

ENTRÉES | APPETIZERS

Velouté du jour <i>Soup of the day</i>	14
Salade d'asperges, riz sauvage, céleri, raisins, noix de pin <i>Asparagus salad, wild rice, celery, grapes, pine nuts</i>	16
Saumon fumé, concombre, melon miel, basilic <i>Smoked salmon, cucumber, honeydew melon, basil</i>	18
Crevettes de Matane, fenouil, avocat, tomate, raifort <i>Matane shrimps, fennel, avocado, tomato, horseradish</i>	18
Tartare de canard, canard fumé, pomme Granny Smith, noisette, cresson <i>Duck tartare, smoked duck, Granny Smith apple, hazelnut, watercress</i>	21
St. Vallée fromage poêlé, fraises, roquette, estragon <i>St. Vallée pan-fried cheese, strawberries, arugula, and tarragon</i>	16

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Lobster Roll, céleri, radis, citron Meyer	30
Servis avec frites maison ou une salade verte <i>Lobster Roll, celery, radish, Meyer lemon</i> <i>Served with housemade fries or a green salad</i>	
Burger au filet mignon, confiture de tomates, bacon, laitue, aïoli à l'ail noir	25
Servis avec frites maison ou une salade verte <i>Filet Mignon Burger, tomato jam, bacon, lettuce, black garlic aioli</i> <i>Served with housemade fries or a green salad</i>	
Pâte du jour <i>Pasta of the day</i>	24
Poisson du jour <i>Fish of the day</i>	27
Salade tiède de canard confit	23
Lentilles, olives vertes, betteraves, vinaigrette rhubarbe <i>Warm Duck Confit Salad</i> <i>Lentils, green olives, beetroots, rhubarb vinaigrette</i>	
Bavette de bœuf grillée, beurre au poivre noir, sauce au vin rouge	28
Servis avec frites maison ou une salade verte <i>Grilled flank steak, black pepper butter, red wine sauce</i> <i>Served with housemade fries or a green salad</i>	

DESSERTS

Tartelette au Chocolat & Abricot Gel abricot & thym, glace à la pistache, pistaches, abricots grillés Chocolate & Apricot Tartlet <i>Apricot and thyme gel, pistachio Ice cream, pistachios, grilled apricots</i>	16
Gâteau au fromage Sablé breton, Compote de petits fruits locaux Cheesecake <i>Breton sablé, Local field berry compote</i>	14
Croustade Fraise-Rhubarbe Servis avec glace à la vanille Strawberry-Rhubarb Crumble <i>Served with vanilla Ice cream</i>	14
Mangue Semifreddo Ananas Confits, Meringues à la lime, Sablé aux pacanes Mango Semifreddo <i>Candied pineapples, lime meringues, pecan sablé</i>	14
Trio de sorbet au choix Pomme verte Mangue Fraise Framboise Cassis Poire Sorbet Trio Selection <i>Green Apple Mango Strawberry Raspberry Blackcurrant Pear</i>	14

Le restaurant Le Riverain réalise une cuisine sans fioritures, dans le respect inconditionnel de la tradition qui combine avec brio classicisme et modernité.

L'excellence de sa cuisine repose sur la sélection des meilleurs produits des Cantons-de-l'Est, servis avec imagination pour satisfaire les gourmets, ceux qui aiment retrouver les saveurs justes et vraies des produits d'exception.

Le Riverain restaurant offers an exceptional lakeside setting serving creative cuisine that succeeds in blending classic techniques with modern day trends.

The carefully sourced array of fresh regional produce combined with the creativity of our chefs will truly satisfy the gourmet, those who delight in the true taste of exceptional products.