



LE RICHMOND
GRIFFINTOWN

ANTIPASTI

HUÎTRES / OYSTERS 3.50 ch / each

ASSIETTE DE CHARCUTERIE / CHARCUTERIE PLATTER 23

EXTRA FOIE GRAS TORCHON 30GR 10

PROSCIUTTO DI PARMA 18

Vieilli 24 mois / Aged 24 months

SALADE VÉNITIENNE / VENETIAN SALAD 13

Laitue, fenouil, radis, poire, raisins, noix de pin, vinaigrette au balsamique blanc
Lettuce, fennel, radish, pear, raisins, pine nuts, white balsamic dressing

FOIE GRAS AU TORCHON 18

Topinambours marinés, compote de cerises au vin rouge, brioche, vinocotto
Pickled Jerusalem artichokes, red wine cherry compote, vinocotto, brioche

MOZZARELLA DI BUFALA 18 / **BURRATA** 24

Tomates de saison, huile d'olive infusée aux herbes maison, pesto, croquant d'olives noires
Seasonal tomatoes, pesto, homemade herb infused olive oil, black olive crumble

SALADE DE PIEUVRE / OCTOPUS SALAD 17

Radicchio, courgettes grillées, tomates cerises, vinaigrette aux olives
Radicchio, grilled zucchini, cherry tomatoes, olive dressing

RAVIOLIS AU LAPIN / RABBIT RAVIOLI 20

Raviolis maison, lapin, ricotta, truffe, croustilles de panais, consommé de champignons
Homemade ravioli, rabbit, truffle, parsnip chips, mushroom bouillon

PORTOBELLO FARCI / STUFFED PORTOBELLO 18

Fromage de chèvre, menthe, ail, piment frais, noix de pin et roquette
Goat cheese, mint, garlic, fresh chili, pine nuts, arugula

AUBERGINE AU FOUR / BAKED EGGPLANT 16

Sauce tomates et poivrons épicés, roquette, vinaigrette aux framboises
Spicy tomato and red pepper sauce, arugula, raspberry dressing



CRUDO

TARTARE DE SAUMON / SALMON TARTARE 18 - 28

Pêches fraîches, échalotes, gingembre confit, vinaigrette basilic et coriandre
Fresh peaches, shallots, confit ginger, basil and coriander dressing

TARTARE DE BOEUF / BEEF TARTARE 20 - 30

Échalote, ciboulette, huile d'olive, jus de citron, muscade, chili frais
Shallots, chives, olive oil, lemon juice, fresh chili

TATAKI DE THON / TUNA TATAKI 19

Purée de basilic, champignons marinés, croustillant au safran
Basil purée, marinated mushrooms, safran crisp

CRUDO DE DORADE ROYALE / ROYAL SEABREAM CRUDO 17

Huile d'olive infusée aux herbes maison, croustillant au safran, sauce tiède aux poivrons et bleuets,
purée d'artichauts
Homemade herb infused olive oil, safran crisp, warm bell pepper and blueberry sauce, artichoke
purée



LE RICHMOND
GRIFFINTOWN

PESCE E CARNE

FILET DE SAUMON / SALMON FILET 26

Tombée de tomates et pois, purée de pois à la menthe, brocolis, légumes de saison
Tomatoes and peas reduction, mint flavored mashed peas, broccolis, seasonal vegetables

FLETAN / HALIBUT 38

Asperges, légumes de saison, sauce à la grappa et salade croquante
Asparagus, seasonal vegetables, grappa sauce and crispy salad

MORUE D'ISLANDE / ICELANDIC COD 36

Purée de courgettes et menthe, courgettes grillées, duxelle de champignons sauvages, échalotes marinées,
sauce vin rouge et framboise
Zucchini and mint purée, grilled zucchini, diced wild mushrooms, marinated shallots, red wine and raspberry
sauce

CARRÉ D'AGNEAU / RACK OF LAMB 38

Farro au yogourt et citron, rapini, croustillant au romarin
Farro with yogurt and lemon, rapini, rosemary crumble

SURLONGE D'AGNEAU / LAMB SIRLOIN 36

Champignons sautés, purée de pommes de terre au romarin, légumes de saison, réduction de veau
Sautéed mushrooms, rosemary potato purée, seasonal vegetables, veal stock

