesol, feta et vinaigrette au miel	17,95
Panini à la poitrine de dinde fromage à la crème, moutarde à l'ancienne et confit de canneberges aux épices	14,95
Tataki de saumon à la lime et à la clémentine fenouil, concombre, carotte, pomme verte, menthe, wonton frits et mayonnaise au sésame	21,95
Pappardelles au bœuf braisé au porto roquette, champignons boutons et vieux cheddar	19,95
Tartine d'asperges et de hummus à la betterave œuf mollet, pesto de persil, salade aux pétales d'oignon mariné	17,95
Soupe à l'indienne aux lentilles et aux crevettes coriandre, lime, crème sure au sumac et pain naan	18,95

SUCRÉ

DESSERTS

Gâteau Red Velvet chantilly au fromage à la crème et gelée à la framboise	6,95
Tarte aux pommes beurre de pommes et crumble de spéculoos + boule de crème glacée à la vanille (supplément de 1.95 \$)	5,95
Gâteau au fromage au citron meringue, gelée au citron et à la vanille	6,95
Gâteau au chocolat (Devil's Food Cake) ganache chaude et crumble au cacao	6,95
Gâteau aux carottes gelée à l'abricot et crumble de noix de Grenoble	6,95
Gâteau à la vanille crème au beurre, coulis aux framboises ou au chocolat au choix	6,95
Brownie au Nutella crème pralinée et crumble à la fleur de sel et aux noisettes	6,95
Pavlova aux framboises et à la grenade chantilly au chocolat blanc et à la vanille	6,95
Pot de millefeuille au caramel salé	5,95
Biscuit moelleux chaud servi dans une poêle en fonte brisures de chocolat et bretzels, crème glacée à la vanille (pour deux / calculer 12 minutes de cuisson)	9,95

BRUNCH

SAM-DIM DE 9H À 16H

ENTRÉES

Soupière du moment

6,95

Salade d'endives et choux de Bruxelles

7,95

pomme, pacanes et canneberges

PLATS PRINCIPAUX

Panini à la poitrine de dinde

14,95

fromage à la crème, moutarde à l'ancienne et confit de canneberges aux épices

Courge poivrée farcie au tofu et à la ricotta

17,95

œuf au plat, poireau, épinard, choux de Bruxelles, raisins et noisettes grillées

Gaufre à la farine de maïs et cheddar

16,95

chou-fleur rôti, jambon au miel et œuf au plat

Bol de gruau

12,95

sauce caramel aux bananes, yogourt crémeux à la fève tonka et crumble à l'avoine

Cromesquis de boudin aux oignons caramélisés

17,95

œuf mollet, céleri, pomme verte, vinaigrette aux lardons et purée de céleri-rave au beurre noisette

Pancakes dodues

14,95

compote de bleuets et chantilly à la vanille

Croissant doré

15,95

beurre de poires, chantilly au thé chaï, clémentine et ganache au chocolat noir

Quiche aux poireaux, courgettes et fromage cheddar

14,95

servie avec salade verte à la crème et au citron

Tartine d'asperges et hummus à la betterave

17,95

œuf mollet, pesto de persil, salade aux pétales d'oignon mariné

EXTRAS

Bacon 3,00

Saucisses 3,00

Sirop d'érable 1,95

Œuf 1,75

À BOIRE

BULLES

Michel Jodoin Cidre mousseux rosé, Québec	8	3 8
Cava, Essential Xarel-lo Cava Juve y Camps, Espagne	9	4 8

BIÈRES (ARCHIBALD)

La Chipie Pale Ale américaine, 5 %	-	6, 2 5
La Matante Ale blonde américaine, 4,9 %	-	6, 2 5
La Joufflue Wit, Bière blanche, 4,2 %	-	6, 2 5
La Ciboire Indian Pale Ale, 6 %	-	6, 2 5

COCKTAILS

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, jus d'orange et soda	9	-
Mimosa à l'orange sanguine Prosecco et sirop maison à l'orange sanguine	9	-
La Rosée Pamplemousse, aloès, hibiscus, fleur de sureau et blanc d'œuf + Gin Ungava (supplément de 3 \$)	6	-

VINS ROUGES

Jumilla, Ricardo Espagne (Monastrell)	7	3 5
Ricardo 2013 Afrique du Sud (Shiraz)	7	3 5
Valpolicella Classico Giuseppe Campagnola 2016, Italie (Corvina)	8	4 0
Côtes du Rhône La Ferme du Mont 2015, France (Grenache et Syrah)	9	4 4
Beaujolais, Domaine du Vissoux 2016 France (Gamay)	9	4 6

VINS BLANCS

Soave Classico Giuseppe Campagnola 2016, Italie (Garganega et Trebbiano)	7	3 5
Pinot Gris Domaine St-Jacques, Québec	8	4 2
Sauvignon blanc Marlborough Spy Valley, Nouvelle-Zélande	9	4 5
Beaujolais blanc Dominique Piron 2016, France (Chardonnay)	9	4 6

VIN ROSÉ

Gris de Gris, Ricardo Domaine Royal de Jarras 2016, France (Grenache)	7	3 5
--	---	-----

CAFÉ

		
Filtre	2,25	-
Espresso	3	-
Allongé	3	-
Macchiato	4,25	-
Cappuccino	4,25	-
Café au lait / Glacé	4,25	5
Mokaccino	4,50	5,25
Chocolat chaud	4,50	5,25
Café vietnamien	-	5,25
Café liégeois	6,95	-

BOISSONS FROIDES

Coke, Sprite, Ginger Ale	2,25
Thé glacé maison	3,25
Limonade maison	3,95
Jus de légumes	3,75
Eau Eska Naturelle	2,25
Eau Eska Gazéifiée	3
Verre de lait	3
Smoothie	6
Jus d'orange	3,25

INFUSIONS (CAMELLIA SINENSIS)

Earl grey Thé noir de l'Inde et bergamote	3,25
Chai Camellia Thé noir, cardamome, muscade, cannelle et gingembre	3,25
Une nuit à Rio Thé noir, noix de coco et ananas	3,25
Du Yun Mao Jian Thé vert de Chine	3,25
Perles du dragon Thé vert parfumé au jasmin	3,25
Dunes du Sahara Thé vert et menthe douce séchée	3,25
Nan Mei bourgeons Thé blanc, poivre, citron et menthe	3,25
Zeste éclair Rooibos, pomme, agrumes et épices	3,25
La Sublime Camomille, citronnelle et rose	3,25
London Fog Thé earl grey et lait mousseux	4,25
Chai latte / Glacé Chai Camellia et lait mousseux	4,25



MERCI DE VOTRE VISITE
REVEZ NOUS VOIR!
