

CHIEZ

# RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

LA CARTE BRUNCH

De 9:30 à 14:00

<b>SMOOTHIE DU MOMENT</b>	<b>4.00</b>
<hr/>	
<b>AMUSE-BOUCHE DU MOMENT</b>	<b>INCLUS</b>
Avec 2 allongés, café filtre ou café au lait	
<b>LE LÉGENDAIRE</b>	<b>16.00</b>
Œufs de poule bio de Saint Lambert, pain artisanal de la boulangerie Borderon, patates rattes Q19, fruits frais & choix de : bacon, saucisse chipolata maison ou jambon fumé maison aux agrumes	
<b>NOTRE FAMEUX PAIN PERDU</b>	<b>17.00</b>
Pain perdu frit maison, crémeux de yogourt à l'argousier, crème Chantilly au chocolat blanc, fraises fraîches & feuilles de basilic, sorbet maison aux fraises, crumble à l'avoine	
<b>PADRE ITALIANO</b>	<b>18.00</b>
Risotto Carnaroli crémeux lié aux œufs, cheddar de L'Isle-aux-Grues, champignons, bébés épinards, jambon fumé maison, bacon croustillant, chipolata, œuf poché, filet de sirop d'érable, graines de citrouilles & tournesols, rôties de pain	
<b>QUAI PASA</b>	<b>18.00</b>
Chili de bœuf au cumin, maïs, poivrons rouges, pommes de terre rattes paysannes, cheddar fort de l'Isle-aux-Grues, salsa de tomates fraîches & avocats, guacamole, œuf au plat, crème sûre au citron vert & paprika fumé	
<b>PISSALADIÈRE BOUDIN</b>	<b>19.00</b>
Fine pizza déjeuner, pavé de boudin noir maison, purée de poire, oignons caramélisés, fromage fin du Québec, poêlée de champignons, bébés épinards, œuf poché, sauce hollandaise, salade de roquette à la truffe, pacanes sablées	
<b>LE BAGELWICH</b>	<b>19.00</b>
Saumon fumé maison, bagel au sésame, fromage crémeux le P'tit Blanchon de la Gaspésie à l'aneth, dés d'avocats, lamelles de pommes Granny Smith, tomates, œuf poché, bébés épinards, verdurette, rattes paysannes frites	
<hr/>	
<b>DESSERT DU MOMENT</b>	<b>4.00</b>



**GIEZ**

# **RIOUX & PETTIGREW**

**RESTAURANT LE QUAI 19**

**THE BRUNCH**

From 9:30 am to 2:00 pm

## **SMOOTHIE OF THE MOMENT**

**4.00**

---

## **THE "AMUSE-BOUCHE"**

**INCLUDED**

Includes 2 espresso, regular coffee or latte

## **THE LEGENDARY**

**16.00**

Saint Lambert's organic hen's eggs, Borderon bakery's country-style bread, Quai 19 fingerling potatoes, fresh fruits & choice of: bacon, homemade chipolata sausage or homemade citrus smoked ham

## **OUR FAMOUS FRIED PUDDING**

**17.00**

Homemade fried bread pudding served with a fresh sea buckthorn berry yogurt, white chocolate Chantilly, fresh strawberries & basil, homemade strawberry sorbet, oatmeal crumble

## **PADRE ITALIANO**

**18.00**

Creamy Carnaroli risotto linked with eggs, cheddar cheese from L'Isle-aux-Grues, mushrooms, baby spinach, homemade citrus smoked ham, crispy bacon & homemade chipolata sausage, poached eggs, maple syrup, sunflower and pumpkin seeds, rustic bread toast

## **QUAI PASA**

**18.00**

Chili beef with cumin, corn, red peppers, ratte potatoes, cheddar cheese from L'Isle-aux-Grues, fresh tomato & avocado salsa, guacamole, fried egg, smoked paprika sour cream & green lemon

## **PISSALADIÈRE PUDDING**

**19.00**

Fine breakfast pizza, homemade black pudding, pear puree, caramelized onions, fine cheese from Quebec, panfried mushrooms, baby spinach, poached egg, hollandaise sauce, arugula salad with truffle vinaigrette & candied pecans

## **THE BAGELWICH**

**19.00**

Smoked Coho salmon, P'tit Blanchon cheese from Gaspésie, dehydrated cranberries, dill, avocados, Granny Smith apple slices, sesame seed bagel, maple syrup, poached egg, spinach

---

## **DESSERT OF THE MOMENT**

**4.00**