

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

ENTRÉES

POTAGE -INCLUS-

Velouté du jour, garniture du moment & croûtons

OU

TERRINE D'AUBERGINE AUX POIVRONS GRILLÉS -INCLUS-

Graines de tournesols & citrouilles rôties, noix torréfiées, sauce vierge aux tomates séchées, câpres, & fines herbes, purée de poivrons rouges à la Romesco, croûton de pain campagnard (100% 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, 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 légumineuses, fines herbes, grains entiers, fruits secs & amandes, fromage frais de la Gaspésie, purée, écume & dés de betteraves, chiffonnade de roquette aux pommes, noix sablées, vinaigrette au miel, huile de noisette, citron & chips de betteraves

DÉLICE HAMBOURGEOIS \$16.00

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

DESSERT

LE TEMPS D'UNE GÂTERIE! +4.00

Dessert du jour

* 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 -

Inspiration of the moment with its garnish & croutons

OR

EGGPLANT & ROASTED BELL PEPPER TERRINE -INCLUDED -

Roasted sunflower & pumpkin seeds, walnut mix, salsa of dried tomatoes, capers & herbs, roasted red bell pepper puree à la Romesco, country-style bread crouton (100% 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 of legumes, fresh herbs, whole grains, dehydrated fruits & almonds, fresh cheese from Gaspésie, puree, froth & dices of fresh beets, arugula chiffonade with apples, candied walnuts, honey vinaigrette, walnut oil, lemon & beet chips

VEGGIE BURGER \$16.00

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

DESSERT

Time to treat yourself! +4.00

Dessert of the day

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