

30 612

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT

ENTRÉES

COQUILLAGES	18
Plateau de 6 huîtres & sa garniture du moment selon les saisons	
LA SOUPIÈRE	14
Velouté du moment inspiré par nos légumes maraîchers d'automne avec sa garniture saisonnière	
LA BUFFLONNE	16
Mozzarella de bufflonne de la Ferme Fuoco dans les Laurentides, salsifis en escabèche, raisins frais & confit au vin fortifié, noisettes torréfiées, purée de légumes racines, biscotte de cake salé aux raisins	
POISSON POMME À L'HUILE	17
Lamelles de flétan d'élevage de la Nouvelle-Écosse, crevettes nordique, piémontaise de pommes de terre aux légumes d'hiver, poireau, caviar de mullet, crème aigrette, vinaigrette émulsionnée	
COCHONNAILLE	15
Pressé de porcelet de la Ferme Turlo dans Bellechasse, confit de carottes au miel du Rucher des Basse Terre, copeaux de carottes nantaises marinés, moutarde à l'argousier de mon ami Serge Bernard	

PLATS PRINCIPAUX

HIVER COUCOURDE	27
Parmentier à la courge musquée rôtie, concassé de champignons sauvages, ragoût de lentilles beluga, poireau, fromage fin du terroir, pacanes sablées, champignons marinés, bouillon de courge	
MA BÉDAINE DE PORC (DU BON GRAS!) ... AU LARGE DES CÔTES	36
Flanc de porc confit de La Ferme Turlo, laque à l'ail noir de l'Île d'Orléans aigre-piquante, gros pétoncles poêlés, déclinaison de patates douce de la Mauricie, gingembre du Québec, fermentation & miso local des Cantons au sarrasin	
LA BÊTE À NARCISSE	34
Macreuse de bœuf doucement braisée, risotto d'orge crémeux lié à l'oignon doux caramélisés, poêlée de champignons sauvages & de cultures du Québec, bébés épinards, légumes rôtis, canneberges confites	
BOUDIN NOIR DE MAISON RIOUX	29
Notre fameux boudin noir maison, cromesquis de topinambour coulant, gratin de poires, cippolini au jus, purée de poire rôtie, topinambours caramélisés, sauce Marchand de vin à l'oignon, airelles des montagnes	
ODE À LA MER (cru)	32
Mi-cuit de saumon frais du Nouveau-Brunswick, chou-fleur rôti, couscous & purée soyeuse de chou-fleur, garniture grenobloise, brioche bâtarde au beurre torréfié, yogourt au citron confit, fines herbes & câpres	
LA BASSE-COUR (NOTRE DÉLICIEUX PLAT DU MOMENT À PARTAGER) ...En quantités limitées!	69
Poule soie farcie des Élevages de Julie & Yannick, mousseline de volaille, sauce suprême au foie gras, purée de panais, légumes racines, pommes de terre Amarosa de Marc Bérubé, cassis de l'Île d'Orléans	

AJOUTEZ-MOI..

... NOTRE FAMEUX BOUDIN NOIR MAISON! +5

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

LA TABLE DE
Mme Rioux
(POUR TOUS LES CONVIVES DU
DIMANCHE AU JEUDI)
- 45 -

*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

APPETIZERS

COQUILLAGES Platter of 6 oysters served with their seasonal garnish	18
LA SOUPIÈRE <i>Velouté</i> of the moment inspired by our farmers' market fall vegetables with its seasonal garnish	14
LA BUFFLONNE Buffalo mozzarella from Ferme Fuoco in Laurentides, salsify escabeche, fresh grapes & fortified wine confit, roasted walnuts, root vegetables puree, salted raisin cake biscotti	16
POISSON POMME À L'HUILE Thin sliced of fresh Nova-Scotia halibut, Nordic shrimps, winter vegetables potato <i>piémontaise</i> , leek, mullet roe caviar, <i>crème aigrette</i> , emulsified vinaigrette	17
COCHONNAILLE Pressed pork from Ferme Turlo in Bellechasse, carrots confit with honey from Rucher des Basses Terres, marinated shredded carrots, from my friend Serge Bernard sea buckthorn mustard	15

MAIN COURSES

HIVER COUCOURDE Roasted butternut squash shepherd's pie, diced Quebec wild mushrooms, beluga lentil ragu, leek, one of Quebec's fine cheese, candied pecan, marinated mushrooms, butternut squash broth	27
MA BÉDAINE DE PORC (SOME GOOD FAT!) ... <i>AU LARGE DES CÔTES</i> Confit pork flank from La Ferme Turlo, sweet & sour black garlic sauce from Ile d'Orléans, large stir-fried scallops, Mauricie sweet potatoes tasting, Quebec ginger, fermentation & local buckwheat miso from the Cantons	36
LA BÊTE À NARCISSE Slowly braised cooked beef, creamy barley risotto linked with black garlic from Ile d'Orléans & caramelised onions puree, sautéed wild mushrooms, baby spinach, roasted vegetables, cranberry confit	34
BOUDIN NOIR DE MAISON RIOUX Homemade black pudding, runny Jerusalem artichoke croustis, pear gratin, cippolinis <i>au jus</i> , roasted pear puree, caramelised Jerusalem artichoke, <i>Marchand de vin</i> sauce with sweet onions & wild mountain <i>airelles</i>	29
ODE À LA MER (raw) Fresh New-Brunswick salmon <i>mi-cuit</i> , roasted cauliflower, cauliflower couscous & silky puree, grenobloise garnish, brown butter bastard brioche, lemon confit yogurt, fresh herbs & capers	32
LA BASSE-COUR (<i>OUR DELICIOUS SHARED PLATE OF THE MOMENT</i>) ... <i>In limited quantity!</i> Stuffed silkie from Elevages de Julie & Yannick, poultry mousseline, foie gras <i>sauce supreme</i> , celeriac puree, root vegetables, Marc Bérubé's Amarosa potatoes, blackcurrant from Ile d'Orléans	69

LET'S ADD...

... **OUR FAMOUS HOMEMADE BLACK PUDDING!** +5

* 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 DE
Mme RIOUX
(FOR EVERYONE AT THE TABLE ON
SUNDAY TO THURSDAY)
- 45 -**