

CHEZ

# RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

## LA CARTE BRUNCH

Samedi et dimanche de 9:30 à 14:00

### SMOOTHIE DU MOMENT

4.00

### AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

INCLUS

Avec 2 allongés, café filtre ou café au lait

### SMOOTHIE BOWL

16.00

Mélange granola croustillant maison aux fruits déshydratés, céréales, graines de citrouille, lin & tournesol, smoothie au yogourt, fruits frais, miel du Rûcher des Basses-Terres, zeste d'agrumes

### LEGENDAIRE

16.00

Oeufs de poule bio de Saint Lambert, pain artisanal de la boulangerie Borderon, pommes de terre rattes frites, assaisonnement maison de bacon, oignon & persil, fruits frais & choix de : bacon, saucisse chipolata maison ou jambon blanc

### NOTRE FAMEUX PAIN PERDU

17.00

Pudding frit maison au pain & viennoiseries, pommes du Québec poêlées, Chantilly au chocolat blanc, fruits frais, glace maison, canneberges confites, crumble croustillant à l'avoine

### PADRE ITALIANO

18.00

Orgetto crémeux lié à la purée de courge, 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

### CHAMPIGNONS (EXTRA BOUDIN NOIR +4)

18.00

Poêlée de champignons de culture du Québec, pain campagnard, œuf au plat, épinards, sauce vin blanc à la crème liée au fromage fin du Québec, sauce forestière, pommes de terre rattes frites, assaisonnement maison de bacon, oignon & persil

### GAUFRE D'AUTOMNE

19.00

Gaufre belge maison au sarrasin, canard confit, fromage d'ici, fondue de poireaux, émincé de Paris, sauce hollandaise, jus de viande, pommes de terre rattes frites, assaisonnement maison de bacon, oignon & persil, verdurette

### BÉNÉDICTINE

19.00

Saumon fumé maison, muffin anglais, sauce hollandaise, tomates, avocat, œuf poché, bébés épinards, verdurette avec fenouil, suprêmes d'orange, vinaigrette aux agrumes & balsamique blanc, câpres, oignons, pommes de terre rattes frites, assaisonnement maison de bacon, oignon & persil

\* Veuillez s'il-vous-plaît nous mentionner toute allergie à votre égard. Nous travaillons selon une cuisine inventive et avec une multitude de produits qui peuvent ne pas être spécifiés sur le menu et changer selon les arrivages!



CHEZ

# RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

## THE BRUNCH MENU

Saturday and Sunday from 9:30am to 2:00pm

### SMOOTHIE OF THE MOMENT

4.00

### "AMUSE-BOUCHE"

INCLUDED

Includes 2 espresso, regular coffee or latte

### SMOOTHIE BOWL

16.00

Crispy homemade granola mix with dehydrated fruits, cereals, pumpkin, flax, & sunflower seeds, yogurt smoothie, 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 potato fries, homemade bacon, onion & parsley seasoning, fresh fruits & choice of: bacon, homemade chipolata sausage or cooked ham

### CRUNCHY BREAD

17.00

Homemade fried bread pudding, pan-seared apples, white chocolate Chantilly cream, fresh fruits, homemade ice cream, cranberries, oat crumble

### PADRE ITALIANO

18.00

Creamy barley risotto linked with squash purée, 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

### MUSHROOM (EXTRA BLOOD PUDDING +4)

18.00

Québec culture sautéed mushrooms, sunny side up egg, country-style bread, baby spinach, creamy white wine sauce linked with Quebec's fine cheese, forest sauce, fingerling potato fries, homemade seasoning of bacon, onion & parsley

### AUTUMN WAFFLE

19.00

Homemade Belgian waffle, duck confit, Quebec cheese, leek fondue, thin sliced mushrooms, hollandaise sauce, meat juice, fingerling potato fries, homemade seasoning of bacon, onion & parsley, green salad

### BENEDICTINE

19.00

Homemade smoked salmon, English muffin, hollandaise sauce, tomato, avocado, poached egg, baby spinach, salad of fennel, orange supremes, citrus vinaigrette & white balsamic, capers, onions, fingerling potato fries, homemade seasoning of bacon, onion & parsley

\* Please let us know about any allergies. We work with multiple products that can change and not be specified on the menu