

R

Luncheonette

Royal 24

Luncheonette

Chez Rioux

C'EST MOI LA CHOUCROUTE, COMPRIS ?

Velouté de chou-fleur soyeux, chou-fleur mariné au verjus de Camy et sarrasin frit

LA CONSTANCE DU JARDINIER JOHN LE CARRÉ

Tapenade de soja crémeuse, salsa de tomates fraîches aux piquillos doux grillés, légumes cassés aux herbes et verveine citronnée, *pickles* d'oignons rouges, graines de tournesol rôties, pain Naan

BOUT D'RETAILLES 27

Carpaccio de bœuf saisi au poivre des dunes et épices boréales, vinaigrette balsamique à la tartufata, pommes pailles frites, crème aigrette au raifort et réduction de damari d'avoine Massawippi

MR. MIYAGI TREMBLAY 29

Tartare de saumon frais et fumé, huile de piment Gorria au gingembre, *crumble* de nori, émulsion de riz d'avoine Gaspésien au citron vert, shiso, gel de gingembre, temari frit et mayo épicée au miel d'Apis Lacris

PLAGE GNUDISS 26

Cavatelli artisanaux aux champignons, sauce vin blanc à la crème et vieux cheddar de l'Îles-aux-Grues, épinards, raisins rouges frais, citron, vinaigrette à l'érable, cidre et praliné aux graines de citrouilles de l'Odyssee

LA FACE CACHÉE DE LA POMME 25

Notre fameux boudin noir à la sauge fait maison, feuilleté craquant à la caméline, beurre de pomme rouge au cidre fermier, condiment à la poire et topinambour, jus de viande acidulé à la pomme

TÊTE BRÛLÉE 11

Crème brûlée de la maison Rioux, importateur et épicier fondée en 1860, coureur des bois à l'érable et thé du Labrador

Royal 24

Par Georgette

Vitesse gros V12

Jus de légumes Georgette frais pressé

Sport Billie's 20

Jack burger, mayonnaise au pimenton *Big Joe*, pain chapata sésame, double galettes de bœuf *crispy* pis moelleuse, double cheddar en tranche coulant, miniaturisation d'oignons, *Rick's pickles* et Mel Gibson de romaine croquante, vinaigrette au «p'tit laid»

Bras spatial Canadien 22

Pilon de volaille saumuré, fumé au bois de pommier pis roulé dans le *Corn flakes* aux épices du colonel, ranch au bleu, miel d'Apis Lacris et fenouil *slaw* aux agrumes, ti-pain évidemment, sauce bbq

Après le sharknado... 23

Mozz and Chips crousti-fondant, panure citron/origan, tomates sel et poivre, céleri et concombre à la grecque, chiffonnade d'herbacées, *onctuosi vinégretta* crémeuse à la livèche et baies roses

*Toutes les vedettes de Georgette sont servies avec nos patates frites et mayonnaise à la tartufata !

Les Petites Billie's

Mini burger enfant, frites,
breuvage et dessert

15

Sundae night fever 7

Tourbillon des neiges glacé, graines de biscuit, rigole chocolatée et brique à braque de blanc d'œuf au sucre qui fait craque, cerise su'l sundae

Les midis au Rioux, c'est tout simplement fou !

On dépasse nos limites à vitesse grand V
avec un « Retour vers le futur » en te plongeant dans
notre univers : un repas dont tu es le héros !

Laisse-toi surprendre par La Luncheonette, notre
immanquable cuisine actuelle, célèbre pour
ses saveurs uniques et son originalité sans limite.

Si t'es pas toi quand t'as faim, prends plutôt place
à bord de notre vieux Chrysler DeSoto 1958 qui pétarade,
et retrouve Georgette au Royal 24. Chaussée de ses patins
à roulettes '*Teeny Bobber*', elle anime le jukebox des bonnes
années tout en te servant des plats dignes des premières
chaînes de « fast-food » des 50's, revisités avec brio.
Deux formules inspirantes dont l'une bien fidèle à notre
héritage culinaire, célébrant notre voyage gourmand,
et l'autre, évoquant les fameux '*Retro Diners*'
de l'époque de « Grease » et « Dirty Dancing ».

Gang d'humains !

La vie est trop courte, profitez-en bien et amusez-vous !

RIOUX & PETTIGREW

IMPORTATEURS ET ÉPICIERS

• QUÉBEC, P.Q. •

LIMITÉE