

À CIEL OUVERT

LE RIVERAIN

Du jeudi au samedi de 17H à 19H



OMBLE FUMÉ

28

Crème sûre au sumac, oignons marinés et pain de maïs

BROCHETTES DE PÉTONCLES FUMÉS

26

Pain de maïs, oignon mariné, crème s
sure saumac, citron

GUÉDILLE DE HOMARD

25

Beurre de homard, céleri, estragon, radis, mâche, œuf de saumon, citron

CALMARS FRITS

16

Mayonnaise au piment poblano et fleur d’ail, citron

PIEUVRE GRILLÉE

32

Maïs & salsa-verde

HUÎTRES 6/12/24

22/44/88

Mignonette à l’échalotte, citron frais

CREVETTES COCKTAIL

18/36

1/2lb / 1lb
Sauce cocktail maison, citron & lime

SALADE FRAÎCHE & TATAKI DE THON

22

Fenouil, amandes, mandarine et pain de maïs



PLATEAU FRUITS DE MER

180

12 huitres, 1 lb de crevettes cocktail, guédille de homard, pieuvre grillée et maïs, salade fraîche & tataki de thon, crêpes aux salicornes, œufs de saumon, crème sûre au sumac,

Sauces maison: cocktail, mayonnaise pimentée à la fleur d’ail, mignonette, raifort, citron & lime



À ciel ouvert

À CIEL OUVERT



LE RIVERAIN

From Thursday to Saturday, from 5 PM to 7 PM



SMOKED ARCTIC CHAR 28

Sumac cream, marinated onions and cornbread

SMOKED SCALLOP SKEWERS 26

Cornbread, marinated onions, sumac cream, lemon

LOBSTER ROLL 25

Lobster butter, celery, tarragon, radish, mâche, salmon roe, lemon

CRISPY CALAMARI 16

Poblano pepper and garlic blossom aioli, lemon

GRILLED OCTOPUS 32

Corn & salsa verde

OYSTERS 6/12/24 22/44/88

Served with shallot mignonette and fresh lemon

COCKTAIL SHRIMP 18/36

1/2lb / 1lb
Homemade cocktail sauce, lemon & lime

FRESH SALAD & TUNA TATAKI 22

Fennel, almonds, mandarin and cornbread



GRAND SEAFOOD PLATTER 180

12 oysters, 1 lb cocktail shrimp, lobster roll, grilled octopus and corn, fresh salad with tuna tataki, salicornia crêpes, salmon roe, sumac cream

Homemade sauce: cocktail, spicy garlic blossom aioli, shallot mignonette, horseradish, lemon & lime



À ciel ouvert

À CIEL OUVERT

LE RIVERAIN

VINS / WINES

BIÈRES / BEERS

BLANCS / WHITE	<u>5oz</u>	<u>26oz</u>
Pinot Grigio, Italie	15	65
Sauvignon Blanc	16	70
Chardonnay	16	70
ROUGES / RED		
Chianti, Toscane	16	70
Cabernet, Bordeaux	18	85
ROSÉ		
Rosé de Provence, France	16	70
CHAMPAGNES	5OZ	BTL
Taittinger, Brut Réserve	48	245
Veuve Cliquot Carte Jaune		265
Veuve Cliquot Rosé		275
Lombardi, Axiome		225
Lombardi, Anthèse		225
Piper Heidsieck Brut		245
Forget Brimont Rosé 1er Cru		235
MOUSSEUX		
Prosecco, Italie	19	90
Cava, Espagne		75

Bières Domestiques	13
<i>Domestic Beers: 473ml</i>	
Bud Light	
Michelob	
Archibald	
Bières de Montebello	15
<i>Montebello Beers: 473ml</i>	
Kenauk Ale	
Ange	
Fantôme	
Nymark	
Bière en fût	<u>14oz</u> <u>62oz</u>
<i>Draft Beers</i>	10 40
Bud Light	
La Chipie	

