

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT

ENTRÉES

SAISON COUCOURDE – inclus –

Velouté de courge musquée, garniture de courge rôtie, érable, graines torrifiées, lentilles frites
ou

STYLE *COUNTRY* +2

Terrine de légumes à la patate douce d'automne, crème sûre style *ranch* aux noix de cajou rôties & sauce vierge
ou

LA MER +3

Accras de poisson frais du moment, salsa de maïs, citron, coriandre & mayonnaise maison au piment

PLATS PRINCIPAUX

LE CAMPAGNARD – 16 –

Pain rustique rôti au beurre noisette, fromage Louis d'Or fondant de la Fromagerie du Presbytère, oignonnet nouveau grillé, purée de pruneau, prune Mont-Royal, pistaches rôties, carminé du terroir & verdurette

Ajout de jambon de canard maison du Canard du Village au poivre & bourbon +5

SANTÉ L'AUTOMNE – 17 –

Polpettes maison croustillantes de légumineuses aux graines rôties & noix torrifiées, salade de couscous, pois chiches frits, légumes du jardin, mozzarella de bufflonne fraîche, tomates ancestrales, basilic

BASSE-COUR À LA MER – 18 –

Burger de poulet de grain & crevettes de Matane fraîches, laitue, tomate, bacon, jalapeño mariné, sauce gribiche au citron & à l'aneth, pain brioché aux grains anciens, patates paysannes frites, verdurette

LE CRU – 20 –

Tartare de saumon frais du Nouveau Brunswick, fines herbes, moutarde & miel du Rucher des Basses Terres, vinaigre de poire Clara, pomme verte, croustille de blé, patates paysannes frites, verdurette

NOTRE BOUDIN NOIR MAISON – 18 –

Boudin noir maison fait avec les produits de Nicolas & Rhéa de la ferme Turlo, déclinaison de betteraves nouvelles, pommes rôties, feuilleté au fromage frais du Québec

LE SOUS-BOIS – 19 –

Gnocchi maison à la pomme de terre Agria biologique, champignons de cultures du Québec poêlés à l'échalote & ail nouveau, purée de carottes rôties, copeaux de fromage vieilli, bébé épinard, œuf fermier poché

Remplacer les champignons de cultures par des champignons sauvages du Québec +4

INSPIRATION DU JOUR – prix du marché –

Le chef & sa brigade vous concoctent un plat fait avec les produits maraîchers de notre terroir mis au goût du jour

**** AJOUTEZ-MOI DE LA PIEUVRE GRILLÉE PARTOUT! +8***

DESSERT

LE TEMPS D'UNE GÂTERIE +4

Dessert du jour

* Veuillez s'il-vous-plaît nous mentionner toute allergie à votre égard. Nous travaillons selon une * cuisine inventive avec une multitude de produits qui peuvent ne pas être spécifiés sur le menu

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT

APPETIZERS

SAISON COUCOURDE – included –

Butternut squash *velouté*, garnish of roasted squash, maple, roasted seeds, fried lentils

OR

STYLE *COUNTRY* +2

Vegetables terrine with autumn sweet potato, ranch style roasted cashew sour cream & *sauce vierge*

OR

LA MER +3

Fresh fish *croquette*, corn salsa, lemon, cilantro & homemade red pepper mayonnaise

MAIN COURSES

LE CAMPAGNARD – 16 –

Roasted brown butter rustic bread, melting Louis d'Or cheese from Fromagerie du Presbytère, grilled new *oignonnet*, prune puree, Mont-Royal plum, roasted pistachios, *carminé*, green salad

Add homemade duck ham from *Canard du Village* in pepper & bourbon whiskey +5

SANTÉ L'AUTOMNE – 17 –

Homemade crispy polpettes of legumes with roasted seeds & walnuts, couscous salad, fried chickpeas, vegetables from the garden, fresh buffalo mozzarella, ancestral tomatoes, basil

BASSE-COUR À LA MER – 18 –

Grain-fed chicken burger with fresh Matane shrimps, lettuce, tomato, bacon, marinated jalapeño, gribiche sauce with lemon & dill, brioche-like bread with ancient seeds, fingerling potato fries, green salad

LE CRU (raw) – 20 –

New-Brunswick salmon tartare, fresh herbs, mustard & honey from Rucher des Basses Terres, Clara pear vinegar, green apple, wheat chips, fingerling potato fries, green salad

NOTRE BOUDIN NOIR MAISON – 18 –

Black pudding made with products from Nicolas & Rhéa of the Turlo farm, new beets tasting, roasted apples, fresh Quebec cheese puff pastry

LE SOUS-BOIS –19–

Homemade organic Agria potato gnocchi, cultivated Québec mushrooms *sautéed* with shallot & young garlic, roasted carrot puree, shredded old cheese, baby spinach, poached farm egg

Replace your cultivated mushrooms by wild mushrooms from Quebec +4

INSPIRATION DU JOUR – market price –

Our chef and his brigade will guide your appetite with their seasonal inspiration

*** LET'S ADD GRILLED OCTOPUS EVERYWHERE! +8**

DESSERT

LE TEMPS D'UNE GÂTERIE +4

Dessert of the day

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