



Les tentations du midi

Les entrées Appetizers



*Le potage du Chef
Chef's daily potage*

\$5.00

*Salade de jeunes pousses d'épinard avec suprêmes d'orange,
pancetta grillé et parmesan, vinaigrette à l'orange et gari*

*Baby spinach tossed with orange segments, crisp pancetta,
parmesan, orange ginger vinaigrette*

\$6.00

*Bruschetta au fromage de chèvre, combiné à une salade de fèves blanches,
tomates mûries au soleil et olives kalamata, vinaigrette au basilic frais*

*Goat cheese bruschetta paired with a salad of white beans,
sun-ripened tomatoes and Kalamata olives, fresh basil vinaigrette*

\$7.00

Crêpes maison roulées aux crevettes, sauce béchamel rehaussée d'aneth

Ripplecove crêpes of tiger shrimp in dill spiced béchamel sauce

\$9.00

(Entrée / Starter)

\$16.00

(Plat principal / Main course)





Les plats principaux
Main Dishes



Brochette grillée de filet mignon, mariné aux saveurs de soya, gingembre, ail et sumac, accompagnée de couscous et légumes du marché

Grilled brochette of tenderloin beef, marinated with soya, ginger, garlic and sumac spice, paired with couscous and seasonal vegetables

\$16.00

Poulet de grains mariné aux épices de l'Inde, présenté sur un riz basmati, avec légumes de saison sautés, garniture de raita au concombre

Grain-fed chicken marinated with East Indian spices, on basmati rice with a sauté of seasonal vegetables, garnish of cucumber raita

\$14.50

Tilapia cuit au four et servi avec couscous et une vinaigrette tiède aux tomates séchées

Oven Roasted Tilapia, with couscous and warm sun-dried tomato vinaigrette

\$14.75

Confit de canard, glace aux jus d'agrumes, reposant sur un nid de nouilles de riz avec un sauté de légumes frais

Confit of duck, glazed with citrus juices, nesting on rice noodles with seasonal vegetables

\$14.75

Cassoulet de porc et saucisse italienne du Ripplecove

Ripplecove's pork cassoulet with Italian sausage

\$14.75

Saumon de l'Atlantique fumé à l'Auberge, servi sur un bagel de Montréal avec oignons rouges, câpres, quartier de citron et garni de mesclun

House-smoked Atlantic salmon, served on a lightly toasted Montreal bagel with red onions, capers, lemon, garnish of mesclun

\$15.25



*Les desserts
Sweet endings*



Tulipe de fruits saisonniers et sorbet de confection artisanale

Medley of fresh fruit with homemade sherbet

\$7.00

*Tartelettes au sirop d'érable, Chantilly,
saupoudrées de cristaux de sucre d'érable*

Creamy maple syrup tartlets, Chantilly, sprinkled with maple crystals

\$7.00

*Gâteau au fromage et aux agrumes
Cheesecake aromatized with citrus fruit*

\$7.50

Délice au chocolat

Chocolate Delight

\$7.50

*Carrousel de fromages fins, fruits frais
et pain aux noix de Mélanie*

Trio of fine cheese, fresh fruit and Melanie's nut bread

\$13.00





Les thés et tisanes Teas & herbal infusions

Thé vert – ‘Jasmin Floral’

Un thé captivant avec une touche florale et sélection soignée de fleurs de jasmin.

Thé vert Chai

Superbe thé vert du Kenya avec des épices fraîches de l'Inde.

Darjeeling – ‘Espoir de Margaret’

Un adorable parfum de muscat avec une agréable astringence. En provenance d'un des états les plus renommés du Darjeeling.

Thé Irlandais

Un mélange puissant et soutenu de thés du Kenya et d'Assam. Délicieux au petit déjeuner.

Sri Lanka – ‘L'Envol des amoureux’

Léger et plein de saveur. Idéal après le repas du soir – orange pekoe.

Earl Grey (régulier)

Un thé exceptionnel avec un incroyable arôme qui suggère un goût tout aussi exquis.

Earl Grey (décaféiné)

Un goût pénétrant aux huiles naturelles de bergamote. Décaféiné naturellement suivant un procédé canadien.

Camomille d'Égypte

Très aromatique. Reconnu pour ses propriétés apaisantes.

Thé noir au citron

Une touche vive de citron frais qui rafraîchit le palais.

Menthe poivrée

De culture organique, avec un goût relevé inoubliable. Calmant après le repas.

Green Tea – ‘Jasmine with Flowers’

A captivating floral character accentuated by carefully selected jasmine blossoms.

Green Tea Chai

Superb green tea from Kenya with fresh Indian spices.

Darjeeling – ‘Margaret’s Hope’

A lovely muscatel flavour with a delicious astringency. One of Darjeeling's best known estates.

Irish Breakfast Tea

A stout robust blend of Kenya and Assam tea, excellent for early morning.

Sri Lanka – ‘Lovers’ Leap

Tastefully light, a good after dinner tea – orange pekoe.

Earl Grey (regular)

An exceptional tea with an unbelievable aroma that portends an equal taste.

Earl Grey (decaffeinated)

Flavourful taste of natural oil of bergamot. Decaffeinated using Canadian chemical free process.

Egyptian Camomile

Very aromatic, known to induce relaxation.

Black Tea with lemon

A lively fresh natural lemon splash that cleanses the palate.

Peppermint

Organically grown with an unforgettable pungent flavour, soothing for after dinner.