



MENU LUNCH

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.

ENTRÉES | APPETIZERS

POTAGE DU JOUR

Garnitures du moment

| 15\$ |

SOUP OF THE DAY

Seasonal garnishes

SAUMON FUMÉ MAISON

Variation de pommes de terre, pamplemousse, espuma de béarnaise

| 20\$ |

HOMEMADE SMOKE SALMON

Potatoes variation, grapefruit, Bearnaise foam

SALADE DE POIRES ET CÉLERI-RAVE

Graines de moutarde marinées, noisettes torréfiées

| 18\$ |

PEAR & CELERIAC SALAD

Marinated mustard seeds, roasted hazelnuts

GÉSIER DE CANARD CONFIT CROUSTILLANT

Chicorée, vinaigrette au babeurre et argousier

| 20\$ |

CRISPY DUCK CONFIT GIZZARD

Chicory, buttermilk and sea buckthorn vinaigrette

TATAKI DE THON ALBACORE DE COLOMBIE-BRITANNIQUE

Jicama, concombre, radis et sauce Punzu,

| 22\$ |

BRITISH-COLOMBIA ALBACORE TUNA TATAKI

Jicama, cucumber, radish, Punzu sauce

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

BURGER DE FILET MIGNON AAA

| 28\$ |

Gouda fumé, champignons, oignons caramélisés, aïoli,
servi avec frites ou salade

AAA FILET MIGNON BURGER

*Smoked Gouda, Mushrooms, Caramelized Onions, Aioli,
served with fries or salad*

RÂBLE DE LAPIN FARCI À LA PANCETTA ET ÉPINARDS

| 30\$ |

Pois verts, salade de couscous et légumes du printemps, vinaigrette au romarin

RABBIT SADDLE STUFFED WITH PANCETTA AND SPINACH

Green peas, couscous & spring vegetables salad, rosemary vinaigrette

GÂTEAU DE CRABE DES NEIGES

| 32\$ |

Asperges, chou, crème fraîche au citron Meyer

SNOW CRAB CAKE

Asparagus, cabbage, crème fraîche with Meyer lemon

POISSON DU JOUR

| 28\$ |

FISH OF THE DAY

PÂTES DU JOUR

| 25\$ |

PASTA OF THE DAY

DESSERTS

BROWNIE DOUBLE CHOCOLAT

| 15\$ |

Sorbet poire Williams, noix de Grenoble torréfiées

DOUBLE CHOCOLATE BROWNIE

William pear sorbet, toasted walnuts

CROUSTADE DE SAISON

| 15\$ |

Glace vanille

SEASONAL CRUMBLE

Vanilla Ice cream

BOL DE SORBET

| 15\$ |

Petits fruits à la menthe fraîche

SORBET BOWL

Berries with fresh mint