

CHEZ

# RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

## ENTRÉES

### POTAGE -INCLUS-

Velouté de courge musquée, vinaigrette à l'orange & croûtons

### OU

### TERRINE D'AUBERGINE AUX POIVRONS GRILLÉS & PATATE DOUCE -INCLUS-

Graines de tournesol & citrouille rôties, amandes torréfiées, sauce vierge aux tomates séchées, câpres, fines herbes & olives, purée de légumes, croûton de pain de seigle (végétalien)

### ENTRÉE DU JOUR +2.00

Rioux & Cie vous concocte leur inspiration saisonnière

## PLATS PRINCIPAUX

### INSPIRATION DU CHEF & SA BRIGADE

Notre équipe vous concocte un plat du jour inventif inspiré par nos saisons

### NOTRE BOUDIN NOIR MAISON \$18.00

Pavé de notre fameux boudin maison, tartelette feuilletée gratinée au vieux cheddar de *l'Isle-aux-Grues*, oignons caramélisés, légumes racines, poêlée de champignons de culture du Québec, purée de légumes, sauce forestière au vinaigre Minashkuat

### BURGER À NARCISSE \$17.00

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

### TARTARE DE SAUMON \$19.00

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

### AL DENTE - Prix du marché

Pâtes artisanales du moment, inspirées par nos produits de saison

### GRILLED CHEESE \$16.00

« 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 maison

### POLPETTES \$17.00

Polpettes de riz brun à grains entiers, quinoa & légumineuses, amandes rôties, purée de courge musquée, dattes, crème sûre citronnée aux épices, salade d'hiver aux pommes croquantes de l'Île d'Orléans & endives, fromage fin du Québec, verdurette à la truffe

### DÉLICE HAMBOURGEOIS \$16.00

Petit pain artisanal de la Boulangerie Borderon, galette de légumineuses au basilic, amandes, citron & parmesan, pommes Granny Smith, avocat, vieux cheddar de l'Isle-aux-Grues, mayonnaise maison, laitue, tomates, pétales d'oignons frits, verdurette du moment

## DESSERT

NOTRE FAMEUSE CRÈME BRÛLÉE Le temps d'une pâtisserie! \$4.00

\* 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

## APPETIZERS

SOUP OF THE DAY -INCLUDED -

Butternut squash soup, orange vinaigrette & croutons

OR

EGGPLANT, ROASTED BELL PEPPER & SWEET POTATO TERRINE -INCLUDED -

Sunflower & pumpkin seeds, roasted almonds, dried tomatoes, capers, herbs & olives salsa, vegetable puree, rye bread crouton (vegan)

APPETIZER OF THE DAY +2.00

Let your appetite in the hands of Rioux & Cie with their seasonal inspirations

## MAIN COURSES

INSPIRATION OF THE CHEF AND HIS TEAM

Let your appetite in the hands of Rioux & Cie with their seasonal inspiration

BLACK PUDDING \$18.00

Our famous black pudding, puff pastry with melted aged cheddar cheese from Isle-aux-Grues, caramelized onions, root vegetables, pan-seared mushrooms from Québec, vegetable puree, Minashkuat vinegar forest sauce

NARCISSE'S BURGER \$17.00

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

SALMON TARTARE (UNCOOKED) \$19.00

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

AL DENTE - Market price

Artisanal pasta of the moment, inspired by seasonal products

GRILLED CHEESE \$16.00

Charlevoix's *Migneron* cheese in a country bread grilled cheese, Bartlett pear butter, fall honey from *Rucher des Basses-Terres*, truffle vinaigrette arugula salad, fresh pears, roasted walnuts & organic balsamic, homemade potato chips

POLPETTES \$17.00

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

VEGGIE BURGER \$16.00

Artisanal bread from Borderon's bakery, homemade legumes patty with basil, almonds, lemon & parmesan, Granny Smith apples, avocado, old cheddar from *Isle-aux-Grues*, homemade mayonnaise, lettuce, tomatoes, fried onions petals, green salad

## DESSERT

OUR FAMOUS CRÈME BRÛLÉE Time to treat yourself! +4.00

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