

# ***Bienvenue Au Welcome To***



## ***MENU***

**``BON APPETIT``**

**LE RIO A VOTRE TABLE!!! C'EST POSSIBLE!!!**

**BBQ, BUFFET, ET RECEPTION, COMMANDER ET EMPORTER (GROUPE DE 10 ET PLUS 10KM RADIUS)**

**LE RIO AT YOUR TABLE!!! IT IS POSSIBLE!!!**

**BBQ, BUFFET, OR RECEPTION FOR TAKE-OUT OR DELIVERY (GROUPS OF 10 AND MORE, 10KM RADIUS)**

**INFORMEZ VOUS DEDANS POUR DES DETAILS**

**INQUIRE WITH IN FOR DETAILS**

## ENTRÉES

### Soupe du jour (Maison)

\$3.25

### Cocktail Crevettes

\$8.95

### Ailes de poulet Santa Fé

Ailes de poulet style "Sud-ouest" (8) servis avec notre sauce vinaigrette ranch maison et crudités

\$8.50

### Filets de poulet

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

\$7.95

### Quesadillas

Nouveauté : Quesadillas au fromage brie et asperges

\$10.95

Quesadillas au poulet - \$12.95

### Champignons Croustillants

Champignons (6-8) panés et frits.  
Servis avec vinaigrette ranch maison

\$6.95

### Pelures de pommes de terre

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

\$7.25

### Escargots à l'ail gratiné

Escargots sautés au beurre à l'ail gratinés avec un mélange de fromages

\$9.95

### Calmars

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

\$9.95

### Méli-mélo

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

\$13.95

### Bruschetta

Une "Tradition Italienne"

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

\$9.95

## ENTRÉES

### Soup of the day (Home Made)

\$3.25

### Shrimp Cocktail

\$8.95

### Santa Fé Chicken Wings

Southwest chicken wings (8) served with special sauce, homemade ranch dressing with fresh vegetables

\$8.50

### Chicken Tenders

Southwest chicken "Sud-ouest" recipe served with homemade ranch dressing with fresh vegetables

\$7.95

### Quesadillas

New : Quesadillas with brie cheese and asparagus

\$10.95

Quesadillas with chicken - \$12.95

### Mushroom Crunchers

Button Mushrooms (6-8) breaded and deep fried  
Served with homemade ranch dressing

\$6.95

### Potato Skins

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

\$7.25

### Escargots à l'ail gratiné

Escargots sautés en garlic butter and covered with cheese

\$9.95

### Calamari

Style "Southwest" Lightly fried in our special seasoned batter

\$9.95

### The Sampler

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

\$13.95

### Bruschetta

An "Italian tradition"

