

30 612

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT

ENTRÉES

COQUILLAGES	18
Plateau de 6 huîtres & sa garniture du moment selon les saisons	
MONSIEUR MAÏS	16
Maïs frais du Québec, poireau, chorizo & pieuvre grillée, pain de maïs maison, popcorn au paprika fumé, salsa estivale au maïs, poivron rouge, citron vert & coriandre	
LÉGUME VINAIGRETTE	14
Délicieux légumes frais du maraîcher rôtis, caviar de mulot, crumble de chèvre des neiges torréfié, sauce gribiche, légume vinaigrette, croûton brioché	
SIMPLEMENT FRAIS	17
Poisson frais du moment servi en lamelles crues, vinaigrette aux arrivages de petits fruits acidulés du Québec, granité & pistou d'herbes fraîches	
LE CRU FORESTIER	15
Tartare de bœuf aux champignons sauvages, carminée du Verger du Clocher, parmesan, noisettes rôties, moutarde, œuf de caille mariné, émulsion à l'ail noir, tuile de <i>cake</i> au fromage, champignons	

PLATS PRINCIPAUX

SAISON COUCOURDE	27
Parmentier à la courge musquée rôtie, concassé de champignons sauvages du Québec, ragoût de lentilles beluga, fondue de fromage Migneron de Charlevoix, vinaigrette Clara au caramel de légumes	
MA BÉDAINE DE PORC (DU BON GRAS!)	29
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, carottes nantaises, purée de carotte rôtie, petites salades de Mélanie	
LA BÊTE	36
Pièce de bœuf AAA grillée, poêlée de champignons sauvages & de cultures du Québec à l'ail nouveau, orge perlé glacé au bouillon de poule, bébé épinard, sauce crème aux champignons, vierge de boutons de fleurs marinés au carminé	
BOUDIN NOIR MAISON	32
Boudin noir maison fait avec les produits de Nicolas & Rhéa de La Ferme Turlo, déclinaison de petites betteraves nouvelles, feuilleté aux pommes rôties & fromage frais du Québec	
YING YANG (NOTRE DÉLICIEUX PLAT DU MOMENT À PARTAGER)	69
Poule soie farcie des Élevages de Julie & Yannick de Saint-Lambert, mousseline de volaille, ail noir de l'Île d'Orléans, sauce suprême au foie gras, canneberge, légumes racines, purée de céleri-rave, pomme de terre Amarosa bio	
LA PRISE DU JOUR	(-)
Poisson frais d'arrivage, crevettes de Matane fraîches, potée de sarrasin au beurre d'algue, fumet de poisson & salade d'herbes maritimes, sauce veloutée au vin blanc citronné	

AJOUTEZ-MOI..

... DE LA PIEUVRE GRILLÉE PARTOUT! +10

... NOTRE FAMEUX BOUDIN NOIR MAISON! +8

... UNE POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES À L'AIL NOUVEAU! +9

** PAIN FRAIS DE LA BOULANGERIE BORDERON OFFERT SUR DEMANDE**

LA TABLE PETTIGREW
(POUR TOUS LES CONVIVES)
- 65 -

Veuillez 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

APPETIZERS

COQUILLAGES Platter of 6 oysters served with their seasonal garnish	18
MONSIEUR MAÏS Quebec fresh corn, leek, chorizo & grilled octopus, homemade cornbread, smoked paprika popcorn, fresh corn salsa, red bell pepper, green lemon & cilantro	16
LÉGUME VINAIGRETTE Fresh from the garden roasted vegetables, mullet roe caviar, roasted Chèvre des neiges crumble, gribiche sauce, vegetables vinaigrette, brioche crouton	14
SIMPLEMENT FRAIS (raw) Fresh raw fish served in thin slices, vinaigrette with our last gathering of Quebec tart berries, granita, fresh herbs <i>pistou</i>	17
LE CRU FORESTIER (raw) Wild mushrooms beef tartare, <i>carminé</i> from Verger du Clocher, parmesan, roasted walnut, mustard, marinated quail egg, black garlic foam, crispy cheese tile, mushrooms	15

MAIN COURSES

SAISON COUCOURDE Roasted butternut squash shepherd's pie, diced Quebec wild mushrooms, beluga lentil ragu, Migneron cheese fondue from Charlevoix, Clara vinaigrette with vegetables caramel	27
MA BÉDAINE DE PORC (SOME GOOD FAT!) Smoked pork flank from La Ferme Turlo glazed in a tomato BBQ sauce with apple & apple cider from Verge du Clocher, garlic, Dijon mustard, Nantes carrots, roasted carrot puree, Mélanie's delicate salads	29
LA BÊTE Quebec AAA grilled beef, Quebec wild & cultivated mushrooms <i>sautéed</i> in young garlic, pearl barley glazed in poultry broth, baby spinach, creamy mushroom sauce, marinated flower buds <i>sauce vierge</i> with <i>carminé</i>	36
BOUDIN NOIR MAISON Homemade black pudding made with Nicolas & Rhéa's products from La Ferme Turlo, new beets tasting, roasted apples puff pastry & fresh Quebec cheese	32
YING YANG (OUR DELICIOUS SHARING PLATE OF THE MOMENT) Stuffed Silkie from Élevages de Julie & Yannick from Saint-Lambert, poultry mousseline, black garlic from Ile d'Orléans, foie gras supreme sauce, cranberry, root vegetables, celeriac puree, organic Amaro potato	69
LA PRISE DU JOUR Our new fresh fish arrival, fresh Matane shrimps, algae butter buckwheat <i>potée</i> , fish stock, salad of herbs from the sea, white wine velouté sauce with lemon	(-)

LET'S ADD...

- ... GRILLED OCTOPUS EVERYWHERE! +10
- ... OUR FAMOUS HOMEMADE BLACK PUDDING! +8
- ... SAUTÉED WILD MUSHROOMS IN YOUNG GARLIC! +9

* FRESH BAKED BREAD FROM BOULANGERIE BORDERON SERVED ON DEMAND*

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 AT THE TABLE)
- 65 -