



LE RICHMOND
GRIFFINTOWN

ANTIPASTI

HUÎTRES / OYSTERS 12 42

CAVIAR D'ACADIE D'OR 50GR 250

FOIE GRAS 48 (4.PERS)

Purée de prune à la cannelle et prunes marinées, brioche et vino cotto /
Cinnamon and prune purée with marinated prunes, brioche and vino cotto

**ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET PROSCIUTTO DI PARMA /
CHARCUTERIE PLATTER AND PROSCIUTTO DI PARMA POUR FOR. 4 80**

EXTRA FOIE GRAS TORCHON 30GR +15

BURRATA (500GR. 4 PERS.) 100

Tomates ancestrales huile aromatique, balsamique, basilic et croquant d'olives noires /
Seasonal tomatoes, aromatic oil, basil and black olive crumble

PLATEAU DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTER (pour / for 4) 275
1 homard, 4 crevettes géantes grillées, 4 pétoncles, 8 huîtres, palourdes et moules, pieuvre, calmars /
1 lobster, 4 grilled jumbo shrimp, 4 scallops, 8 oysters, clams and mussels, octopus and calamari

TARTE AUX POIVRONS / BELL PEPPER TART 17

Pâte au parmesan, fromage de chèvre, garniture de menthe, poivrons grillés, roquettes et sauce aux poivrons /
Parmesan crust, goat cheese, mint filling, roasted peppers, arugula and roasted pepper sauce

SALADE DE PIEUVRE / OCTOPUS SALAD 20

Fèves Burlotti, concombres grillés et tomates cerises, vinaigrette d'agrumes et d'herbes fraîches /
Burlotti beans, grilled cucumber, fresh cherry tomatoes, citrus vinaigrette and fresh herbs

PROSCIUTTO DI PARMA 18

Vieilli 24 mois / Aged 24 months



LE RICHMOND
GRIFFINTOWN

CRUDO

TARTARE DE BOEUF / BEEF TARTARE 20

Polenta et chips de parma, échalotes, piment, jus de citron, saupoudre de chocolat noir /
Polenta and parma chips, shallots, fresh chillies, lemon juice, grated dark chocolate

CARPACCIO D'ESPADON / SWORDFISH CARPACCIO 17

Salade de fenouil et de radis, vinaigrette à la lime, sauce aux pêches et fenouil /
Fennel and radish salad, lime dressing, peach and fennel seed chutney

LES DUOS / THE DUOS 28

Melon d'eau et melon miel marinés de fleurs de sureau, émulsion de curry, coriandre, chair de crabe cueillie à la main et pétoncles poêlées / Compressed watermelon, elderflower marinated honeydew, curry emulsion, cilantro, handpicked crab meat, seared scallops

TATAKI DE THON / TUNA TATAKI 32

Purée de kale & basilic, champignons marinés, amandes et parcelles de citron croquant, sauce tonnato et concombre /
Baby kale and basil puree, pickled mushroom, almond and citrus supreme crumble, cucumber, tonnato sauce

LE PLATEAU DE CRUDO ET TARTARES / CRUDO AND TARTARE PLATTER 90

Tartare de bœuf, carpaccio d'espadon, les duos, tataki de thon / Beef tartare, swordfish carpaccio, the duos, and tuna tataki

+ EXTRA CAVIAR D'ACADIE D'OR 10GR 50



LE RICHMOND
GRIFFINTOWN

PESCE E CARNE

MORUE D'ISLANDE / ICELANDIC COD 35

Zucchini grillés, pesto de champignons, purée de zucchini et menthe, échalotes, sauce vin rouge et framboise /
Grilled zucchini, mushroom pesto, zucchini and mint purée, shallots, red wine and raspberry sauce

ESPADON / SWORDFISH STEAK 40

Cuisson lente, laque de tomate et paprika fumé, asperges trois façons, salade croquante et sauce à base de grappa /
Slow cooked, tomato and spoked paprika glaze, asparagus 3 ways, crunchy salad and grappa sauce

THON / TUNA 52

Thon saisi à chaud, champignons marinés, purée de kale et de basilic, sirop d'érable, sauce tomatée, croquant d'amandes et citron /
Hot seared tuna, pickled mushrooms, purée, kale and basil purée, maple syrup, tomato sauce, almond and lemon crumble

CARRÉ D'AGNEAU / RACK OF LAMB 40

Risotto de farro, yogourt au citron, rapinis et crumble au romarin / Farro risotto, lemon yogurt, rapini, rosemary crumble

MAGRET DE CANARD / DUCK BREAST 40

Lentilles, salsa de mangue et basilic, cipollini et sauce aux poivrons verts / Lentils, mango basil salsa, cipollini

FILET MIGNON ROSSINI 65

Bœuf « angus pride » foie gras, truffe, purée de Yukon Gold à l'huile d'olive et légumes de saison /
"Angus Pride" beef, foie gras, truffle, olive oil Yukon Gold mash and seasonal vegetables

+ EXTRA DEMI HOMARD / EXTRA HALF LOBSTER 40

CÔTE DE BOEUF ANGUS AAA /

AAA ANGUS BEEF RIB STEAK (pour / for 2) 180

Vieillie 40 jours à sec, purée de Yukon Gold à l'huile d'olive et légumes de saison /
Dry aged for 40 days, served with olive oil Yukon Gold mash and seasonal vegetables

+ EXTRA DEMI-HOMARD / EXTRA HALF LOBSTER 40



LE RICHMOND
GRIFFINTOWN

PESCE E CARNE **(SUITE)**

PLATEAU DE VIANDES / MEAT PLATTER (pour / for 4) **395**

2 filets mignon Angus Pride, foie gras, truffe, 1 carré d'agneau, 1 côte de bœuf Angus AAA vieillie 40 jours, 1 magret de canard, purée de Yukon Gold à l'huile d'olive et légumes de saison, poilée de champignons sauvages sautés.

Dry aged for 40 days, served with olive oil Yukon Gold mash and seasonal vegetables, Quebec wild mushrooms

PLATEAU DE POISSON CHAUD / HOT FISH PLATTER 120

Morue d'islande, espadon, t hon, Icelandic cod, swordfish, tuna

EXTRAS

FOIE GRAS POÊLÉE 20

LÉGUMES DE SAISON / SEASONAL VEGETABLES 8

PURÉE DE YUKON GOLD / YUKON GOLD PURÉE 8

CREVETTES GÉANTES GRILLÉES / JUMBO GRILLED SHRIMPS 8 U.

EXTRA HOMARD / EXTRA LOBSTER 80

CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS / SAUTÉED WILD MUSHROOMS 12

TRUFFE NOIRE / BLACK TRUFFLE 6



LE RICHMOND
GRIFFINTOWN

PASTA E RISOTTO

RISOTTO AUX FRUITS DE MER / SEAFOOD RISOTTO 78

Demi homard, crevette, pétoncle, calamars, palourde, crabe des neiges, bisque /
Half a lobster, shrimp, scallop, calamari, clam, snow crab, bisque

CAVATELLI 32

Cavatelli de ricotta, champignons sauvages, crème au basilic, pecorino truffe noire/
Ricotta cavatelli, wild mushrooms, basil cream, pecorino, black truffle

HOMARD/LOBSTER LINGUINI CARBONARA 40

Chair de homard, jaune d'œuf, guanciale et parmesan / Egg yolk, guanciale and parmesan

RISOTTO À LA BURRATA / BURRATA RISOTTO 32

Riz carnaroli vielli, essence de tomate, tomates roties, romarin et buratta/ pecorino /
Aged carnaroli rice, tomato essence, roasted tomatoes, rosemary crumble, burrata