

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

ENTRÉES

TOMATE	12
Mélange de pêches & tomates fraîches, fromage Le P'tit Blanchon de la Baie des Sables en Gaspésie, mayonnaise pesto, laitue frisée bio, pistaches rôties, chips de pain complet, vinaigre de Banyuls, miel du Rucher des Basses-Terres	
CEVICHE VERDE	14
Ceviche de poisson blanc frais du moment en sashimi mariné avec garniture <i>agua leche</i> d'avocats, lime, coriandre, basilic, melon miel, jalapeño, pommes vertes, fraises fraîches, granité au citron vert, vin blanc & concombre	
LA BÊTE	15
Carpaccio de bœuf saisi aux épices, croûton brioché à l'ail, sauce crémeuse au babeurre, chips de bacon, compote de poivrons grillés au Xérès, fromage Rayon d'Or vieilli, vinaigrette au citron confit & fleur d'ail marinée, noix de cajou	
CREVETTE	16
Vichyssoise de petits pois & blancs de poireaux, yogourt frais à l'aneth, vierge de crevettes d'Argentine à l'huile de crustacés, fines herbes, tomates fraîches, coriandre & tuiles de parmesan	
HUITRES	18
Plateau de 6 huitres <i>William B.</i> de la Baie des Chaleurs, en exclusivité, avec granité de lime, vin blanc, gin & concombre	
« LA TABLE DE PETTIGREW »	-prix du marché-
Laissez-vous porter par la créativité & l'inspiration de notre Table d'hôte à l'aveugle « La table de Pettigrew »	

PLATS

VÉGÉTARIEN	24
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, balsamique bio, pain grillé à l'huile d'olive	
MOULES & FRITES	26
Moules Tracadigaches servies dans une sauce vin blanc à la crème, lardons, maïs, poireaux, matignon de légumes, garniture d'herbes maritimes, pommes de terre rattes paysannes frites, mayonnaise à la moutarde de Meaux et érable	
MANGE-MOI TOUT CRU!	27
Tartare de bison canadien, vinaigrette à la truffe, figatelli des Cochons Tout Ronds, aïoli crémeux à la moutarde de Meaux, fromage Rayon d'Or vieilli, pommes de terre rattes paysannes frites, verdurette & chips croustillantes maisons	
RIBS BBQ	38
Côtes levées de porc du Québec, sauce BBQ maison au rhum Québécois Chic-choc, grosses frites paysannes de patates douces aux herbes, crème sûre fumée, bacon, oignons verts, salade aux trois choux, carottes, huile de tournesol bio	29 (1/2)
BOUDIN & PÉTONCLES	32
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	
FLÉTAN DE LA GASPÉSIE	34
Pavé de flétan frais de la Gaspésie poêlé à l'huile de tournesol biologique, tagliatelles de courgettes vertes, pesto, nage de parmesan citronnée, herbes fraîches, vierge de tomates aux moules, edamame et crumble salé aux amandes	
« LA TABLE DE PETTIGREW »	-prix du marché-
Laissez-vous porter par la créativité & l'inspiration de notre table d'hôte à l'aveugle « La table de Pettigrew »	

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

APPETIZERS

TOMATO	12
Colorful peaches & tomatoes, fresh P'tit Blanchon cheese from Baie des Sables in Gaspésie, creamy pesto mayo, Boston lettuce, roasted pistachios, whole-wheat rye and spelt bread chips, Banyuls vinegar, honey from Rucher des Basses Terres	
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	
BEAST	15
Beef carpaccio seared with spices, garlic croutons, creamy buttermilk sauce, bacon chips, grilled bell peppers compote with Xérès, aged Rayon d'Or cheese, confit lemon & marinated garlic flower vinaigrette, cashews	
SHRIMP	16
Green peas & whites of leek vichyssoise, fresh dill dressing yogurt, salsa of fresh shrimps from Argentina in crustacean oil, herbs, fresh tomatoes, coriander & parmesan tiles	
OYSTERS	18
Plate of 6 oysters <i>William B.</i> from Baie des Chaleurs, in exclusivity, with a granita of green lemon, white wine, gin & cucumber	
« 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

VEGETARIAN	24
Polpettes made from whole grain brown rice, quinoa & legumes, tomato fondue, paprika & green lemon sour cream, herbs pesto, Grana Padano Parmesan, tabbouleh, organic balsamic, grilled bread with olive oil	
MUSSELS & FRIES	26
Tracadigaches mussels served in a white wine with cream, bacon, corn, leeks, matignon of vegetables, garnish of maritime herbs, fingerling ratte potato fries, maple and Meaux mustard mayonnaise	
MANGE-MOI TOUT CRU! (UNCOOKED)	27
Canadian bison tartare, truffle vinaigrette, figatelli from Les Cochons Tout Ronds, creamy aioli with Meaux mustard, aged Rayon d'Or cheese, fingerling ratte potato fries, green salad, crispy potato strings	
RIBS BBQ	38
Quebec pork ribs, homemade BBQ sauce with Chic-choc rum from Quebec, large home style sweet potato fries with herbs, smoked sour cream, bacon, green onions, homemade 3-cabbages coleslaw, carrots, bio sunflower oil	29 (1/2)
BLACK PUDDING & SCALLOPS	32
Homemade black pudding made with <i>Nicolas & 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	
HALIBUT FROM GASPÉSIE	34
Fresh halibut pan-fried with organic sunflower oil, green zucchini tagliatelle, pesto, lemony parmesan broth, fresh herbs, tomato salsa with mussels, edamame & salted almond crumble	
« 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 »	