

30 612

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT

ENTRÉES

COQUILLAGES

Plateau de 6 huîtres & sa garniture du moment selon les saisons

18

VENTS & MARÉES

Bisque de crustacés de saison liée d'une soubise, chair de fruits de mer du moment, pomme de terre à l'huile de carapaces, fines herbes aromatiques, croûton à l'aïoli

14

POIREAU VINAIGRETTE

Poireau fondant flambé, caviar de mullet, crumble de chèvre des neiges torréfié, sauce gribiche, radis frais de la Ferme des Quatre-Temps au vinaigre, croûton brioché

13

SIMPLEMENT FRAIS

Poisson frais du moment en carpaccio, vinaigrette aux agrumes & gingembre de Lévis, kumquat, pistou de mélisse des Fines Herbes par Daniel

16

LE CRU FORESTIER

Tartare de bœuf aux champignons sauvages, Carminée du Verger du Clocher, neige de parmesan, noisette rôtie, moutarde, œuf de caille mariné, émulsion à l'ail noir, tuile de *cake* au fromage, champignons

15

PLATS PRINCIPAUX

SANTÉ L'ÉTÉ

Quinoa herbacé au poivron, piment gorria de Valérie Leblond, siphon à l'avocat, suprême de pamplemousse, tomate confite, noix torréfiée aux épices cajun, avocat grillé, poudre d'olive noire

25

MA BÉDAINE DE PORC (DU BON GRAS!)

Flanc de porc fumé de La Ferme Turlo, laque BBQ à la tomate, pomme & vinaigre de cidre du Verger du Clocher, ail, moutarde de dijon, petits pois à l'huile d'herbes, purée de petits pois à la menthe, petites salades de Mélanie

28

LA BÊTE

Pièce de bœuf AAA grillée, sauce chimichurri, pomme de terre Gabrielle glacée au bouillon de poule, salicorne de mer, tête de violon d'André-Philippe, crème sûre aux herbes salées du Bas-du-Fleuve

34

BOUDIN NOIR MAISON

Boudin noir maison fait avec les produits de Nicolas & Rhéa de La Ferme Turlo, pomme rôtie, tombée d'oignons, bacon, toast melba, jus de viande au vermouth Michel Jodoin

29

LA PRISE ENTIÈRE GRILLÉE

Poisson frais du moment entier, grillé, & servi avec tête. tian de légumes à la tombée d'oignons & poivron, courgette, aubergine, tomate, parmesan, sauce vierge à la rhubarbe, sureau immature, huile de caméline

36

SERS-MOI LA PINCE

Homard frais de saison poché dans un beurre aux saveurs d'ici, polenta au fromage du terroir, fenouil confit, salade croquante de fenouil, vinaigrette aux agrumes

38

NOS À-CÔTÉS SAISONNIERS + 5

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.

LA TABLE PETTIGREW
POUR TOUS LES CONVIVES

- 65 -

30 612

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT

APPETIZERS

COQUILLAGES	18
Platter of 6 oysters served with their seasonal garnish	
VENTS & MARÉES	14
Seasonal crustacean bisque with soubise sauce, fresh shellfish meat of the moment, potato in carapace oil, aromatic fresh herbs, aioli crouton	
POIREAU VINAIGRETTE	13
Torched creamy leek, mullet roe caviar, roasted <i>chèvre des neiges</i> crumble, gribiche sauce, radish from La Ferme des Quatre-Temps in vinegar, brioche crouton	
SIMPLEMENT FRAIS	16
Fresh fish carpaccio, citrus & ginger from Lévis vinaigrette, kumquat, Marc-André's lemon balm pesto from Fines Herbes by Daniel	
LE CRU FORESTIER	15
Wild mushrooms beef tartare, <i>Carminée</i> from Verger du Clocher, shredded parmesan, roasted walnut, mustard, marinated quail egg, black garlic foam, crispy cheese tile, mushrooms	

MAIN COURSES

SANTÉ L'ÉTÉ	25
Bell pepper quinoa with fresh herbs, Valérie Leblond's gorria pepper, avocado foam, grapefruit supreme, confit tomato, roasted Cajun nuts, grilled avocado, black olive powder	
MA BÉDAINE DE PORC (DU BON GRAS!)	28
Smoked pork flank from La Ferme Turlo glazed in a tomato BBQ sauce with apple & apple cider from Verge du Clocher, garlic, Dijon mustard, peas in oil, sweet pea puree with mint, Mélanie's delicate lettuces	
LA BÊTE	34
Quebec AAA grilled beef, chimichurri sauce, roasted Gabrielle potato glazed in poultry broth, sea beans, André-Philippe's fiddleheads, Bas-du-Fleuve salted herbs sour cream	
BOUDIN NOIR MAISON	29
Homemade black pudding made with Nicolas & Rhéa's products from La Ferme Turlo, roasted apple, caramelised onions, bacon, Melba toast, gravy sauce with Michel Jodoin's vermouth	
LA PRISE ENTIÈRE GRILLÉE	36
Fresh fish of the day served whole, grilled & with its head, vegetables tian with caramelised onions & bell pepper, zucchini, eggplant, tomato, parmesan, rhubarb <i>sauce vierge</i> , immature huckleberry, camelina oil	
SERS-MOI LA PINCE	38
Fresh seasonal lobster poached in butter with local flavors, polenta with one of Quebec's fine cheese, confit fennel, crispy fennel salad, citrus vinaigrette	

OUR SEASONAL SIDES + 5

Please let us know about any allergy.
We work with multiple products that may not be specified on the menu.

LA TABLE PETTIGREW
FOR EVERYONE
- 65 -

