



**LE RICHMOND**  
GRIFFINTOWN

## **ANTIPASTI**

**HUÎTRES / OYSTERS** 3.50 ch / each

**ASSIETTE DE CHARCUTERIE / CHARCUTERIE PLATTER** 23

**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, raisins, pine nuts, white balsamic dressing

### **TARTARE DI SALMONE** 18

Purée et brunoise de mangue, jus de citron, croûtons de focaccia

Mango brunoise and puree, lemon juice, focaccia croutons

### **VELLUTATA DI FEGATO GRASSO E CASTAGNE** 20

Chanterelles, tortelli aux champignons, foie gras, châtaigne rôtie

Chanterelles, mushroom tortelli, foie gras, toasted chestnuts



**LE RICHMOND**  
GRIFFINTOWN

**TARTARE DI BRUSCHETTA E BURRATA 24**

Tomates cerise et tomates séchées, basilic, pain croustillant  
Fresh and sundried tomatoes, basil, crunchy bread

**INSALATA DI POLPO AL ARANCIA 27**

Pieuvre, cèleri, poivrons et sauce à l'orange  
Octopus, celery, bell pepper and orange sauce

**CARPACCIO DI MANZO 20**

Carpaccio de filet mignon, noix de pins, roquette, tomates confites  
Beef tenderloin carpaccio, pine nuts, arugula, confits tomatoes

**CARCIOFI SALTATI 18**

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

**TORTELLI AMARETTI 16**

Pâtes farcies aux courges, amaretti, crème de parmesan  
Squash stuffed pasta, amaretti, parmesan cream



**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

### **PASTA FLAMBÉE 40** **+ 10 AVEC TRUFFE**

Grana padano, champignons, cognac Camus  
Grana Padano, mushrooms, cognac Camus

### **LASAGNA AI FRUTTI DI MARE 38**

Pieuvre, crevette, calmars, saumon, moules, palourdes  
Octopus, shrimp, calamari, salmon, mussels, clams

### **RAVIOLI AL FUNGHI 35**

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

### **GNOCCHI DI BUFALA 26**

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

### **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**

Fenouil caramélisé avec sambuca, oignons perlés, réduction de vinaigre de framboise  
Caramalized fennel with sambuca, pearl onions, raspberry vinegar reduction

### **BACCALA 34**

Morue d'Islande en croûte de pommes de terre, polenta crémeuse, sauce tomate san marzano et  
bisque de homard  
Icelandic Cod with potato crust, creamy polenta, tomato sauce and lobster bisque

### **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, confit tomatoes and pecorino

### **OSSO BUCO 32**

Polenta crémeuse, sauce de tomate san marzano  
Creamy polenta, san marzanotomato sauce

### **PARADISO DI MARE 45**

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



**LE RICHMOND**  
GRIFFINTOWN

**FILETTO DI MANZO / ROSSINI 52 - 65**  
(FOIE GRAS ET TRUFFE NOIRE)

Filet mignon 9oz, légumes du moment, purée de pommes de terre aux olives (+foie gras et truffe)  
9oz beef tenderloin, seasonal vegetables, olive potato puree (+foie gras and truffle)

**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, olive 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, olive potato puree, seasonal vegetables

**EXTRAS**

**FOIE GRAS POËLÉ / SEARED FOIE GRAS 10**

**LÉGUMES DE SAISON / SEASONAL VEGETABLES 8**



**LE RICHMOND**  
GRIFFINTOWN

## **DOLCI**

**PIATTO DI FORMAGGI**  
**PLATEAU DE FROMAGES**  
**CHEESE PLATTER 18**

**SFERA DI CIOCCOLATO 15**

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

**FRESCHEZZA 10**

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

**SEMI FREDO 15**

Semi fredo de noisettes, amandes et pecans  
Semi fredo of hazelnuts, almonds, and pecans

**CAFE GOLOSO 16**

Trio de tiramisu : classique, pistaches et citrouille  
Trio of tiramisu : classic, pistachio and pumpkin

**SELEZIONE DI DOLCI**  
**PLATEAU DÉGUSTATION DE DESSERTS**  
**DESSERT PLATTER 48**

(Pour / for 4)