

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	3,25
Pain aux bananes	3,25
Muffin saveurs du moment	3,25
Croissant servi avec confiture de saison	3,75
Yogourt à la vanille et au sirop d'érable confiture de prunes 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 César sucrine, croûtons, parmesan, lardons et vinaigrette maison	7,95
Tartare de boeuf à l'indienne boulgour, garam masala, harissa, coriandre et menthe	11,95

PLATS PRINCIPAUX

Gnocchis poêlés au chou-fleur caramélisé citron, persil, jaune d'œuf et parmesan	18,95
Tartare de boeuf à l'indienne boulgour, garam masala, harissa, coriandre et menthe servi avec salade de concombre au yogourt, sumac et sésame	20,95
Gravlax de saumon à l'aneth salade froide de pommes de terre, endives et radis, vinaigrette au miel et à la moutarde à l'ancienne	21,95
Panini au poulet et au poivron grillé sauce barbecue, fromage Monterey Jack et mayonnaise au chili	14,95
Bibimbap de boeuf kimchi, shiitake marinés, sauce gochujang, fèves germées et oeuf miroir	16,95
Bucatini à la bolognaise aux légumes aubergine, portobello, pancetta, parmesan et pain grillé à l'ail	16,95
Pizza naan à la courge musquée et bacon tomate rôtie, courgette et Bufarella de la Fromagerie Fuoco	17,95
Soupe à l'oignon et au porc braisé rondelles d'oignon croustillantes et croûton gratiné au Louis d'Or	18,95

SUCRÉ

DESSERTS

Gâteau Red Velvet chantilly au fromage à la crème et gelée à la framboise	6,95
Gâteau au chocolat et caramel chantilly au chocolat blanc caramélisé, croquant aux amandes et tamari	6,95
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 à l'abricot et aux agrumes chantilly au thé Earl Grey et crumble au chocolat noir	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 15 minutes de cuisson)	9,95

BRUNCH

SAM-DIM DE 9H À 16H

ENTRÉES

Soupière du moment	6,95	Salade César sucrine, croûtons, parmesan, lardons et vinaigrette maison	7,95
---------------------------	------	--	------

PLATS PRINCIPAUX

Panini au poulet et poivron grillé sauce barbecue, fromage Monterey Jack et mayonnaise au chili	14,95	Gravlax de saumon à l'aneth oeuf mollet, salade froide de pommes de terre, endives, radis, vinaigrette au miel et à la moutarde à l'ancienne	21,95
Gaufre à la farine de maïs et cheddar chou-fleur rôti, jambon au miel et œuf au plat	16,95	Bol de gruau sauce caramel aux bananes, yogourt crémeux à la fève tonka et crumble à l'avoine	12,95
Cromesquis de boudin aux oignons caramélisés œuf mollet, céleri, pomme verte, vinaigrette aux lardons et purée de céleri-rave au beurre noisette	17,95	Pancakes dodues compote de bleuets et chantilly à la vanille	14,95
Croissant doré beurre de poires, chantilly au thé chaï, clémentine et ganache au chocolat noir	15,95	Quiche aux poireaux, courgettes et fromage cheddar servie avec salade verte à la crème et au citron	14,95
Pizza naan à la courge et au bacon oeuf miroir, tomate rôtie, courgette et Bufarella de la Fromagerie Fuoco	17,95		

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
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, 2 5	-
Espresso	3	-
Allongé	3	-
Macchiato	4, 2 5	-
Cappuccino	4, 2 5	-
Café au lait / Glacé	4, 2 5	5
Mokaccino	4, 5 0	5, 2 5
Chocolat chaud	4, 5 0	5, 2 5
Café vietnamien	-	5, 2 5
Café liégeois	6, 9 5	-

BOISSONS FROIDES

Coke, Sprite, Ginger Ale	2, 2 5
Thé glacé maison	3, 2 5
Limonade maison	3, 9 5
Jus de légumes	3, 7 5
Eau Eska Naturelle	2, 2 5
Eau Eska Gazéifiée	3
Verre de lait	3
Smoothie	6
Jus d'orange	3, 2 5

INFUSIONS (CAMELLIA SINENSIS)

Earl grey Thé noir de l'Inde et bergamote	3, 2 5
Chai Camellia Thé noir, cardamome, muscade, cannelle et gingembre	3, 2 5
Une nuit à Rio Thé noir, noix de coco et ananas	3, 2 5
Du Yun Mao Jian Thé vert de Chine	3, 2 5
Perles du dragon Thé vert parfumé au jasmin	3, 2 5
Dunes du Sahara Thé vert et menthe douce séchée	3, 2 5
Nan Mei bourgeons Thé blanc, poivre, citron et menthe	3, 2 5
Zeste éclair Rooibos, pomme, agrumes et épices	3, 2 5
La Sublime Camomille, citronnelle et rose	3, 2 5
London Fog Thé earl grey et lait mousseux	4, 2 5
Chai latte / Glacé Chai Camellia et lait mousseux	4, 2 5



MERCI DE VOTRE VISITE
REVENEZ NOUS VOIR!