

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

LA CARTE BRUNCH

De 9:30 à 14:00

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT INCLUS
SMOOTHIE MAISON 4.00

LE LÉGENDAIRE 16.00

Ceufs de poule bio de Saint Lambert (2), pain artisanal de la boulangerie Borderon, patates rattes Q19, fruits frais & choix de : bacon, saucisse chipolata maison ou jambon maison

NOTRE FAMEUX PAIN PERDU 17.00

Pain perdu frit maison, crémeux de yogourt à l'argousier, crème Chantilly au chocolat blanc, fruits frais & feuilles de basilic, sorbet maison, crumble à l'avoine

CHAMPIGNONS SAUVAGES 18.00

Sauté de champignons sauvages & de culture du Québec, fleur d'ail & épinards, sauce vin blanc à la crème liée au fromage fin du Québec servi sur pain campagnard aux graines de tournesol, œuf au plat, rattes paysannes frites, salade de roquette

BÉNÉ BOUDIN 19.00

Notre fameux boudin noir maison servi sur pain brioché, purée de pommes, oignons caramélisés, fromage fin du Québec, poêlée de champignons, bébés épinards, œuf poché, sauce hollandaise, salade de roquette

TARTARE DE SAUMON 19.00

Tartare de saumon du Nouveau-Brunswick, vinaigrette crémeuse à l'érable, moutarde de Meaux, vinaigre de cidre et pulpe de citron confit, dés de pomme Granny Smith, avocat & won ton croustillant, rattes paysannes frites, verdure

LE SNACK À PETTIGREW

De 11:30 à 15:30

VELOUTÉ DU MOMENT 4.00
ENTRÉE DU JOUR 6.00

HUITRES 3.00/un.

Plateau d'au minimum 6 huitres de choix et leur garniture du moment

SALADE FRAÎCHE 13.00

Salade verte de roquette, taboulé, pois chiches, parmesan, basilic, amandes torrifiées, fondue de tomates, crème sure au paprika, pain grillé à l'ail confit, vinaigrette à l'huile de truffe, balsamique bio

« **GRILLED CHEESE** » **DU PRESBYTÈRE** 15.00

« Grilled cheese » au vieux cheddar de *l'Isle-aux-Grues* sur pain de campagne aux céréales, miel de fleurs de bleuets du *Rucher des Basses-Terres*, salade de roquette à la truffe, balsamique bio, chips de pommes de terre maisons

BURGER À NARCISSE 16.00

Pain multigrains artisanal à l'huile d'olive, saucisse chipolata maison à l'érable, moutarde & sauge, pétales d'oignons frits, mayonnaise maison, sauce BBQ, relish à Louise, fromage du Québec, bacon croustillant, tomates, laitue, rattes paysannes frites, verdure

DESSERT DU MOMENT 4.00

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

LA CARTE BRUNCH

From 9:30am to 2:00pm

"AMUSE-BOUCHE" OF THE MOMENT	INCLUDED
HOMEMADE SMOOTHIE	4.00
THE LEGENDARY	16.00
Saint Lambert's organic hen's eggs (2), Borderon bakery's country-style bread, Quai 19 fingerling potatoes, fresh fruits & choice of: bacon, homemade chipolata sausage or homemade ham	
OUR FAMOUS FRIED PUDDING	17.00
Homemade fried bread pudding served with a fresh sea buckthorn berry yogurt, white chocolate Chantilly, fresh fruits & basil, homemade sorbet, oatmeal crumble	
WILD MUSHROOMS	18.00
Québec wild sauteed mushrooms in a creamy white wine sauce & one of Quebec's fine cheese served on a country bread toast with sunflower seeds, spinach & sunny side up egg with fingerling potatoes & arugula salad	
BÉNÉ BOUDIN	19.00
Our famous homemade black pudding served on an artisanal brioche-like bread, apple puree, caramelized onions, fine cheese from Quebec, panfried mushrooms, baby spinach, poached egg, hollandaise sauce, arugula salad	
SALMON TARTAR (UNCOOKED)	19.00
Salmon tartar from New-Brunswick, creamy maple vinaigrette, Meaux mustard, cider vinegar & lemon confit, Granny Smith apple dices, avocado & crispy won ton, fingerling potatoes, green salad	

LE SNACK À PETTIGREW

From 11:30am to 3:30pm

SOUP OF THE DAY	4.00
APPETIZER OF THE DAY	6.00
OYSTERS	3.00/un.
Plate of a minimum of 6 fresh selected oysters with their granita of the moment	
FRESH SALAD	13.00
Arugula salad, tabbouleh, chickpeas, parmesan, basil, roasted almonds, tomato fondue, paprika sour cream, grilled bread with garlic confit, truffle vinaigrette, organic balsamic	
GRILLED CHEESE DU PRESBYTÈRE	15.00
Quebec "Louis d'Or" grilled cheese from <i>La fromagerie du Presbytère</i> in a multigrain country bread, blueberry flowers honey from <i>Le Rucher des Basses-Terres</i> , truffle vinaigrette arugula salad, crispy homemade potato chips	
NARCISSE'S BURGER	16.00
Whole grain country bread with olive oil, homemade maple chipolata sausage, mustard & sage, fried onion petals, homemade mayonnaise, BBQ sauce, <i>Louise's</i> relish, Quebec cheese, crispy bacon, tomatoes, lettuce, fingerling potatoes, green salad	
DESSERT OF THE DAY	4.00