

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

Menu groupe midi

-22\$-

VELOUTÉ DE COURGE

Velouté de courge musquée du Québec, vinaigrette vierge à l'orange, balsamique blanc, verdure & croûton de pain

OU

TERRINE D'AUBERGINES AUX POIVRONS GRILLÉS & PATATES DOUCES

Graines de tournesol & citrouille rôties, fines herbes, amandes, sauce vierge, baba ganoush, 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 artisanales du jour servies juste à point, garniture du moment élaborée par notre équipe de cuisiniers passionnés

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, salade d'hiver à la truffe, pommes croquantes & endives, graines de citrouille & tournesol, noix, cheddar

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 pâtisserie!

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

Lunch group menu

-\$22-

BUTTERNUT SQUASH SOUP

Quebec's butternut squash soup, oranges vinaigrette, white balsamic, greenery & croutons
OR

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 day served just right, garnish of the moment elaborated by the passionate cooks in the kitchen

GRILLED CHEESE

Charlevoix's *Migneron* 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, crispy apples salad with truffle & chicory, dried fruits, sunflower & pumpkin seeds, roasted nuts, 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

Tartare de bœuf, 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

Orgetto 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

Magret de canard du Québec, feuilleté maison croustillant, sauce forestière au vin rouge & vinaigre Minashkuat, poêlée de champignons à l'échalotte & aux fines herbes, purée de céleri-rave

ou

POT-AU-FEU

Macreuse 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 poisson frais du jour 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

Beef tartare, 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

Orgetto 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

Duck magret, homemade crispy puff pastry, forest sauce with red wine & Minashkuat vinegar, pan-seared mushrooms with shallots & herbs, celeriac puree

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 fish of the day 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