



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
SOUP OF THE DAY

| 15\$ |

SALADE D'ENDIVES

| 18\$ |

Poires pochées, fromage bleu bénédictin, noix de Grenoble, Pommes Granny Smith

ENDIVES SALAD

Poached pears, Benedictin blue cheese, walnuts, granny smith apples

CARPACCIO DE BOEUF

| 20\$ |

Oeuf de Caille Mariné, Mayonnaise à la moutarde de Meaux, Fromage Alfred 2 ans

BEEF CARPACCIO

Marinated quail egg, Meaux mustard mayonnaise, 2 years old Alfred Cheese

TARTARE DE SAUMON

| 20\$ |

Saumon Fumé, Radis, céleri, crème sure, Aneth

SALMON TARTARE

Smoked salmon, Radish, celery, sour cream, dill

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, Aïoli,
served with fries or salad*

GUÉDILLE DE HOMARD DE GASPÉSIE

| 46\$ |

Chair de Homard, Mayonnaise au Old Bay, servi avec frites ou salade verte

LOBSTER ROLL

Lobster meat, Old Bay Mayo, served with fries or geen salad

POISSON DU JOUR

| 28\$ |

FISH OF THE DAY

PÂTES DU JOUR

| 25\$ |

PASTA OF THE DAY

SURLONGE DE BOEUF CAB - 6 OZ -

| 30\$ |

Sauce Béarnaise, Frites

CAB BEEF SURLOIN - 6 OZ -

Béarnaise Sauce, Fries

DESSERTS

BROWNIE DOUBLE CHOCOLAT

| 15\$ |

Sorbet aux fraises, amandes torréfiées

DOUBLE CHOCOLATE BROWNIE

Strawberry sorbet, toasted Almonds

CROUSTADE DE SAISON

| 15\$ |

SEASONAL CRUMBLE

PANNA COTTA VANILLE & FRUITS DES CHAMPS

| 15\$ |

WILDBERRY & VANILLA PANNA COTTA