

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 –20 –

Oufs de poule pochés (2), sauce hollandaise, pain artisanal rôti de la boulangerie Borderon, patates de chez Rioux, fruits frais, flanc de porc (*bien gras!*) laqué à l'érable, saucisse artisanale, tomate grillée

Ajoutez-y notre fameux boudin noir maison avec le ketchup de mon père +5

GUILLAUME TIREL, DIT TAILLEVENT! –22 –

Gaufre maison aux herbes citronnées, pavé de saumon frais du Nouveau-Brunswick fumé maison & saisi, crème sûre aux herbes salées, courgette grillée, œuf poché, sauce aux œufs à l'aneth, verdurette

Ajoutez-y nos patates Rioux & mayonnaise maison +4

LA FORÊT NOIRE –18 –

Crêpes au sarrasin noir de La Minoterie des Anciens & cacao Barry, gelée de fruits, cerises du Québec macérés dans le sirop, crumble cacao, mousse chocolat, Chantilly, menthe

LA CAMPAGNARDE –21 –

Toast de pain campagnard aux champignons de cultures du Québec, sauce au fromage cheddar de l'Isle-aux-Grues, œuf au plat biologique, patates de chez Rioux, tomate grillée

Ajoutez-y notre fameux boudin noir maison avec le ketchup de mon père +5

LE TI-ROUX –20 –

Risotto déjeuner lié aux œufs fermiers, parmesan & purée de carotte rôtie, pommes poêlées, érable, copeaux de carottes au vinaigre du Verger, nantaises, toast de pain céréales, œuf poché

LE RUSTIQUE DU VILLAGE –19–

Pain rustique rôti au beurre noisette, fromage Louis d'Or fondant de la Fromagerie du Presbytère, œuf au plat, oignon caramélisé, figues confites dans le jus de pomme, carminé, verdurette

Ajout de jambon de canard maison du Canard du Village au poivre & bourbon +4

Ajoutez-moi une poêlée de champignons sauvages partout! +5



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

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 – 20 –

Poached hen eggs (2), sauce hollandaise, Borderon bakery's country-style toasted bread,
Rioux's fingerling potato fries, fresh fruits, maple glazed pork flank (*with fat!*), artisanal sausage, grilled tomato
Add our famous homemade black pudding with my father's ketchup +5

GUILLAUME TIREL, DIT TAILLEVENT! –22 –

Homemade waffle with citrus & herbs, seared homemade smoked salmon from New-Brunswick,
salted herbs sour cream, grilled zucchini, poached egg, dill egg sauce, green salad
Add a side of Rioux's potatoes with our homemade mayonnaise+4

LA FORÊT NOIRE –18 –

Crêpes made with black buckwheat from La Minoterie des Anciens & Barry cocoa, fruit jelly,
Monmorency Quebec cherries in syrup, cocoa crumble, chocolate mousse, Chantilly, mint

LA CAMPAGNARDE –21 –

Grilled country-bread toast with fresh Quebec's cultivated mushrooms,
cheddar cheese sauce from Isle-aux-Grues, organic fried egg, Rioux's fingerling potato fries, grilled tomato
Add our famous homemade black pudding with my father's ketchup +5

LE TI-ROUX –20 –

Breakfast risotto linked with farm eggs, parmesan & roasted carrot puree, seared apples, maple,
shredded carrots in cider vinegar, Nantes carrots, toasted cereal bread, poached egg

LE RUSTIQUE DU VILLAGE –19–

Brown butter rustic bread, melting Louis d'Or cheese from Fromagerie du Presbytère,
fried egg, caramelised onions, figs confit in apple juice, *carminé*, green salad
Add our homemade duck ham from Canard du Village in pepper & whiskey bourbon +4

Add wild sautéed mushrooms everywhere! +5



LE TEMPS D'UNE GÂTERIE +4

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



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