

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

LA CARTE BRUNCH

De 9:30 à 14:00

SMOOTHIE DU MOMENT	4.00
<hr/>	
AMUSE-BOUCHE DU MOMENT	INCLUS
Avec 2 allongés, café filtre ou café au lait	
MUESLI SANTE	14.00
Mélange granola croustillant maison aux fruits déshydratés, céréales, graines de citrouilles, lin & tournesol, yogourt nature, fruits frais, rayon de miel du Rûcher des Basses-Terres, zeste d'agrumes	
LEGENDAIRE	16.00
Œufs de poule bio de Saint Lambert, pain artisanal de la boulangerie Borderon, pommes de terre rattes frites, fruits frais & choix de : bacon, saucisse chipolata maison ou jambon blanc	
NOTRE FAMEUX PAIN PERDU	17.00
Pudding frit maison au pain & viennoiseries, pommes poêlées, compotée de courges, vanille & épices, crème Chantilly au chocolat blanc, fruits frais, glace maison au caramel salé, canneberges, crumble à l'avoine	
PADRE ITALIANO	18.00
Risotto Carnaroli crémeux lié à la purée de courges, vieux cheddar, bébés épinards, jambon blanc, bacon croustillant, saucisse chipolata maison, œuf poché, fin sirop d'érable clair de Saint-Georges de Beauce, rôties de pain campagnard, verdurette	
BOUDIN NOIR	19.00
Boudin noir maison, poêlée de champignons sauvages & de culture du Québec, œuf poché, épinards, sauce vin blanc à la crème liée au fromage fin du Québec, feuilleté croustillant, sauce forestière, pommes de terre rattes frites, verdurette	
GAUFRE D'AUTOMNE	19.00
Gaufre belge maison, canard confit, fromage Camembert La Perle, fondue de poireaux, émincé de champignons, sauce hollandaise, jus de viande, pommes de terre rattes frites, assaisonnement maison de bacon, oignons & persil, verdurette	
BÉNÉDICTINE	18.00
Saumon fumé maison, muffin anglais, sauce hollandaise à l'orange, tomates, avocat, œuf poché, bébés épinards, verdurette avec fenouil, suprêmes d'orange, vinaigrette aux agrumes & balsamique blanc, câpres, oignons, pommes de terre rattes frites	

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

THE BRUNCH MENU

From 9:30am to 2:00pm

SMOOTHIE OF THE MOMENT	4.00
<hr/>	
"AMUSE-BOUCHE"	INCLUDED
Includes 2 espresso, regular coffee or latte	
MUESLI SANTE	14.00
Crispy homemade granola mix with dehydrated fruits, cereals, pumpkin, flax, & sunflower seeds, plain yogurt, fresh fruits, honeycomb from Rûcher des Basses-Terres, citrus zest	
LEGENDARY	16.00
Saint Lambert's organic hen's eggs, Borderon bakery's country-style bread, fingerling ratte potatoe fries, fresh fruits & choice of: bacon, homemade chipolata sausage or cooked ham	
CRUNCHY BREAD	17.00
Homemade fried bread pudding, pan-seared apples, <i>compotée</i> of squash, vanilla & spices, white chocolate Chantilly cream, fresh fruits, homemade salted caramel ice cream, cranberries, oat crumble	
PADRE ITALIANO	18.00
Creamy Carnaroli risotto linked with squash <i>purée</i> , old cheddar cheese, baby spinach, cooked ham, crispy bacon, homemade chipolata sausage, poached egg, light maple syrup from Saint-George de Beauce, country bread toast, green salad	
BLACK PUDDING	19.00
Homemade black pudding, Québec wild & of culture <i>sautéed</i> mushrooms, poached egg, spinach, creamy white wine sauce linked with Quebec's fine cheese, puff pastry, forest vinegar sauce, fingerling ratte potato fries, green salad	
AUTUMN WAFFLE	19.00
Homemade Belgian waffle, confit duck, Camembert cheese La Perle, leek fondue, thin sliced mushrooms, hollandaise sauce, meat juice, fingerling ratte potatoes fries, homemade seasoning of bacon, onions & parsley, green salad	
BENEDICTINE	18.00
Homemade smoked salmon, English muffin, orange hollandaise sauce, tomatoes, avocado, poached egg, baby spinach, salad with fennel, supremes of oranges, citrus vinaigrette & white balsamic, capers, onions, fingerling ratte potato fries	