

Bienvenue Au Welcome To

RESTAURANT
LE RIO
BAR-TERRASSE

**LES MEILLEURES CÔTES LEVÉES
ET POULET BBQ DES LAURENTIDES !**

**HOME OF THE BEST BBQ RIBS N°
CHICKEN IN THE LAURENTIANS!**



WEB SITE

RÉSERVATIONS
450 240 0864
info@riorestaurant.ca
www.riorestaurant.ca



COORDINATES

352, RUE PRINCIPALE, SAINT-SAUVEUR

MENU

``BON APPETIT``

ENTRÉES

Soupe du jour (Maison)

\$3.95

Cocktail Crevettes

\$9.95

Ailes de poulet Santa Fé

Ailes de poulet style "Sud-ouest" servis avec notre sauce vinaigrette ranch maison et crudités

\$12.50

Filets de poulet

Filets de poulet "Sud-ouest" servis avec vinaigrette ranch maison et crudités

\$9.95

Champignons Croustillants

Champignons panés et frits.

Servis avec vinaigrette ranch maison

\$8.50

Champignons à l'ail gratiné

Champignons sautées au beurre à l'ail gratinées avec un mélange de fromages Tex-Mex

\$9.95

Pelures de pommes de terre

Pelures de pommes de terre frites recouvertes de fromage cheddar et de bacon fumé à saveur d'hickory

\$9.95

Escargots à l'ail gratiné

Escargots sautées au beurre à l'ail gratinées avec un mélange de fromages Tex-Mex

\$10.95

Calmars

Style "Sud-ouest" légèrement panés dans la farine assaisonnée

\$11.95

Méli-mélo

Ailes de poulet Santa Fé, champignons croustillants, pelures de pommes de terre et calmars servis avec trempettes maison et crudités

\$17.95

Bruschetta

Une "Tradition Italienne"

Tomates coupées avec des herbes fraîches, fromage, vinaigre balsamique, et d'oignon coupé.

\$12.95

Nachos

Nachos, Accompagné avec Salsa, Jalopeno, Crème Sure, Tomate, et Notre Fromage Spécial et Rio Trempette

Gros \$15.95 Petit \$12.95

ENTRÉES

Soup of the day (Home Made)

\$3.95

Shrimp Cocktail

\$9.95

Santa Fé Chicken Wings

Southwest chicken wings served with special sauce, homemade ranch dressing with fresh vegetables

\$12.50

Chicken Tenders

"South-West Tenders" recipe served with homemade ranch dressing and fresh vegetables

\$9.95

Mushroom Crunchers

Button Mushrooms breaded and deep fried

Served with homemade ranch dressing

\$8.50

Mushrooms à l'ail gratiné

Mushrooms sautées in garlic butter and covered with Tex-Mex cheese

\$9.95

Potato Skins

Deep-fried potato skins smothered with cheddar cheese and hickory smoked bacon

\$9.95

Escargots à l'ail gratiné

Escargots sautées in garlic butter and covered with Tex-Mex cheese

\$10.95

Calamari

Style "Southwest" Lightly fried in our special seasoned batter

\$11.95

The Sampler

Santa Fé Chicken Wings, Mushroom Crunchers, Potato skins and Calamari served with our homemade sauce and fresh veggies

\$17.95

Bruschetta

An "Italian tradition"

Chopped tomatoes with fresh herbs, cheese, and Balsamic vinegar, with chopped onion.

\$12.95

Nachos

Nachos, Accompanied with Salsa, Jalopeno, Sour Creme Tomatoes, and our Special Cheese and Rio Dip

Large \$15.95 Small \$12.95

SALADES

Toutes les salades sont servies avec notre vinaigrette maison

Salade Maison

\$5.95

Salade César

Petite - \$10.95

Grande - \$12.95

Avec poulet - \$16.95

Salade Californienne

Poitrine de poulet grillée, amandes caramélisées et mandarines

\$16.95

Salade de poulet grillé style "Sud-ouest"

Délicieuse poitrine de poulet désossée grillée servie avec notre salade maison

\$16.95

DE LA MER

Filet de Saumon

(Cajun Crème ou Citron)

Saumon grillé sur un lit de riz ou frites et salade

\$29.95

Filet de Doré au Beurre à L'échalote

Filet de Doré au beurre à l'échalote servi avec riz et salade

\$27.95

Fish'n Chips

Poisson frit style "English pub" servi avec frites maison, sauce tartare et salade de chou

Une tradition à établir !

