

CHEZ

# RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT



## SMOOTHIE ÉNERGISANT +5

Une bonne portion de fruits frais mélangés avec amour



## AMUSE-BOUCHE – inclus –

Bouchée réconfortante inspirée de notre épicier de l'époque  
Choix de 2 allongés, un café au lait ou café filtre



## LÉGENDAIRE – 19 –

Œufs de poule biologiques pochés (2), sauce hollandaise, pain artisanal rôti de la boulangerie Borderon, patates de chez Rioux, fruits frais, flanc de porc laqué à l'érable, jambon maison, saucisse artisanale, tomate grillée  
**Ajoutez-y notre fameux boudin noir maison +4**

## LE PAIN BÉNI– 17 –

Pouding au pain croustillant à la canneberge & au chocolat blanc maison, crémeux de fromage frais de la Fromagerie La Suisse Normande aux agrumes, baies, sorbet & gel d'argousier

## LE BOEUF & LA GAUFRE DU GÉNÉRAL– 21 –

Gaufre maison, bœuf du Québec croustillant laqué à l'érable *sweet & spicy*, oignon caramélisé, poivron, champignon portobello, graine de sésame grillé  
**Ajoutez-y notre fameux boudin noir maison +4**

## LE DÉJEUNER DES GALOPEURS– 17 –

Avoine biologique de La Minoterie des Anciens au lait de coco, granola croquant maison, yogourt végétalien à la noix de coco, fruits frais, pain artisanal rôti de la boulangerie Borderon

## LA CRÊPE AU SARRASIN– 20 –

Saumon fumé maison, crêpe au sarrasin de La Minoterie des Anciens & cameline, fromage frais aux herbes, tête de violon, baie de sureau immature, caviar de saumon, œuf poché, sauce hollandaise

## LE SANDWICH DE M. CRISTO– 20 –

Pain doré, jambon maison, sauce au fromage cheddar de l'Isle-aux-Grues, ketchup artisanal, œuf au plat, patates de chez Rioux, tomate grillé



## LE TEMPS D'UNE GÂTERIE +4

Bouchée sucrée pour bien terminer... *La femme de Marcelin Pettigrew en raffolait!*



*Veillez s'il-vous-plaît nous mentionner toute allergie à votre égard.  
Nous travaillons selon une cuisine inventive utilisant une multitude de produits pouvant ne pas être mentionnés*

30 612

CHEZ

# RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT



## SMOOTHIE ÉNERGISANT +5

A large portion of fresh fruits mixed with love



## AMUSE-BOUCHE – included –

Comforting hors d'oeuvre inspired by old-time farmer's markets  
Including 2 espresso, a latte or regular coffee



## LÉGENDAIRE – 19 –

Organic poached hen eggs (2), sauce hollandaise, Borderon bakery's country-style toasted bread, Rioux's fingerling potato fries, fresh fruits, maple glazed pork flank, homemade cooked ham, artisanal sausage, grilled tomato

**Add our famous homemade black pudding +4**

## LE PAIN BÉNI – 17 –

Crispy homemade bread pudding with cranberry & white chocolate,  
fresh creamy cheese from Fromagerie La Suisse Normande with citrus, berries, sea buckthorn gel & sorbet

## LE BOEUF & LA GAUFRE DU GÉNÉRAL – 21 –

Homemade waffle, crispy Quebec beef glazed in sweet & spicy maple, caramelised onion,  
bell pepper, Portobello mushroom, grilled sesame seed

**Add our famous homemade black pudding +4**

## LE DÉJEUNER DES GALOPEURS – 17 –

Coconut flavored organic oat from La Minoterie des Anciens, crunchy homemade granola, vegan coconut yogurt,  
fresh fruits, Borderon bakery's country-style toasted bread

## LA CRÊPE AU SARRASIN – 20 –

Homemade smoked salmon, flax from La Minoterie des Anciens & camelina crepes, fresh cheese with herbs,  
fiddlehead, immature elderberry, salmon caviar, poached egg, hollandaise sauce

## LE SANDWICH DE M. CRISTO – 20 –

French toast, homemade cooked ham, Cheddar cheese sauce from Isle-aux-Grues, artisanal ketchup, fried egg,  
Rioux's fingerling potato fries, grilled tomato



## LE TEMPS D'UNE GÂTERIE +4

A sweet delight for a sweet finish... *Marcelin Pettigrew's wife favorite!*

