

30 612

**CHEZ**

# RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT

**LE MIDI PETTIGREW**  
POUR TOUS LES CONVIVES  
- 29/pers. -

## ENTRÉES

VELOUTÉ - inclus -

Soupière grand-mère de saison, tomate parmesan, garniture du moment

OU

COCHONNAILLE +2

Pressé de porcelet aux légumes d'hiver, confit de carotte, copeaux marinés & moutarde à l'argousier, croûton

OU

LA MER +3

Arancini au fromage fin du Québec, salade de crevettes à l'huile vierge & fines herbes fraîches, crème sûre au pesto

## PLATS PRINCIPAUX

LA CAMPAGNARDE - 17 -

Tartine de pain campagnard grillée, mozzarella de bufflonne, jambon paysan d'ici, bruschetta de la Maison aux Fines Herbes, huile vierge biologique du Québec, verdurette

SANTÉ L'HIVER - 17 -

Polpettes maison (2) croustillantes de légumineuses aux graines rôties & noix torréfiées, légumes racines & choux-fleurs rôtis, tomate confite, mousse de chèvre des neiges

LE NARCISSE - 18 -

Burger créé pour la famille Rioux avec notre fameuse galette de porc Turlo façon chipolata à l'érable, garniture à la BLT, pain brioché Pettigrew aux grains anciens, condiments de la maison, patates paysannes frites, verdurette

LE CRU - 21 -

Tartare de saumon frais du Nouveau Brunswick, fines herbes, clémentine & miel du Rucher des Basses Terres, vinaigrette de cidre, gingembre frais des Jardins d'Anael, croustilles de blé, patates paysannes frites, verdurette

BOUDIN NOIR DE MAISON RIOUX - 19 -

Boudin noir fait avec les produits de La Ferme Turlo, cromesquis, poires fraîches, purée de poire rôtie, topinambours caramélisés, sauce Marchand de vin à l'oignon

LE SOUS-BOIS - 20 -

Filet Calabresi, sauce onctueuse au parmesan & vin blanc, champignons, ail bio, purée d'oignons doux, vinaigrette au miel, noix divines sablées, copeaux de fromage vieilli, bébé épinard, œuf fermier

MENU 3 SERVICES D'INSPIRATION PETTIGREW - 29/pers. -

Le chef & sa brigade vous concoctent un menu 3 services à l'aveugle fait avec les produits maraîchers de notre terroir

*\*Servi à tous les convives de la table*

## 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

30 612

**CHEZ**

# RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT

## APPETIZERS

VELOUTÉ – included –

Seasonal *soupière grand-mère*, parmesan tomato, fresh garnish

OR

COCHONNAILLE +2

Pressed pork with winter vegetables, carrot confit, pickled slices & sea buckthorn mustard, crouton

OR

LA MER +3

Crispy arancini with one of Quebec's fine cheese, virgin oil shrimp salad with fresh herbs, pesto sour cream

## MAIN COURSES

LA CAMPAGNARDE – 17 –

Grilled country-bread open sandwich, buffalo mozzarella, local peasant ham, Maison aux Fines Herbes bruschetta, Quebec organic olive oil, green salad

SANTÉ L'HIVER – 17 –

Homemade crispy polpettes (2) of legumes with roasted seeds & walnuts, root vegetables & roasted cauliflowers, tomato confit, *chèvre des neiges* mousse

LE NARCISSE – 18 –

Burger inspired by the Rioux family with our famous maple flavored Turlo pork chipolata patty, BLT garnish, Pettigrew's ancient grains brioche-like bread, homemade condiments, fingerling potato fries, green salad

LE CRU (raw) – 21 –

New-Brunswick salmon tartare, fresh herbs, clementine & honey from Rucher des Basses Terres, apple cider vinegar, fresh ginger from Jardins D'Anael, wheat chips, fingerling potato fries, green salad

BOUDIN NOIR DE MAISON RIOUX – 19 –

Black pudding made from La Ferme Turlo products, cromesquis, fresh pears, roasted pear puree, caramelised sunchokes, Marchand de vin onion sauce

LE SOUS-BOIS – 20 –

Filei Calabresi, creamy white wine sauce with parmesan, mushrooms, organic garlic, sweet onions puree, honey vinaigrette, candied walnuts, shredded old cheese, baby spinach, farm egg

MENU 3 SERVICES D'INSPIRATION PETTIGREW – 29/pers. –

Our chef & his brigade will guide your appetite through a blind 3-course meal menu from fresh products of our terroir

*\*Served to all members at the table*

## 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 \*