\$17.95

Crevettes Papillons à l'ail

Assiette de crevettes papillon à l'ail servi avec riz, légumes et beurre à l'ail Butter et salade maison

\$29.95

FRAIS D'ASSIETTE PARTAGÉ \$7.50

SALADS

All our salads are served with our house dressing

House Salad

\$5.95

Caesar Salad

Small - \$10.95

Large - \$12.95

With chicken - \$16.95

California Salad

Grilled Chicken breast, accompanied with caramelized almonds & mandarins

\$16.95

South-West Grilled Chicken Salad

Our delicious grilled boneless chicken breast served on our refreshing house salad

\$16.95

FROM THE SEA

Filet of Salmon

(Cajun Cream or Lemon)

Grilled Salmon served on a bed of rice or French Fries and salad

\$29.95

Filet de Doré au Beurre à L'échalote

Filet Doré with our special homemade shallot butter served with rice and salad

\$27.95

Fish'n Chips

Homemade English pub style. Served with homemade fries, tartar sauce and coleslaw

Make it a tradition!

\$17.95

Butterfly Shrimps à l'ail

Butterfly shrimps served with rice, vegetables & garlic butter and house salad

\$29.95

SHARING CHARGE \$7.50

BBQ
CUIT SUR LE GRILL

Notre Spécialité !!!
CÔTE LEVÉE

*Succulentes côtes levées de dos, tendre à se détacher de l'os,
Grillées, servis avec frites maisons et salade.*

Notre spécialité !

Portion complète : \$29.95 Demi-portion : \$21.95

Combo Côtes Levées et Poulet

*Demi-portion de nos succulentes côtes levées avec
de poulet BBQ.*

Servis avec frites maisons et salade

Demi Portion Côtes levées avec cuisse- \$29.95

Demi Portion Côtes levées avec poitrine de poulet désossée - \$29.95

Filet Mignon

*Épais et juteux, grillé,
servi avec frites maisons et salade
\$31.95*

Brochette de Filet Mignon

*Servi sur un lit de riz ou frites ou
Pomme de Terre au Four, et salade
\$31.95*

Bifteck (Rib Steak)

*Epais et juteux, grillé,
servi avec frites maisons et salade
\$31.95*

**Bifteck (Rib Steak) ou Filet Mignon ou
Demi Côtes Levée & Crevettes Papillon**

*Bœuf tendre et juteux, grillé, avec Crevettes
servis avec légumes, frites maisons et salade
\$36.95*

Confit de Canard

*Cuisse de Confit de Canard sur Salade avec
Vinaigrette aux Framboises accompagnée
Avec Brie et Compote D'oignons Rouge
\$28.95*

Suprême de Volaille

*Au fondant de Brie et asperges et servi avec riz avec
salade maison
\$25.95*

Poulet "Panhandle"

*Poitrine de poulet désossée style Cajun servi sur un
lit de riz et salade
\$23.95*

Spaghetti et Sauce à Viande Maison

\$15.95

BBQ
FROM THE GRILL

Our Specialty!!!
BABY BACK RIBS

*Succulent Baby Back Ribs, fall off the bone tender,
Grilled, & served with homemade fries and salad.*

Our specialty!

Full Rack: \$29.95 Half Rack: \$21.95

Combo Ribs & Chicken

*Half rack of our succulent ribs with
BBQ chicken.*

Served with homemade fries and salad

Half Rack Ribs with Leg-\$29.95

Half Rack Ribs with Boneless Breast-\$29.95

Filet Mignon

*Thick & juicy, grilled,
served with homemade fries and salad
\$31.95*

Brochette de Filet Mignon

*Served on a bed of rice or French Fries or
Baked Potato, and salad
\$31.95*

Rib Steak

*Thick & juicy, grilled,
served with homemade fries and salad
\$31.95*

**Rib Steak or Filet Mignon or
Half Rack Ribs & Butterfly Shrimps**

*Tender and juicy Rib Steak, with
Shrimp Papillon served with homemade fries and salad
\$36.95*

Confit de Canard (Duck Leg)

*Confit de Canard (Duck Leg) on a bed of Salad with
Raspberry Vinaigrette accompanied with
Brie & Red Onion Compote
\$28.95*

Chicken Supreme

*Stuffed with Brie and Asparagus served on a bed
of rice and House Salad
\$25.95*

Panhandle Chicken

*Boneless breast of chicken Cajun style served on a
bed of rice and salad
\$23.95*

Homemade Spaghetti & Meat Sauce

\$15.95

FRAIS D'ASSIETTE PARTAGÉ \$7.50

SHARING CHARGE \$7.50

SANDWICHES

Club Sandwich

Servi avec frites maisons et salade de chou
\$15.95

Hamburger Le Rio

½ de livre de bœuf de qualité, grillé, servi avec
frites maisons et salade de chou
\$12.95
Avec fromage et bacon - \$14.95