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

\$9.95

## SALADES

*Toutes les salades sont servies avec notre vinaigrette maison*

### Salade Maison

\$3.95

### Salade César

Petite - \$7.95

Grande - \$9.95

Avec poulet - \$13.95

### Salade Californienne

*Poitrine de poulet grillée, amandes caramélisées et mandarines*

\$13.95

### Salade du Littoral

*Généreuse portion de crevettes fraîches (41/50) sur salade*

\$13.95

### Salade de poulet grillé style "Sud-ouest"

*Délicieuse poitrine de poulet grillée servie avec notre salade maison*

\$13.95

## DE LA MER

### Filet de Tilapia

*(Cajun ou Meunière)*

*Style Cajun servi sur un lit de riz avec frites maisons et salade*

\$19.95

### Filet de Doré au Beurre à L'échalote

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

\$21.95

### Fish'n Chips

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

*Une tradition à établir!*

\$12.95

### 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*

\$23.95

**FRAIS D'ASSIETTE PARTAGÉ \$5.00**

## SALADS

*All our salads are served with our house dressing*

### House Salad

\$3.95

### Caesar Salad

Small - \$7.95

Large - \$9.95

With chicken - \$13.95

### California Salad

*Grilled Chicken breast, caramelized almonds & mandarins*

\$13.95

### Ocean side Salad

*Salads with generous portion fresh shrimps (41/50)*

\$13.95

### South-West Grilled Chicken Salad

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

\$13.95

## FROM THE SEA

### Filet of Tilapia

*(Cajun or Meunière)*

*Cajun style served on a bed of rice with homemade fries and salad*

\$19.95

### Filet de Doré au Beurre à L'échalote

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

\$21.95

### Fish'n Chips

*Homemade English pub style.*

*Served with homemade fries, tartar sauce and coleslaw*

*Make it a tradition!*

\$12.95

### Butterfly Shrimps à l'ail

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

\$23.95

**SHARING CHARGE \$5.00**

**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 : \$24.95      Demi-portion : \$17.95*

**Combo Côtes Levées et Poulet**

*Demi-portion de nos succulentes côtes levées avec 1/4 de poulet BBQ.*

*Servis avec frites maisons et salade*

*Côtes levées avec cuisse- \$20.95*

*Côtes levées avec poitrine- \$23.95*

**Bifteck (Rib Steak)**

*14oz-16oz de bœuf épais et juteux, grillé, servi avec frites maisons et salade*

*\$21.95*

**Bifteck (Rib Steak) & Crevettes**

*14oz-16 oz de bœuf tendre et juteux, grillé, avec Crevettes servis avec légumes, frites maisons et salade*

*\$25.95*

**Poulet "Panhandle"**

*Poitrine de poulet désossée style Cajun servi sur un lit de riz, frites maisons et salade*

*\$17.95*

**Confit de Canard**

*Cuisse de Confit de Canard sur Salade avec Vinaigrette aux Framboises et Mousse de Foie de Volaille accompagnée avec Compote D'onions Rouge*

*\$22.95*

**Suprême de volaille**

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

*\$20.95*

**FRAIS D'ASSIETTE PARTAGÉ \$5.00**

**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: \$24.95      Half Rack: \$17.95*

**Combo Ribs & Chicken**

*Half rack of our succulent ribs with 1/4 BBQ chicken.*

*Served with homemade fries and salad*

*Ribs with Leg-\$20.95*

*Ribs with Breast-\$23.95*

**Rib Steak**

*14oz-16oz of beef , thick & juicy, grilled , served with homemade fries and salad*

*\$21.95*

**Rib Steak & Shrimps**

*14oz-16oz. of tender and juicy Rib Steak, with Shrimp Brochette served with homemade fries and salad*

*\$25.95*

**Panhandle Chicken**

*Boneless breast of chicken Cajun style served on a bed of rice, homemade fries and salad*

*\$17.95*

**Confit de Canard (Duck Leg)**

*Confit de Canard (Duck Leg) on a bed of Salad with Raspberry Vinaigrette accompanied with Liver Pate` de Volaille accompagnée avec Red Onion Compote*

*\$22.95*

**Chicken Supreme**

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

*\$20.95*

**SHARING CHARGE \$5.00**

## SANDWICHES

### Club Sandwich

Servi avec frites maisons et salade de chou  
\$12.95

### Hamburger Le Rio

½ de livre de bœuf de qualité, grillé, servi avec  
frites maisons et salade de chou  
\$8.95

Avec fromage et bacon - \$11.95

### Sandwich au Bœuf Le Rio

Tranches de poitrine de bœuf cuites lentement, tendre à couper  
à la fourchette, servie avec frites maisons et salade de chou.

“Savoureux”

\$13.95

### Hamburger Steak

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

\$13.95

## SANDWICHES

### Club Sandwich

Served with homemade fries and coleslaw  
\$12.95

### Le Rio Hamburger

½ lb of pure beef, grilled, served with  
homemade fries and coleslaw  
\$8.95

With bacon and cheese - \$11.95

### Le Rio Beef Brisket Sandwich

Sliced beef brisket slow cooked till fork tender, served  
with Kaiser bun, served with homemade fries & coleslaw

“Delicious”

\$13.95

### Hamburger Steak

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

\$13.95

↑  
**FRAIS D'ASSIETTE PARTAGÉ \$5.00**

↑  
**SHARING CHARGE \$5.00**

## MENU POUR ENFANT

Pogo et frites  
Croquettes de poulet et frites  
Hamburger et frites  
Portion enfant de côtes levées  
\$6.99

### Boissons

Café ou Thé - \$2.50    Cappuccino - \$4.50    Espresso - \$3.50  
Boissons gazeuses - \$2.50    Perrier (330 ml) - \$3.00  
San Pellegrino (750 ml) - \$6.00    Café Spécial (Alcoolisée) \$8.50  
Sangria (Pichet ou Verre)    Smirnoff Ice

### Bière

Molson x    Molson Dry  
Heineken    Coors Light  
Rickards Red(Blanc L'été)    Corona  
Moosehead En Fut (Pinte/Pichet)