CÔTE DE VEAU / VEAL CHOP 34

Pommes de terre, coulis de poivrons rouges, légumes de saison, sauce marsala
Potatoes, red bell pepper coulis, seasonal vegetables, marsala sauce

FILET MIGNON / ROSSINI 52 - 65 (FOIE GRAS ET TRUFFE NOIR) 220 GR

Purée de Yukon Gold à l'huile d'olive, légumes de saison, sauce vin rouge
Olive oil Yukon Gold purée, seasonal vegetables, red wine sauce

CÔTE DE BOEUF / RIB STEAK 120

Vieillie 35 jours servie avec purée de Yukon Gold à l'huile d'olive, légumes de saison, sauce vin rouge, salsa
verde
Aged 35 days served with olive oil Yukon Gold purée, seasonal vegetables, red wine sauce, salsa verde



LE RICHMOND
GRIFFINTOWN

PLATEAU DE POISSONS / FISH PLATTER 230

Morue d'Islande, filet de saumon, dorade royale, flétan, sauce tomate et poivrons épicés, salsa verte et légumes de saison
Icelandic cod, salmon filet, royal seabream, halibut, spicy tomato and red pepper sauce, salsa verde, seasonal vegetables

PLATEAU DE VIANDES / MEAT PLATTER 125

Carré d'agneau, filet mignon, côte de veau, purée de Yukon Gold à l'huile d'olive, légumes de saison, sauce vin rouge, salsa verte
Rack of lamb, filet mignon, veal chop, Olive oil Yukon Gold purée, seasonal vegetables, red wine sauce, salsa verde

PLATEAU DE VIANDES RICHMOND / RICHMOND MEAT PLATTER 230

Côte de boeuf, carré d'agneau, filet mignon, côte de veau, purée de Yukon Gold à l'huile d'olive, légumes de saison, sauce vin rouge, salsa verte
Rib steak, rack of lamb, filet mignon, veal chop, olive oil Yukon Gold purée, seasonal vegetables, red wine sauce, salsa verde

EXTRAS

FOIE GRAS POÊLÉ / SEARED FOIE GRAS 10

LÉGUMES DE SAISON / SEASONAL VEGETABLES 8

CREVETTES GÉANTES GRILLÉES / GRILLED JUMBO SHRIMPS (3) 18

CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS / SAUTEED WILD MUSHROOMS 12

TRUFFE NOIRE / BLACK TRUFFLE 6



LE RICHMOND
GRIFFINTOWN

PASTA E RISOTTO

RISOTTO AUX FRUITS DE MER / SEAFOOD RISOTTO 38

Crevettes, pétoncles, calmars, palourdes, crabe des neiges, bisque de homard
Shrimps, scallops, calamari, clams, snow crab, lobster bisque

EXTRA CREVETTES GRILLÉES / EXTRA GRILLED SHRIMPS (3) 18

CAVATELLI 26

Cavatelli de ricotta, champignons sauvages, crème au basilic, pecorino
Ricotta cavatelli, wild mushrooms, basil cream, pecorino

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS / MUSHROOM RISOTTO 30

Champignons sauvages, poivrons rôtis, purée d'artichauds, roquette
Wild mushrooms, roasted red peppers, artichoke purée, arugula

LINGUINI CARBONARA 26

Jaune d'œuf, guanciale et parmesan
Egg yolk, guanciale and parmesan

PASTA ALLA BOLOGNESE 27

Sauce tomate, soffritto, filet mignon, vin rouge, pecorino
Tomato sauce, soffritto, filet mignon, red wine, pecorino

PAPPARDELLE AUX CHAMPIGNONS / MUSHROOMS PAPPARDELLE 29

Champignons sauvages, crème de porcini, fond de veau, pecorino
Wild mushrooms, porcini cream, veal stock, pecorino

LINGUINI ALLO ZAFFERANO 26

Fumet de fruits de mer, moules, palourdes, courgettes grillées, poivrons sucrés, tomates cerises et jus de citron
Seafood fumet, mussels, clams, grilled zucchini, sweet bell peppers, cherry tomatoes, lemon juice