

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
Petit pot de yogourt au mélilot gélée de sirop d'érable, beurre de pomme 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
AFIN D'ÉVITER LE GASPILLAGE, LE PAIN SERA FOURNI SUR DEMANDE
TOUS LES PRODUITS ONT PU ÊTRE EN CONTACT AVEC DES NOIX

SALÉ

LUN-VEN À PARTIR DE 11H

ENTRÉES

Soupière du moment	6,95
Couscous de chou-fleur céleri, amandes, petits pois, pomme verte et crème sure au basilic + Poitrine de poulet (supplément de 5,75\$)	7,95
Tartare de saumon au gingembre et au soya pamplemousse, mangue, concombre et quinoa	11,95

PLATS PRINCIPAUX

Gnocchi à la ricotta et chorizo sauce tomate, épinard, tomates confites et ricotta de bufflone	18,95
Tartare de saumon au gingembre et au soya pamplemousse, mangue, concombre et quinoa	20,95
Ramen de boeuf oeuf, brocolis chinois, fèves germées, nori et champignons enoki	16,95
Grilled cheese au Gré des Champs pain brioché, moutarde à l'érable et confit d'oignon au bacon	15,95
Pâte au pesto de brocoli brocoli, pancetta, jaune d'oeuf, parmesan et pistaches	16,95
Tartine de poireau confit et canard fumé pain naan, roquette, pomme de terre et fromage le Canotier de l'isle	17,95
Salade de thon albacore écoreposable oeuf, cresson, edamames, concombre et vinaigrette crémeuse au citron	20,95
Bol végétarien beignets de patate douce et tofu, raisins frais, carotte marinée, lentilles et yogourt au curry	16,95

SUCRÉ

DESSERTS

Gâteau Red Velvet chantilly au fromage à la crème et gelée à la framboise	6,95
La tarte cocotte chocolat crumble cacao, crémeux au chocolat noir et mousse au chocolat au lait et à la fève tonka	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 chiffon au citron gâteau au citron, chantilly à la vanille et gelée au citron	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'ananas et à la noix de coco chantilly au chocolat blanc et basilic	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	Couscous de chou fleur	7,95
Jus maison orange, carotte, gingembre et ananas	6	céleri, amandes, petits pois, pomme verte et crème sure au basilic + Poitrine de poulet (supplément de 5,75\$)	

PLATS PRINCIPAUX

Panini au Gré des Champ pain brioché, confit d'oignon au bacon et moutarde à l'érable	15,95	Tartine de poireau confit et canard fumé pain naan, roquette, pomme de terre, fromage le Canotier de l'isle et oeuf mollet	17,95
Cassolette d'oeuf poché sauce tomate, saucisse, fromage frais, coriandre et pain de campagne grillé	16,95	Bol de chia lait de coco, yogourt au mélilot, orange sanguine, petits fruits et granola maison	12,95
Cromesquis de boudin aux oignons caramélisés purée de carotte, argousier, oeuf mollet, salade de carotte et cresson et vinaigrette aux graines de pavot	18,95	Crêpes fines aux poires caramélisées tartinade choco-amande RICARDO, chantilly et amandes rôties	14,95
Croissant doré à l'érable ananas rôti, crémeux au yogourt caramel d'érable et éclats de meringue	14,95	Quiche à la courgette verdure, oignon mariné, radis valentin, graines de tournesol et vinaigrette au babeurre	14,95
Gaufre salée au saumon fumé à la florentine hollandaise, épinard, oeuf mollet et herbes fraîches	21,95		

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, Amermelade, orange et soda	9	-
Mimosa à la pêche blanche Prosecco, pêche blanche et fleur de sureau	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 (TOUCHÉ 1967)


Filtre	2, 2 5	-
Espresso	3	-
Allongé / Américano	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
Jus maison	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!