## Desserts/ Deserts

Tarte a la Keylime    \$6.50    Pave aux Pommes  
Keylime Pie    Apple Cobbler  
Fromage Dulce de Leche    \$6.50    Moo Moo Gateau Fromage  
Caramel Cheesecake    Moo Moo Cheesecake  
Java Java    \$6.50    Chocolate a' L'ancienne  
Java Java    Chocolate Old Fashioned

### Petites Gateau

Caramel Chocolate    Pecan Pie  
Fromage Bluets    Chocolate Banane

## CHILDREN'S MENU

Pogo and fries  
Chicken Fingers and fries  
Hamburger & Fries  
Kiddie rack of ribs  
\$6.99

### Beverages

Coffee or Tea \$2.50    Espresso \$3.50    Cappuccino - \$4.50  
Soft drink - \$2.50    Perrier (330 ml) - \$3.00  
San Pellegrino (750 ml) - \$6.00    Special Coffee (Alcohol) \$8.50  
Sangria (Pitcher or Glass)    Smirnoff Ice

### Beer

Molson x    Molson Dry  
Heineken    Coors Light  
Rickards Red(White Summer)    Corona  
Moosehead En Fut (Pint/Pitcher)

**LE RIO A VOTRE TABLE!!! C'EST POSSIBLE!!!**  
BBQ, BUFFET, ET RECEPTION, COMMANDER ET EMPORTER  
(GROUPE DE 10 ET PLUS 10KM RADIUS)

**LE RIO AT YOUR TABLE!!! IT IS POSSIBLE!!!**  
BBQ, BUFFET, OR RECEPTION FOR TAKE-OUT OR DELIVERY  
(GROUPS OF 10 AND MORE, MAX 10KM RADIUS)

**INFORMEZ POUR DES DETAILS / INQUIRE FOR DETAILS**

LE RIO  
352 RUE PRINCIPALE SAINT-SAUVEUR, J0R 1R0  
TEL: 450 240 0864  
[sales@riorestaurant.ca](mailto:sales@riorestaurant.ca)  
[www.riorestaurant.ca](http://www.riorestaurant.ca)

---

---

# TABLE D'HÔTE

---

*SOUPE (MAISON)  
SOUP (HOME MADE )*

*ou/or*

*JUS DE TOMATE  
TOMATO JUICE*

## ENTRÉE:

*ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉE*

*ou/or*

*PORTION DE CALMARS*

*CHAMPIGNONS CROUSTILLANTS*

*ou/or*

*COCKTAIL CREVETTES*

*MUSHROOM CRUNCHERS*

*SHRIMP COCKTAIL*

---

---

## PLAT PRINCIPAL: MAIN MEAL:

---

---

*PORTION COMPLÈTE DE CÔTES LEVÉES  
FULL RACK OF RIBS  
\$32.95*

*½ PORTION DE CÔTES LEVÉES/CUISSE  
½ RACK OF RIBS AND CHICKEN LEG  
\$28.95*

*½ PORTION DE CÔTES LEVÉES/POITRINE  
½ RACK OF RIBS /BREAST  
\$31.95*

*½ PORTION DE CÔTES LEVÉES  
½ RACK OF RIBS  
\$26.95*

*CÔTE DE BOEUF 14-16OZ  
RIB STEAK 14-16 OZ  
\$28.95*

*POULET PANHANDLE  
PANHANDLE CHICKEN  
\$24.95*

*SUPRÊME DE VOLAILLE  
CHICKEN SUPREME  
\$25.95*

*CONFIT DE CANARD (DE FRANCE)  
CONFIT DE CANARD (DUCK LEG FRANCE)  
\$29.95*

*FILET DE DORÉ AU BEURRE À L'ÉCHALOTE  
FILET DE DORÉ WITH BUTTER À L'ÉCHALOTE  
\$27.95*

*FILET DE TILAPIA "CAJUN"  
FILET OF TILAPIA "MEUNIÈRE"  
\$25.95*

*CREVETTES PAPILLONS À L'AIL  
BUTTERFLY SHRIMPS À L'AIL  
\$28.95*

*DESSERT, CAFÉ, THÉ  
DESERT, COFFEE, THE*

---

---

**SANS PARTAGE SUR LE TABLE D'HÔTE/NO SHARING ON TABLE D'HÔTE**

---

---

**“Le Rio, Notre Restaurant Préféré à St-Sauveur.”**

---

---