

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

Menu groupe midi

-22\$-

VELOUTÉ DU MOMENT

Soupe du jour, garniture du moment

OU

TERRINE D'AUBERGINES AUX POIVRONS GRILLÉS & PATATE DOUCE

Graines de tournesol & citrouille rôties, fines herbes, amandes, sauce vierge à l'huile de tournesol biologique du Québec, purée de légumes, croûton de pain de seigle (végétalien, bio)

NOTRE BOUDIN NOIR MAISON

Pavé de notre fameux boudin maison, tartelette feuilletée gratinée au vieux cheddar de l'Isle-aux-Grues, salade de pommes croquantes, roquette, vinaigrette à la truffe, fondue d'échalotes

BURGER À NARCISSE

Saucisse chipolata maison à l'érable, moutarde & sauge, petit pain artisanal, pétales d'oignons frits, mayo maison, sauce BBQ, relish maison, fromage du Québec, bacon croustillant, tomates, laitue, rattes paysannes frites, verdurette

TARTARE DE SAUMON

Tartare de saumon à notre façon déposé sur un riz assaisonné, laitue iceberg émincée, won-ton frit croustillant, avocats, pommes vertes, poivrons rouges, edamames, concombre, graines de sésame, soja, mayonnaise à l'érable, ficelles de patates douces, herbes

AL DENTE

Pâtes du moment, poêlée de champignons de culture du Québec à l'ail, échalotes & fines herbes, sauce vin blanc à la crème liée au fromage fin du Québec, zeste de citron, salsa tartufata & bébés épinards

GRILLED CHEESE

« Grilled cheese » au fromage *Migneron* de Charlevoix sur pain de campagne, beurre de poire Bartlett, miel d'automne du *Rucher des Basses-Terres*, salade de roquette à la truffe, poires fraîches, noix torréfiées, balsamique biologique & chips de pommes de terre

POLPETTES

Polpettes de riz brun à grains entiers, quinoa & légumineuses, purée de courge & dattes, crème sûre citronnée aux épices, salsa de pommes croquantes de l'Île d'Orléans, dés de courge & endives, fromage fin du Québec

DÉLICE HAMBOURGEOIS

Galette de légumineuses au basilic, amandes, citron & parmesan, petit pain artisanal de la Boulangerie Borderon, pétales d'oignons frits, mayonnaise maison, fromage du Québec, tomates, laitue, rattes paysannes frites, verdurette

DESSERT DU JOUR

Le temps d'une gâterie!

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

Lunch group menu

-\$22-

SOUP OF THE DAY

Soup of the day with seasonal garnishes

OU

EGGPLANT, ROASTED BELL PEPPER & SWEET POTATO TERRINE

Roasted sunflower & pumpkin seeds, herbs, almonds, organic sunflower oil vinaigrette, vegetable puree, rye bread croutons (vegan, organic)

OUR BLACK PUDDING

Our famous homemade blood pudding served with a fine puff pastry, melted aged cheddar cheese from Isle-aux-Grues, crispy apple salad, arugula, truffle vinaigrette, shallots fondue

NARCISSE'S BURGER

Homemade maple, mustard & sage chipolata sausage, artisanal bread, fried onion petals, homemade mayonnaise, BBQ sauce, homemade relish, Quebec cheese, crispy bacon, tomatoes, lettuce, fingerling fried potatoes, green salad

SALMON TARTARE (UNCOOKED)

Salmon tartare served on a bed of seasoned rice, iceberg lettuce, fried won-ton, avocado, green apples, red bell peppers, edamame, cucumber, sesame seeds, soy sauce, maple mayonnaise, sweet potato strings, herbs

AL DENTE

Pasta of the moment, wild mushrooms from Quebec pan-seared in garlic, shallots & herbs, creamy white wine & Quebec cheese sauce, lemon zest, tartufata salsa, baby spinach

GRILLED CHEESE

Charlevoix's *Mignerone* cheese in a country-style bread grilled cheese, Bartlett pear butter, honey from Rucher des Basses-Terres, arugula salad with truffle vinaigrette, fresh pears, roasted nuts & organic balsamic, crispy potato chips

POLPETTES

Polpettes made from whole grain brown rice, quinoa & legumes, squash & date puree, sour cream with lemon & spices, salsa of crispy apples from Île d'Orléans, squash dices & chicory, Quebec's fine cheese

VEGGIE BURGER

Homemade legumes patty with basil, almonds, lemon & parmesan, artisanal bread from Borderon's bakery, fried onion petals, homemade mayonnaise, Quebec cheese, tomatoes, lettuce, fingerling fried potatoes, green salad