Hamburger Steak

½ de livre de bœuf de qualité, grillé, servi avec oignons frits,
Sauce demi-glace frites maisons et salade de chou
\$16.95

SANDWICHES

Club Sandwich

Served with homemade fries and coleslaw
\$15.95

Le Rio Hamburger

½ lb of pure beef, grilled, served with
homemade fries and coleslaw
\$12.95
With bacon and cheese - \$14.95

Hamburger Steak

½ lb of pure beef, grilled, served with fried onions,
Sauce demi glace, homemade fries and coleslaw
\$16.95

BOISSONS/BEVERAGES

Café/Coffee ou Thé/Tea - \$2.50
Cappuccino - \$4.50
Boissons gazeuse/pop - \$2.50
San Pellegrino (750 ml) - \$6.00
Espresso - \$3.50
Café Spécial (Alcoolisée) \$8.50
Perrier (330 ml) - \$3.50
Sangria (Verre \$7.50 ou Pichet \$25.00)

Bière

Molson x \$5.00
Rickards Red&Blanc \$5.00
Heineken. \$6.50
Moosehead En Fut Pinte \$6.50(20OZ)
Molson Dry
Coors Light
SOL/Smirnoff Ice
Pichet \$18.95

DESSERTS

Tarte a la Keylime \$7.00
Fromage Dulce de Leche \$7.00
Moo Moo Gateau Fromage \$7.00
Chocolate a' L'ancienne \$7.00
(Avec Table D'hôte + \$3.50)
Keylime Pie
Caramel Cheesecake
Moo Moo Cheesecake
Chocolate Old Fashioned
(With Table D'hôte + \$3.50)

Petites Gateau

Brownie Chocolate Guimauve \$3.50
Carrote Caramel \$3.50
Tiramisu \$3.50
Pave aux Pommes \$3.50
Chocolate Marshmallow Brownie
Carrot Caramel
Tiramisu
Apple Cobbler

MENU POUR ENFANT

Pogo et frites
Croquettes de poulet et frites
Hamburger et frites
Fromage grillé et frites
Portion enfant de côtes levées

\$6.99

CHILDREN'S MENU

Pogo and fries
Chicken Fingers and fries
Hamburger & fries
Grilled Cheese and fries
Kiddie rack of ribs

\$6.99

TABLE D'HÔTE

SOUPE (MAISON)

ou/or

JUS DE TOMATE

SOUP (HOME MADE)

ou/or

TOMATO JUICE

ENTRÉE:

ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉE

PORTION DE CALMARS

ou/or

CHAMPIGNONS CROUSTILLANTS

COCKTAIL CREVETTES

ou/or

CHAMPIGNONS À L'AIL GRATINÉE

SHRIMP COCKTAIL

PLAT PRINCIPAL: MAIN MEAL:

****PORTION COMPLÈTE DE CÔTES LEVÉES**
****FULL RACK OF RIBS**
\$38.95

1/2 PORTION DE CÔTES LEVÉES/CUISSE
1/2 RACK OF RIBS AND CHICKEN LEG
\$38.95

1/2 PORTION DE CÔTES LEVÉES/POITRINE DÉOSSÉE
1/2 RACK OF RIBS /BONELESS BREAST
\$38.95

1/2 PORTION DE CÔTES LEVÉES
1/2 RACK OF RIBS
\$32.95

FILET MIGNON *ou/or* RIB STEAK
\$39.95

BROCHETTE DE FILET MIGNON
\$39.95

FILET MIGNON OU BIFTECK ET CREVETTES PAPILLONS
FILET MIGNON OR RIBSTEAK & BUTTERFLY SHRIMPS
SURF ET TURF
\$45.95

CONFIT DE CANARD
CONFIT DE CANARD
(Duck Leg Produit De France)
\$33.95

SUPRÊME DE VOLAILLE
CHICKEN SUPREME
(DÉOSSÉE/BONELESS)
\$32.95

POULET PANHANDLE
PANHANDLE CHICKEN
(DÉOSSÉE/BONELESS)
\$31.95

FISH'N CHIPS
\$28.95

FILET DE SAUMON "CAJUN CRÈME OU CITRON"
FILET OF SALMON "CAJUN CREAM OR LEMON"
\$36.95

FILET DE DORÉ AU BEURRE À L'ÉCHALOT
FILET DE DORÉ WITH BUTTER À L'ÉCHALOTE
\$34.95

*** CREVETTES PAPILLONS À L'AIL**
*** BUTTERFLY SHRIMPS À L'AIL**
\$35.95

DESSERT, CAFÉ, THÉ
DESERT, COFFEE, TEA

"Le Rio, Notre Restaurant Préféré à St-Sauveur."

