



NOS ENTRÉES

LA CHAUDRÉE Chaudrée de fruits de mer veloutée au céleri-rave, pommes de terre et poireaux, moules de l'Île du Prince-Édouard, palourdes, émulsion de coquillage, fenouil, condiment Parmentier	13.00
VERSUS Crème brûlée de foie gras de canard aux cèpes, poudre de cacao, parfait de foie de volaille, carré à l'avoine et canneberges de Val-Alain, chutney, croûton de pain à l'huile d'olive et gelée au thé du labrador	14.00
HUÎTRES Huîtres fraîches des Maritimes, garniture de saison	18.00
CANARDISE Tartare de canard du Québec, vinaigrette aux figues noires et pistaches, balsamique bio, bacon, truffe, pailles de panais croustillantes, salade d'endives croquantes, sauce ranch, bleu d'Élizabeth et roquette	15.00
MONSIEUR MIYAGI Pieuvre grillée, laque au soja, gingembre et miso, calmars frits, mini King marinés, poires fraîches, arancini croustillant au sésame, avocat, salicorne de mer, mayonnaise au raifort	16.00

NOS PLATS

CHIC-CHOC Pointe de flanc de porc belley de la ferme Turlo dans Bellechasse (<i>FUMÉ, GRILLÉ, BRAISÉ ET LAQUÉ !!!</i>) sauce BBQ maison au cola et rhum Québécois Chic-choc, patate farcie au 14 Arpents et salade de chou crémeuse	28.00
LE GRILL Filet d'épaule de bœuf saisi sur le grill, panais caramélisé en deux façons, poêlée de champignons à l'échalote, palet d'oignon, jus naturel au vin rouge, pleurotes King marinées au thym et citron, bébés épinards	27.00
DUO DE BOUDIN NOIR ET PÉTONCLES Pavé de boudin noir maison, pétoncles rôtis des îles de la Madeleine, sauce vierge au jus de carapaces viandé, purée de céleri-rave crémeuse, poires Bartlett au beurre et crumble salé aux herbes, citron confit, chorizo	32.00
POISSON DU MOMENT Poisson du jour poêlé à l'huile d'olive, orgetto aux herbes lié au beurre citronné, parmesan, émulsion de bisque, dés de tomates fraîches, purée de cresson à l'aneth, fenouils grillés cuits sous-vide, minis poivrons au Xérès	[prix du marché]
CANARDISE Tartare de canard du Québec, vinaigrette aux figues noires et pistaches, balsamique bio, bacon, truffe, pailles de panais, pommes de terre confites au gras de canard, salade d'endives croquantes, sauce ranch, bleu d'Élizabeth et roquette	29.00

LA TABLE DE PETTIGREW

*Laissez votre appétit entre les mains de notre équipe de cuisine passionnée qui crée pour vous à chaque soir un menu inusité afin de vous surprendre et de vous faire vivre une expérience culinaire hors du commun!
Menu 3 services à l'aveugle, jetez-vous à l'eau !*



APPETIZERS

- CHOWDER** Velvety seafood celeriac chowder, potatoes and leeks, mussels from Prince-Édouard Island, clams, shellfish emulsion , fennel, Parmentier condiment 13.00
- VERSUS** Foie gras crème brûlée with mushrooms, cocoa powder, chicken liver parfait, oatmeal Cranberry Val-Alain square, chutney, bread crust with olive oil and Atoka jelly 14.00
- OYSTERS** Fresh oysters, seasonal garnish 18.00
- CANARDISE** Quebec duck tartar, black fig and pistachio vinaigrette, balsamic, bacon, truffle, crispy parsnip, endive salad with ranch dressing sauce, bleu d'Élizabeth cheese and aragula 15.00
- MONSIEUR MIYAGI** Grilled octopus marinated in soy, ginger and miso, grilled squid, pickled honey armillary, fresh pears, sesame crust arancini, avocado and salicorne de mer, horseradish mayonnaise 16.00

MAIN COURSES

- CHIC-CHOC** 28.00
Belly pork flank of the Turlo farm in Bellechasse (*SMOKED, GRILLED ROAST AND GLAZED !!!*)
cola and rum Quebecers Chic-choc house BBQ sauce, stuffed potato, skins fries and creamy coleslaw
- THE GRILL** 27.00
Grilled beef shoulder, caramelized parsnip, wild mushrooms with shallots,
onion, red wine sauce, King oysters mushrooms marinated with thyme and lemon, baby spinach
- SCALLOPS AND BLACK PUDDING** 32.00
Our famous black pudding, roasted scallops from Iles de la Madeleine,
celeriac puree, Bartlett pear, salty crumble with herbs, citrus confit, chorizo, shells meaty sauce
- FRESH CATCH** [market price]
Catch of the day seared in olive oil, barley with parmesan, citrus and herbs, crustacean bisque emulsion,
fresh tomatoes, watercress and dill puree, grilled fennel, bell pepper with Xeres
- CANARDISE** Québec duck tartar, black fig and pistachio vinaigrette, balsamic, bacon, truffle, crispy parsnip, home made french fries, endive salad, ranch dressing sauce, bleu d'Élizabeth cheese and aragula 29.00

LA TABLE DE PETTIGREW

Let your appetite in the hands of our passionate kitchen crew, which creates for you, every evening an uncommon menu to surprise you and make you live an outstanding culinary experience! 3 course blind menu, take the plunge!