TODAY'S DESSERT

Time to treat yourself

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

Menu groupe 4 services

-49\$-

LA BÊTE DU NORD

Carpaccio de cerf des Appalaches, tapenade à la truffe, canneberges déshydratées, noisettes torréfiées & romarin, balsamique bio, mayonnaise fumée au bois d'érable, chips de pommes de terre Yukon gold, bacon croustillant, neige de parmesan

ou

GRAVLAX

Gravlax de poisson blanc frais, grillé & mariné, escabèche de légumes croquants en Matignon, moules, huile d'olive verte, fines herbes aromatiques, citron, dés de tomates, poivre du moulin, aïoli crémeuse aux tomates rôties, crevettes *cakes*

ou

SALADE CROQUANTE

Salade fraîche & légumes croquants, vinaigrette maison

POTAGE

Velouté de courge musquée, graines de citrouille & tournesol torréfiées, croûtons, miel du Rucher des Basses Terre à Lévis, jeunes pousses

AL DENTE

Tagliatelles artisanales aux champignons de cultures du Québec, sauce crémeuse au vin blanc, cèpes d'Amérique, vieux cheddar de l'Isle-aux-grues, salsa tartufata, zeste de citron, bébés épinards, œuf poché, copeaux de fromage

ou

VOLAILLE

Ballotine de volaille de grains de la ferme des Voltigeurs à Drummondville, farce fine au foie gras, feuilleté maison croustillant, sauce forestière, poêlée de champignons, purée de céleri-rave, chutney de canneberges au cidre Entre Pierre & Terre

ou

POT-AU-FEU

Bajoue de bœuf de l'Île-du-Prince-Édouard braisée doucement au jus, bouillon de pot-au-feu, mousseline de pommes de terre Yukon Gold au beurre noisette & fromage d'ici, légumes racines cuits au jus de cuisson, chips de pommes de terre croustillantes maisons

ou

LA MER

Pavé de saumon frais du Nouveau-Brunswick poêlé à l'huile d'olive extra-vierge, fine ratatouille de courgettes vertes, poivrons rouges & aubergines, vierge de tomates fraîches aux crevettes, polenta frite au parmesan, pesto aux herbes, amandes & parmesan, purée de poivrons rouges à la romesco, sauce bisque

OH! OH! OH! MR. HENRY

Biscuit pailletine craquant, mousse au chocolat noir Barry, crèmeux peanut, glace maison au caramel & fleur de sel, arachides sablées

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

Four courses dinner menu

-\$49-

BEAST OF THE NORTH

Appalachian deer carpaccio, truffle tapenade, dried cranberries,
roasted hazelnuts & rosemary, organic balsamic, maple wood smoked mayonnaise, Yukon gold
potato chips, bacon chips, parmesan

or

GRAVLAX

Fresh white fish gravlax, marinated & grilled, crunchy vegetables escabeche, mussels, olive oil, fresh aromatic
herbs, lemon, diced tomatoes, ground pepper, creamy roasted tomato aioli, shrimp cakes

or

CRUNCHY SALAD

Fresh green salad, crispy vegetable & homemade vinaigrette

SOUP

Butternut squash soup, roasted pumpkin & sunflower seeds, croutons, honey from Rucher
des Basses Terre from Lévis

AL DENTE

Tagliatelle with Quebec mushrooms, creamy white wine sauce, King boletes, old cheddar from Isle-aux-Grues,
tartufata salsa, lemon zest, baby spinach, poached egg, cheese shavings

or

POULTRY

Poultry ballotine from La ferme des Voltigeurs in Drummondville, fine stuffing of foie gras, homemade crispy puff
pastry, forest sauce, pan-seared mushrooms, celeriac puree, cranberry chutney with Pierre & Terre cider

or

POT AU FEU

Prince Edward Island beef cheek slowly braised in juice, pot au feu broth, Yukon gold potato mousse with hazelnut
butter & local cheese, root vegetables cooked in baking juice, crispy homemade potato chips

or

BY THE SEA

Fresh salmon from New Brunswick pan-seared in olive oil, green zucchini, red bell pepper & eggplant ratatouille,
fresh tomato and shrimp salsa, fried parmesan polenta, herbs, almonds & parmesan pesto, red pepper
puree a la romesco, bisque

OH! OH! OH! MR. HENRY

Crispy *pailletine* biscuit, Barry dark chocolate mousse, creamy peanuts,
homemade salted caramel ice cream, candied peanuts