

CHEZ

# RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

## ENTRÉES

### CEVICHE VERDE

Ceviche de poisson blanc frais du moment en sashimi mariné avec garniture *agua leche* d'avocats, lime, coriandre, basilic, melon miel, jalapeño, pommes vertes, fraises fraîches, granité au citron vert, vin blanc & concombre

14

### FOIE GRAS

Terrine de foie gras de canard, pain perdu frit au vieux cheddar de l'Isle-aux-Grues, purée de rhubarbe acidulée, rhubarbe biologique de la ferme des Monts, vinaigrette viandée au poivre des dunes & citron confit, noisettes sablées

17

### SAISON DU HOMARD

Agnolotti glacée au beurre blanc citronné, purée de petits pois, bisque émulsionnée de homard frais, vierge de homard de l'île d'Anticosti à l'huile de crustacés, fines herbes, zestes d'orange, petits pois glacés et chorizo

16

### TÊTES DE VIOLONS & BOURGOTS

Trésors de notre estuaire & têtes de violon marinées, beignets de bourgots croustillants, sauce ranch crémeuse au babeurre, ail confit & bacon grillé de la ferme Turlo

13

### SOUS LE SOLEIL

Tomates ancestrales *Heirloom*, tomates de serre de couleurs, petit fromage frais de la Baie des Sables en Gaspésie, pistaches rôties, chips de pain complet au seigle et tournesol, vinaigre de Banyuls, miel du Rucher des Basses Terres

12

### « LA TABLE DE PETTIGREW »

Laissez-vous porter par la créativité & l'inspiration de notre Table d'hôte à l'aveugle « La table de Pettigrew »

-prix du marché-

## PLATS

### BOEUF GRILLÉ BBQ

Pièce de bœuf grillée de L'Île-du-Prince-Édouard, sauce BBQ maison au rhum Québécois Chic-choc, lardons de belly fumé, oignons *cipollini*, brocolis au beurre d'anchois à l'ail rôti & fines herbes, polenta frite au fromage cheddar

29

### BOUDIN & PÉTONCLES

Boudin noir maison fait avec les produits de Nicolas & Rhéa de la ferme Turlo dans Bellechasse, pétoncles rôtis des Maritimes, jus de viande lié au bouillon de crustacés, dés de tomates, citrons confits, fines herbes, rösti croustillant & purée de céleri-rave

34

### POISSON DU JOUR

Pavé de poisson frais du moment poêlé à l'huile de tournesol biologique, tagliatelles de courgettes vertes, pesto, nage de parmesan citronnée, herbes fraîches, dés de tomates, edamame et crumble salé aux amandes

(-)

### MANGE-MOI TOUT CRU!

Tartare de canard du Village, bleuets de Val-Alain déshydratés, vinaigrette aux pommes & panais montée à l'huile de noix, noisettes torréfiées, graines de lin biologique, moutarde à l'ancienne, chips & frites de panais, grattons de canard, fromage Rayon d'Or vieilli

27

### VÉGÉTARIEN

Polpettes de riz brun à grains entiers, quinoa, haricots rouges & pois chiches, parmesan, basilic, amandes torréfiées, fondue de tomates, crème sure citronnée, fougasse aux herbes grillée à l'ail, roquette, vinaigrette tartufata, balsamique bio

24

### « LA TABLE DE PETTIGREW »

Laissez-vous porter par la créativité & l'inspiration de notre table d'hôte à l'aveugle « La table de Pettigrew »

-prix du marché-

CHEZ

# RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

## APPETIZERS

CEVICHE VERDE	14
Ceviche of fresh white fish of the moment in <i>sashimi</i> with <i>agua leche</i> of avocado, lime, cilantro, basil, honeydew melon, jalapeño, green apples & fresh strawberries, granite of green lemon, cucumber & white wine	
FOIE GRAS	17
Duck foie gras terrine, onion fried bread pudding with old cheddar from Isle-aux-Grues, acidulous rhubarb purée, bio rhubarb from Ferme des Monts, meet-based vinaigrette with dune pepper & confit lemon, candied walnuts	
LOBSTER SEASON	16
Agnolotti glazed with lemon butter, creamy peas purée, fresh lobster emulsified bisque, lobster from Île d'Anticosti in crustacean oil, herbs, orange zest, glazed peas & chorizo	
FIDDLE HEADS & BOURGOTS	13
Marinated fiddle heads & bourgots, crispy bourgot donuts, creamy buttermilk ranch sauce with candied garlic & grilled bacon from Turlo's farm	
UNDER THE SUN	12
Ancestral <i>Heirloom</i> tomatoes, colorful greenhouse cherry tomatoes, fresh cheese from Baie des Sables in Gaspésie, roasted pistachios, whole-wheat rye and spelt bread chips, Banyuls vinegar, honey from Rucher des Basses Terres	
« LA TABLE DE PETTIGREW »	-market price-
Let yourself be carried away by the creativity & inspiration of our blind Table d'hôte « La table de Pettigrew »	

## MAIN COURSES

BBQ GRILLED BEEF	29
Grilled beef shoulder from Prince Edward Island, homemade BBQ sauce with Quebec's rum <i>Chic-choc</i> , smoked bacon, Cipollini onions, broccoli with roasted garlic & anchovy butter, fried cheddar cheese polenta	
COCHONAILLE & SCALLOPS	34
Homemade black pudding made with <i>Nicolas &amp; Rhéa's</i> produce from Turlo's farm in Bellechasse, roasted scallops, meat juice bound with crustacean broth, diced tomatoes, candied lemons, herbs, crispy rösti & creamy celeriac puree	
FISH OF THE DAY	(-)
Fresh fish of the moment pan-fried with organic sunflower oil, green zucchini tagliatelle, pesto, lemony parmesan broth, fresh herbs, diced tomatoes, edamame & salted almond crumble	
MANGE-MOI TOUT CRU! (UNCOOKED)	27
Duck tartare, dehydrated blueberries from Val-Alain, apple & parsnip vinaigrette with nut oil, roasted hazelnuts, organic flaxseed, old-style mustard, parsnip chips & fries, duck bacon, aged <i>Rayon d'Or</i> cheese	
VEGETARIAN	24
Whole grain brown rice, quinoa & legumes Polpettes, kidney beans & chickpeas, parmesan, basil, roasted almonds, pesto, tomato fondue, lemony sour cream, roasted garlic bread, arugula, tartufata vinaigrette, organic balsamic	
« LA TABLE DE PETTIGREW »	-market price-
Let yourself be carried away by the creativity & inspiration of our blind table d'hôte « La table de Pettigrew »	