



LE RICHMOND
GRIFFINTOWN

BRUNCH À L'ÉRABLE - SUGAR SHACK BRUNCH \$45

MILLEFOGLIE CON BUDINO NERO, MOUSSE DI FOIE GRAS E MOUSSE DI ACERO
MILLEFEUILLE AU BOUDIN NOIR, MOUSSE DE FOIE GRAS ET MOUSSE D'ÉRABLE
MILLEFEUILLE WITH BLACK PUDDING, FOIE GRAS MOUSSE AND MAPLE MOUSSE



ZUPPA DI PATATE E UOVA CONDITA CON SCAGLIE DI CIPOLLA
SOUPE DE POMMES DE TERRE ET ŒUF GARNIE DE CHIPS D'OIGNON
POTATO AND EGG SOUP TOPPED WITH ONION CHIPS



LES PLATS SUIVANTS SONT SERVIS SUR DES PLATEAUX À PARTAGER
THE FOLLOWING PLATES ARE SERVED ON PLATTERS TO BE SHARED

FAGIOLI BORLOTTI CON GUANCIA DI MAIALE
HARICOTS BORLOTTI AVEC JOUE DE PORC
BORLOTTI BEANS WITH PORK CHEEK

PANZEROTTI RIPIENI DI MOUSSE DI MORTADELLA, PISTACCHI E ACERO
PANZEROTTI FARCI DE MOUSSE DE MORTADELLE, PISTACHES ET ÉRABLE
PANZEROTTI STUFFED WITH MORTADELLA MOUSSE, PISTACHIOS AND MAPLE

INSALATA ITALIANA CON ROBIOLA, INDIVIA, RADICCHIO, MELOGRANO E VINAIGRETTE DI ACERO
SALADE ITALIENNE AVEC ROBIOLA, ENDIVE, RADICCHIO, GRENADE ET VINAIGRETTE À L'ÉRABLE
ITALIAN SALAD WITH ROBIOLA CHEESE, ENDIVE, RADICCHIO, POMEGRANATE AND MAPLE VINAIGRETTE



LASAGNETTE CON MIDOLLO OSSEO E MAIALE STRAPPATO
LASAGNETTE À LA MOELLE OSSEUSE ET AU PORC EFFILOCHÉ
LASAGNETTE WITH BONE MARROW AND PULLED PORK

OU/OR

OSSO BUCO, CON ARANCIA ROSSA, PISTACCHIO E ACERO CON VINO ROSSO
OSSO BUCO, ORANGE SANGUINE, PISTACHE ET ACERO CON VINO ROSSO
OSSO BUCO, WITH BLOOD ORANGE, PISTACHIO AND MAPLE WITH RED WINE

OU/OR

SALMONE SCOTTATO CON GLASSA DI SOIA D'ACERO CON INSALATA DI SPINACI
SAUMON POËLÉ DANS UN GLAÇAGE AU SOJA À L'ÉRABLE AVEC SALADE D'ÉPINARDS
SEARED SALMON IN A MAPLE SOY GLAZE WITH SPINACH SALAD

OU/OR

MELANZANE RIPIENE DI CACIOCAVALLO AFFUMICATO, POMODORI
AUBERGINE FARCIE AVEC CACIOCAVALLO FUMÉ, TOMATES
EGGPLANT STUFFED WITH SMOKED CACIOCAVALLO AND TOMATOES



“ISOLA TONDA” CON SMALTO IN ACERO
ÎLE FLOTTANTE À L'ÉRABLE
MAPLE FLOATING ISLAND