

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

ENTREES

COURGE	12
Velouté de courge musquée biologique du Québec, copeaux de fromage fin du Québec, croûton aux herbes, huile de sauge, charcuteries fines des Cochons Tout Ronds & miel du Rucher des Basses Terres	
GRAVLAX	14
Poisson blanc en gravlax maison fumé au bois d'érable, escabèche de moules Tracadigash de Carleton-sur-mer, pain grillé multigrains à l'ail confit de la boulangerie Borderon, mayonnaise aux tomates rôties	
LA BÊTE	15
Carpaccio de bœuf saisi aux épices, croûton brioché à l'ail, chips de bacon, sauce crémeuse aux anchois, parmesan, citron & fines herbes, vierge de bourgots de l'estuaire de Trois-Pistoles, fromage Rayon d'Or vieilli, câpres frits, boutons de marguerites	
BARBECUE	16
Pieuvre grillée, croquettes de porc effiloché braisé doucement, sauce barbecue maison au cola & rhum Chic-choc, aioli, dés de tomates fraîches, pousses de coriandre & tuiles de parmesan	
HUITRES	18
Plateau de 6 huitres <i>Caraquet Fancy de Luxe</i> du Nouveau-Brunswick 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
Polpettes de riz brun à grains entiers, quinoa & légumineuses, purée de courge aux dattes, crème sûre citronnée aux épices, salsa de pommes croquantes de l'Île d'Orléans, dés de courge & endives, fromage fin du Québec, croûtons de pain céréales	
POT-AU-FEU DE CANARD	29
Magret de canard rôti sur la peau, pièce de cuisse braisée doucement au jus, bouillon de pot-au-feu de canard, mousseline de pommes de terre Yukon Gold au beurre noisette, légumes racines cuits au jus de cuisson, chips de pommes de terre croustillantes maisons	
BOUDIN NOIR MAISON	27
Boudin noir maison fait avec les produits de Nicolas & Rhéa de la ferme Turlo dans Bellechasse, jus de viande au vinaigre forestier & érable, champignons poêlés au thym, rösti croustillant & purée de chou-fleur, pommes poêlées de l'Île d'Orléans	
FLÉTAN DE LA GASPÉSIE	32
Pavé de flétan frais de la Gaspésie poêlé à l'huile d'olive extra-vierge, tagliatelles de courgettes vertes, poivrons rouges & aubergines, ratatouille, vierge de tomates fraîches au basilic, tuiles craquantes de fromage, pesto aux herbes, amandes & parmesan Grana Padano	
RIS DE VEAU & PÉTONCLE	36
Noix de ris de veau du Québec poêlée au beurre, semoule de maïs, pétoncles rôtis, velouté à la crème fraîche, vin blanc, Madère & mactre de Stimpson, pommes de terre grelots biologiques, oignons perles, poireaux fondants, tronçons de maïs frais de Neuville	
« 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

SQUASH

Quebec butternut squash *velouté*, shavings of one of Quebec's fine cheese, croutons with fresh herbs, sage oil, fine charcuteries from Les Cochons Tout Ronds & honey from Rucher des Basses Terres

12

GRAVLAX

White fish in homemade gravlax smoked to maple wood, escabeche of Tracadigash mussels from Carleton-sur-Mer, grilled multigrain bread with confit garlic from boulangerie Borderon, roasted tomatoes mayonnaise

14

BEAST

Beef carpaccio seared with spices, garlic croutons, bacon chips, creamy sauce with anchovies, parmesan cheese, lemon & fresh herbs, bourgots salsa from Trois-Pistoles' estuary, aged Rayon d'Or cheese, fried capers, daisy buds

15

BBQ

Grilled octopus, slow-braised pulled pork croquettes, homemade BBQ sauce with cola & Chic-choc rum, aioli, fresh tomato dices, cilantro, parmesan tiles

16

OYSTERS

Plate of 6 *Caraquet Fancy de Luxe* oysters from New-Brunswick with granita of green lemon, white wine, gin & cucumber

18

« LA TABLE DE PETTIGREW »

Let yourself be carried away by the creativity & inspiration of our blind Table d'hôte « La table de Pettigrew »

-market price-

MAIN COURSES

VEGETARIAN

Polpettes made from whole grain brown rice, quinoa & legumes, squash & date puree, sour cream with lemon & spices, salsa of crispy apples from Île d'Orléans, squash dices & chicory, Quebec's fine cheese, cereal bread croutons

24

DUCK POT-AU-FEU

Skin-side pan-roasted duck breast filet, slow-braised duck leg in juice, pot-au-feu duck broth, organic Yukon Gold potatoes mousseline with brown butter, root vegetables cooked cooking juice, crispy homemade potato chips

29

HOMEMADE BLACK PUDDING

Homemade black pudding made with *Nicolas & Rhéa's* produce from Turlo's farm in Bellechasse, meat juice bound with forest vinegar & maple, sautéed mushrooms in thyme, crispy rösti, creamy cauliflower puree, pan-seared apples from Ile d'Orleans

27

HALIBUT FROM GASPÉSIE

Fresh halibut pan-seared in extra virgin olive oil, tagliatelles of green zucchinis, red bell peppers & eggplants, ratatouille, salsa of fresh tomatoes with basil, crispy cheese tiles, pesto, almonds & Grana Padano parmesan

32

SWEETBREAD & SCALLOPS

Sweetbread from Quebec pan-seared in butter, corn meal, roasted scallops, creamy *velouté* with white wine, Madère & Stimpson's surf clam, organic baby potatoes, pearl onions, leeks, fresh corn from Neuville

36

« THE PETTIGREW TABLE »

Let yourself be carried away by the creativity & inspiration of our blind table d'hôte « La table de Pettigrew »

-market price-