

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

ENTRÉES

VELOUTÉ DU MOMENT -INCLUS-

Soupe du jour, garniture du moment

OU

RÉMOULADE -INCLUS-

Rémoulade de crevettes de Matane fraîches, mayonnaise citronnée aux herbes, crème sûre & agrumes, purée d'orange amère

ENTRÉE DU JOUR +2.00

Rioux & Cie vous concocte leur inspiration du moment

PLATS PRINCIPAUX

INSPIRATION DU CHEF & SA BRIGADE - prix du marché

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

NOTRE BOUDIN NOIR MAISON - \$17.00

Pavé de notre fameux boudin maison, tartelette feuilletée gratinée au vieux cheddar de *l'Isle-aux-Grues*, salade de pommes croquantes, roquette, vinaigrette balsamique bio & lardons, fondue d'échalotes

BURGER À NARCISSE - \$16.00

Pain multigrains artisanal à l'huile d'olive & farine complète, chipolata maison à l'érable, moutarde & sauge, oignons frits, mayonnaise maison, sauce BBQ, relish à Louise, fromage en grains, bacon croustillant, tomates, laitue, rattes paysannes frites, verdurette

PÔ-QUAI DOM - \$17.00

Riz assaisonné, laitue iceberg, won-ton frit, avocats, pommes vertes, poivrons rouges, fèves edamame, concombre, champignons shiitake marinés, omelette tamago, aonori de la Gaspésie, graines de sésame, soja, mayonnaise à l'érable, ficelles de patates douces

Suggestion de la cuisine - Saumon du Nouveau-Brunswick +3.00

AL DENTE - \$16.00

Penne Rigate, pesto de basilic aux noix rôties, huile de tournesol biologique, tomates confites, fromage frais *Le P'tit Blanchon* de la *Fromagerie du Littoral (Baie des sables)*, fines herbes, graines de tournesol et citrouille torréfiées, zeste de citron, bébés épinards

Suggestion de la cuisine - Émincé de poitrine de poulet de la Ferme des Voltigeurs +2.00

GRILLED CHEESE - \$15.00

« Grilled cheese » au fromage Louis d'Or de *La fromagerie du Presbytère* sur pain de campagne aux céréales, chutney de bleuets de Val-Alain, miel de fleurs de bleuets du *Rucher des Basses-Terres*, salade de roquette à la truffe, balsamique bio

POLPETTES - \$15.00

Boulettes de riz brun à grains entiers, quinoa & légumineuses, fondue de tomates, crème sûre au paprika & citron vert, pesto d'herbes aux amandes, parmesan Grana Padano, verdure à la truffe, balsamique bio, fougasse maison grillée à l'huile d'olive

DÉLICE HAMBOURGEOIS - \$15.00

Pain multigrains artisanal à l'huile d'olive, galette de légumineuses au basilic, amandes, citron & parmesan, pommes Granny Smith, avocat, vieux cheddar de *l'Isle-aux-Grues*, mayonnaise maison, laitue, tomates, verdure du moment

DESSERTS

DESSERT DU JOUR Le temps d'une pâtisserie! +4.00

COUPE GLACÉE MAISON Saveur du moment, biscuit Pettigrew +3.00

CHEZ

RIoux & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

APPETIZERS

SOUP OF THE DAY -**INCLUDED** -

Soup of the day with seasonal garnishes

OR

REMOULADE -**INCLUDED** -

Fresh Matane shrimp remoulade in a citrus mayonnaise, bitter orange puree, citrus sour cream

APPETIZER OF THE DAY +**2.00**

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

MAIN COURSES

INSPIRATION OF THE CHEF AND HIS TEAM - market price

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

OUR BLACK PUDDING - \$17.00

Our famous homemade blood pudding served with a fine puff pastry, melted cheddar cheese from *Isle-aux-Grues*, crispy apple salad, arugula, organic balsamic vinegar & bacon, shallots fondue

NARCISSE'S BURGER - \$16.00

Burger served on a whole grain country bread with olive oil, homemade maple chipolata sausage, mustard & sage, fried onions, homemade mayonnaise, BBQ sauce, Louise's relish, Quebec cheese, crispy bacon, tomatoes, lettuce, fingerling potatoes, green salad

PÔ-QUAI DOM - \$17.00

Seasoned rice, iceberg lettuce, fried won-ton, avocados, green apples, red peppers, edamame peas, cucumber, marinated shiitake mushrooms, tamago omelette, aonori from *Gaspésie*, sesame seeds, soybean, maple mayonnaise, sweet potato strings

Chef's suggestion - Salmon from New Brunswick +3.00

AL DENTE - \$16.00

Penne Rigate, fresh basil & roasted walnuts pesto, organic sunflower seeds, tomatoes confit, fresh Quebec cheese *Le P'tit Blanchon* from *La fromagerie du Littoral (Baie des sables)*, herbs, sunflower and pumpkin seeds, lemon zest, baby spinaches

Chef's suggestion - Shredded chicken breast from *La Ferme des Voltigeurs* +2.00

GRILLED CHEESE - \$15.00

Quebec "Louis d'Or" grilled cheese from *La fromagerie du Presbytère* in a multigrain country bread, Val-Alain Quebec blueberry chutney, blueberry flowers honey from *Le Rucher des Basses-Terres*, truffle vinaigrette arugula salad

POLPETTES - \$15.00

Polpettes made from whole grain brown rice, quinoa & legumes, tomato fondue, paprika & green lemon sour cream, herbs pesto, Grana Padano Parmesan, truffle salad, organic balsamic, homemade fougasse grilled with olive oil

VEGE BURGER - \$15.00

Burger served on a whole grain country bread with olive oil, legumes patty with basil, almonds, lemon & parmesan, Granny Smith apples, avocado, old cheddar from *L'Isle-aux-Grues*, homemade mayonnaise, lettuce, tomatoes, green salad

DESSERTS

TODAY'S DESSERT Time to treat yourself! +**4.00**

HOMEMADE ICE CREAM Flavors of the day, Pettigrew cookie +**3.00**