



**LE RICHMOND**  
GRIFFINTOWN

**MENU BRUNCH**



**CARPACCIO DI FICHI CON BURRATA E PROSCIUTTO 20**

CARPACCIO DE FIGUES, BURRATA ET PROSCIUTTO  
FIG CARPACCIO WITH BURRATA AND PROSCIUTTO

**BRUSCHETTA DI MELE E CAPRINO 14**

BRUSCHETTA DE POMMES ET FROMAGE DE CHÈVRE  
APPLE AND GOAT CHEESE BRUSCHETTA

**UOVO CROCCANTE IMPANATO CON MANDORLE 15**

ŒUF CROQUANT AUX AMANDES ET MOUSSE DE PARMESAN  
ALMOND CRUSTED « CRUNCHY EGG » WITH PARMIGIANO MOUSSE

**FRAGOLE SALTATE AL PEPE NERO SERVITE CON CREMA CHANTILLY 12**

FRAISES POËLÉES AU POIVRE ET SYROP D'ÉRABLE SERVIES AVEC CRÈME CHANTILLY  
SAUTEED STRAWBERRIES WITH BLACK PEPPER & MAPLE SYRUP SERVED WITH CHANTILLY CREAM

**GNOCCHI FRITTI CON SALSA AL GORGONZOLA 15**

GNOCCHI FRITS SAUCE GORGONZOLA  
FRIED GNOCCHI WITH A GORGONZOLA SAUCE

**TRIO DI TARTELETTES DI MELANZANE, MIRTILLI E CAPRINO CON MELA 14**

TRIO DE TARTELETTES AUX AUBERGINES, BLEUETS, FROMAGE DE CHÈVRE ET POMMES  
TARTELETTES TRIO OF EGGPLANT, BLUEBERRY, AND GOAT CHEESE WITH APPLE

**MOZZARELLA IN CARROZZA CON INSALATA 16**

PAIN DE MIE, PESTO DE COURGETTE ET DE MENTHE, MOZZARELLA EN CROÛTE ET SALADE FRAICHE  
FRIED MOZZARELLA SANDWICH WITH FRESH SALAD

**RAVIOLI CARBONARA 24**

**PORCHETTA FATTA IN CASA CON PUREA DI PATATE 23**

PORCHETTA MAISON ET PURÉE DE POMMES DE TERRE  
HOMEMADE PORCHETTA WITH POTATO PUREE

**UOVA BENEDETTINE AL CARPACCIO DI FRUTTI DI MARE, CAVIALE DI TRIGLIA, FONDENTE DI PATATE E CACIOCAVALLO AFFUMICATO 26**

BÉNÉDICTINES AUX CARPACCIO DE POISSON ET FRUITS DE MER, CAVIAR DE MULLET, FONDANT DE POMMES DE TERRE ET CACIOCAVALLO FUMÉ  
EGGS BENEDICT WITH FISH CARPACCIO, MULLET CAVIAR, POTATO FONDANT AND SMOKED CACIOCAVALLO

**UOVA STRAPAZZATE, CREMA DI PARMIGIANO E FUNGHI DI SHIMEJI 17**

ŒUFS BROUILLÉS, CRÈME DE PARMESAN ET CHAMPIGNONS SHIMEJI  
SCRAMBLED EGGS, PARMIGIANO CREAM AND SHIMEJI MUSHROOMS

**SPALLA DI MANZO SEARED CON RUCOLA, PARMIGIANO E POMODORI CONFIT 21**

ÉPAULE DE BŒUF SAISIE AVEC ROQUETTE, PARMESAN ET TOMATES CONFITES  
SEARED BEEF SHOULDER WITH ARUGULA, PARMIGIANO, AND CONFIT TOMATOES

**PESCE DEL GIORNO 25**

POISSON DU JOUR  
FISH OF THE DAY

**TORTA DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA 13**

TARTE FINE AUX POMMES ET CRÈME GLACÉE À LA VANILLE  
APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM

**BOMBOLINI AL CIOCCOLATO CON RIPIENO CON FRUTTI DI BOSCO 13**

BEIGNETS AUX CHOCOLATS ET COULIS DE FRUITS ROUGES  
HOMEMADE CHOCOLATE DONUTS WITH RED FRUIT PUREE