

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

ENTRÉES

VELOUTÉ DU MOMENT -INCLUS-

Soupe du jour, garniture du moment

OU

SALADE DE BETTERAVES -INCLUS-

Salade de betteraves biologiques, purée de betterave, framboises & baies de Tasmanie, vinaigrette au miel de fleurs de bleuet & huile de noisette, noix torréfiées, crémeux au fromage le P'tit Blanchon & framboises fraîches du Québec

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 à la truffe, fondue d'échalotes

BURGER À NARCISSE - \$16.00

Saucisse chipolata maison à l'érable, moutarde & sauge, pain multigrains artisanal à l'huile d'olive, pétales d'oignons frits, mayonnaise maison, sauce BBQ, relish à Louise, fromage du Québec, bacon croustillant, tomates, laitue, rattes paysannes frites, verdurette du moment

TARTARE DE SAUMON - \$19.00

Tartare de saumon du Nouveau-Brunswick, vinaigrette crémeuse à l'érable, moutarde de Meaux, vinaigre de cidre et pulpe de citron confit, dés de pomme Granny Smith, avocat & won ton croustillant, rattes paysannes frites, verdurette

AL DENTE - \$18.00

Pâtes aux champignons sauvages & de culture du Québec, sauce vin blanc à la crème liée au fromage fin du Québec, zeste de citron, fleur d'ail, vinaigrette tartufata & bébés épinards

GRILLED CHEESE - \$15.00

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

POLPETTES - \$16.00

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, taboulé, verdurette à l'huile de truffe, balsamique bio, pain grillé à l'huile d'olive

DÉLICE HAMBOURGEOIS - \$16.00

Galette de légumineuses au basilic, amandes, citron & parmesan, pain multigrains artisanal à l'huile d'olive, pétales d'oignons frits, mayonnaise maison, relish à Louise, fromage du Québec, tomates, laitue, rattes paysannes frites, verdurette du moment

DESSERTS

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

COUPE GLACÉE MAISON Saveur du moment, biscuit Pettitgrew +3.00

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

APPETIZERS

SOUP OF THE DAY -INCLUDED -

Soup of the day with seasonal garnishes

OR

BEETS SALAD -INCLUDED -

Organic beetroot salad, beet purée, beets, raspberries & Tasmania berries, honey vinaigrette & walnut oil, roasted nuts, creamy *Le P'tit Blanchon* cheese, fresh raspberries from Québec

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, truffle vinaigrette, shallots fondue

NARCISSE'S BURGER - \$16.00

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

SALMON TARTAR (UNCOOKED) - \$19.00

Salmon tartar from New-Brunswick, creamy maple sauce, Meaux mustard, cider vinegar & confit lemon, Granny Smith apple dices, avocado & crispy won ton, fingerling potatoes, green salad

AL DENTE - \$16.00

Pasta with fresh wild mushrooms from Quebec, creamy white wine sauce & one of Quebec's fine cheese, lemon zest, garlic flower, tartufata vinaigrette, baby spinaches

GRILLED CHEESE - \$15.00

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

POLPETTES - \$15.00

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

VEGE BURGER - \$16.00

Homemade legumes patty with basil, almonds, lemon & parmesan, whole grain country bread with olive oil, fried onion petals, homemade mayonnaise, Louise's relish, Quebec cheese, tomatoes, lettuce, fingerling potatoes, green salad

DESSERTS

TODAY'S DESSERT Time to treat yourself! +4.00

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