



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

INSALATA VENEZIANA 13

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

BRANZINO CROCCANTE 26

Bar, salade et vinaigrette de melons, cèleri
Sea bass, melon salad and vinaigrette, celery

TORCHON DE FOIE GRAS 18

Topinambours marinés, compote de framboises au vin rouge, vinocotto, pain brioche
Pickled Jerusalem artichokes, raspberry compote, vinocotto, brioche bread



LE RICHMOND
GRIFFINTOWN

TARTAR DI BRUSCHETTA E BURRATA 24

Tomates cerises fraîches et séchées, basilic, pain croustillant
Fresh and sundried tomatoes, basil, crunchy bread

INSALATA DI POLPO AL ARANCIA 27

Pieuvre, céleri, poivrons et sauce à l'orange
Octopus, celery, bell peppers and orange sauce

VITELLO TONNATO 21

Veau, sauce au thon, câpres frites et lime
Veal, tuna sauce, fried capers and lime

CARCIOFI SALTATI 18

Artichauts saisis, tomates cerise, roquette, sauce tomate et crème, copeaux de parmesan
Seared artichokes, cherry tomatoes, arugula, cream & tomato sauce, parmigiano shavings

UOVO CROCCANTE 22

Œuf croquant sur fondue de pecorino, truffe noire
Crunchy egg, pecorino fondue, black truffle



LE RICHMOND
GRIFFINTOWN

PASTA E RISOTTO

CAVATELLI 27

Cavatelli au ricotta, sauce tomate, aubergine et mousse de pecorino
Ricotta cavatelli, tomato sauce, eggplant and pecorino mousse

AGNOLOTTI DI BURRATA 35

Mousse de burrata, caviar
Burrata mousse, caviar

LINGUINI ALLA GRANDE 48

Demi homard, palourdes, moules, crevettes, calmars et pieuvre, bisque de homard
Half lobster, clams, mussels, shrimps, calamari and octopus, lobster bisque

RAVIOLI AI FUNGHI 35

Champignons sauvages, foie gras, bouillon de champignons, sauge
Wild mushroom, foie gras, mushroom broth, sage

GNOCCHI DI BUFALA 26

Emulsion au beurre et sauge avec pesto de roquette, noix de pin et vrilles de pois
Sage and butter emulsion with arugula pesto, pine nuts and pea shoots

RISOTTO AGLI ASPARAGI 28

Purée d'asperges, asperges grillées, parmesan
Asparagus puree, grilled asparagus, parmesan

RISOTTO ALLA FOGLIA D'ORO 30

Safran, beurre, parmesan, feuille d'or (+8\$ prosciutto)
Saffron, butter, parmesan, gold leaf (+8\$ prosciutto)



LE RICHMOND
GRIFFINTOWN

PESCE E CARNE

SALMONE 28

Légumes du moment, sauce citron
Seasonal vegetables, lemon sauce

BACCALA 34

Morue, courgettes, galette de riz au safran, légumes du moment
Cod, zucchini, saffron rice galette, seasonal vegetables

AGNELLO 38

Carré d'agneau, galette et flan aux pommes de terre, parmigiano et sauce au chocolat
Rack of lamb, potato galette and flan, parmigiano and chocolate sauce

MILANESE ALL'ORECCHIO D'ELEFANTE 36

Côte de veau en croûte de grissini, roquette, tomates confites et pecorino
Grissini crusted veal chop, arugula, confits tomatoes and pecorino

PARADISO DI MARE 45

Saumon, morue, crevette, calmar, pieuvre, velouté au citron
Salmon, cod, shrimp, calamari, octopus, lemon veloute

FILETTO DI MANZO / ROSSINI 52 - 65 **(FOIE GRAS ET TRUFFE NOIR) 220 GR**

Filet mignon 12oz, légumes du moment, purée de pommes de terre aux olives (foie gras et truffe)
12oz beef tenderloin, seasonal vegetables, olives potato puree (foie gras and truffle)



LE RICHMOND
GRIFFINTOWN

COSTATA DI MANZO 120

Côte de bœuf 36oz, légumes du moment, purée de pommes de terre aux olives
Rib steak 36oz, seasonal vegetables, olive potato puree

PLATEAU DE VIANDES / MEAT PLATTER 125

Carré d'agneau, filet mignon, côte de veau panée, purée pommes de terre aux olives, légumes de saison

Rack of lamb, filet mignon, grissini crusted veal chop, olives potato puree, seasonal vegetables

PLATEAU DE VIANDES RICHMOND / RICHMOND MEAT PLATTER 230

Côte de boeuf, carré d'agneau, filet mignon, côte de veau en croûte de grissini, purée de pommes de terres aux olives, légumes de saison

Rib steak, rack of lamb, filet mignon, breaded veal chop, olives potato puree, seasonal vegetables

EXTRAS

FOIE GRAS POÊLÉ / SEARED FOIE GRAS 10

LÉGUMES DE SAISON / SEASONAL VEGETABLES 8

CREVETTES GÉANTES GRILLÉES / GRILLED JUMBO SHRIMPS (3) 18

TRUFFE NOIRE / BLACK TRUFFLE 6



LE RICHMOND
GRIFFINTOWN

DOLCI

PIATTO DI FORMAGGI PLATEAU DE FROMAGES / CHEESE PLATTER 18

SFERA DI CIOCCOLATO 15

Carpaccio de fraises, glace aux cassis, sphère de chocolat et coulis de fruits rouges
Strawberry carpaccio, blackberry sorbet chocolate sphere and berries coulis

FRESCHEZZA 10

Meringue italienne, melons, menthe, sorbet au citron et limoncello
Italien meringue, melons, mint, lemon sorbet and limoncello

LIMONATA 12

Coulis de lime, biscuit sablé, mousse au citron
Lime coulis, shortbread, lemon mousse

CAFE GOLOSO 16

Panna cotta au chocolat, tiramisu, torta d'Amalfi, espresso
Chocolate panna cotta, tiramisu, torta d'Amalfi, espresso

SELEZIONE DI DOLCI PLATEAU DÉGUSTATION DE DESSERTS DESSERT PLATTER 48

(Pour / for 4)