

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

ENTRÉES

RÉCONFORT

Soupe à l'oignon, bouillon réconfortant, bière de grains d'ici, pain grillé gratiné au fromage Migneron de la fromagerie Maurice Dufour, espuma au foie gras, oignons frits

12

FORESTIER

Champignons de culture du Québec poêlés & marinés, vinaigre forestier, citron, noisettes torréfiées, purée, dés & chips de légumes racines, œuf bio cuit à basse température, mouillette de pain campagnard, huile de noisettes

14

LECHE DE TIGRE

Ceviche mixto de poisson blanc frais & fruits de la mer, marinade à la lime, coriandre, céleri, jalapeño & oignons rouges, patates douces du Québec pochées aux agrumes, laitue fine, radis bio, sauce piquante crémeuse au fromage frais

16

SIROP QUE C'EST BON!

Terrine de foie gras de canard maison au Sortilège, sauce à l'érable de la Beauce, pain perdu aux oignons caramélisés & vieux cheddar de l'Isle-aux-Grues, oignons perles, poires confites, purée de poire au thym, noix sablées concassées

17

BÊTE DU NORD

Tartare de cerf rouge, tapenade à la truffe, canneberges séchées, noisettes rôties & romarin, balsamique bio, mayonnaise fumée au bois d'érable, ficelles de pommes de terre frites, chips de bacon, neige de Rayon d'or vieilli

15

MERVEILLES DES MARITIMES

Plateau de 6 huîtres des Maritimes avec granité de saison

18

« LA TABLE DE PETTIGREW »

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

(-)

PLATS PRINCIPAUX

FORMAGGIO FRESCO

Arancini croustillant de fromage frais du Québec, purée & écume de betterave rouge, chiffonnade de roquette, pommes, noisettes torréfiées, vinaigrette au miel du Rucher des Basses Terres, huile de noix, fines herbes & citron, dés de betteraves fraîches, chips de betteraves

24

CANARD

Magret de canard rôti sur la peau, sauce à l'ail noir du Québec, mousseline de pommes de terre Yukon Gold au beurre noisette & vieux cheddar, fondue de poireaux, légumes racines cuits au jus de cuisson, chips de pommes de terre croustillantes maison & chou kale

29

BOUDIN NOIR MAISON

Boudin noir maison fait avec les produits de Nicolas & Rhéa de la ferme Turlo dans Bellechasse, jus de viande au vinaigre forestier & érable, légumes glacés, champignons poêlés au thym, rösti croustillant & purée de céleri-rave, pommes poêlées de l'Île d'Orléans

27

WESTCOAST PAR ADRIAN

Pavé de poisson frais du jour, fine panure au paprika fumé, sauce du diable maison au citron vert & coriandre fraîche, purée soyeuse de légumineuses au chorizo, crémeuse de miel du Rucher des Basses Terres & wasabi, légumes croquants marinés, pétales d'oignons rouges fuchsia au piment, ficelles de patates douces croustillantes

(-)

PERLE NOIRE

Paëlla maison à l'orge perlé du Québec, frutti di mare, flanc de porc de la ferme Turlo, petits pois, bouillon de tomates fraîches, ail, poivrons rouges, safran espagnol, bisque de crabe de la Côte-Nord à l'orange, algues aonori de la Gaspésie, vierge de bourgots & fines herbes, tuiles croquantes à l'encre de seiche

45 (1)

80 (2)

« LA TABLE DE PETTIGREW »

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

(-)

*** Veuillez s'il-vous-plaît nous mentionner toute allergie à votre égard. Nous travaillons selon une cuisine inventive avec une multitude de produits qui peuvent ne pas être spécifiés sur le menu**

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

APPETIZERS

RECONFORT

Onion soup, comfort broth, beer, grilled bread with Migneron cheese from *La fromagerie Maurice Dufour*, foie gras espuma, fried onions

12

FORESTER

Wild & culture mushrooms from Québec sauteed & marinated, forest vinegar, lemon, roasted nuts, seasonal puree, root vegetable dices & chips, organic egg cooked at low temperature, country bread toast point, walnut oil

14

LECHE DE TIGRE

Ceviche mixto of fresh white fish & shellfish, marinade of green lemon, cilantro, celery, jalapeño & red onions, Quebec's sweet potatoes poached in citrus fruit, lettuce, organic radish, fresh cheese creamy spicy sauce

16

SIROP QUE C'EST BON!

Homemade duck foie gras terrine with Sortilège, maple flavored sauce from Beauce, bread pudding with caramelised onions & old cheddar cheese from Isle-aux-Grues, pearl onions, confit pears, thyme & pear puree, candied walnuts

17

BEAST OF THE NORTH

Red deer tartare, tapenade of truffle, dehydrated cranberries, roasted walnuts & rosemary, organic balsamic, smoked maple wood mayonnaise, fried potato strings, bacon chips, old Rayon d'or cheese flakes

15

WONDERS OF THE MARITIMES

Platter of 6 oysters from the Maritimes with their seasonal granita

18

« THE PETTIGREW TABLE »

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

(-)

MAIN COURSES

FORMAGGIO FRESCO

Crispy arancini with one of Quebec's fine fresh cheese, red beet puree & froth, arugula chiffonade, apples, roasted nuts, honey vinaigrette from Rucher des Basses Terres, walnut oil, fresh herbs & lemon, fresh diced beets, beet chips

24

DUCK

Roasted duck breast, Quebec black garlic sauce, organic Yukon Gold potato mousseline with brown butter & old cheddar cheese, leek fondue, root vegetables glazed in cooking juice, crispy homemade potato chips & kale

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, glazed vegetables, sautéed mushrooms in thyme, crispy rösti, creamy celeriac puree, pan-seared apples from Ile d'Orléans

27

WESTCOAST BY ADRIAN

Fresh fish of the day lightly fried in a smoked paprika layer, homemade sauce diable with green lemon & fresh coriander, smooth vegetable & chorizo puree, gel of honey from Rucher des Basses Terres & wasabi, crispy marinated vegetables, fuchsia red onions petals with chili pepper, sweet potato strings

(-)

BLACK PEARL

Homemade pearl barley paella, frutti di mare, Turlo farm's pork flank, peas, fresh tomato broth, garlic, red bell peppers, Spanish saffron, citrus bisque of crab from Côte-Nord, aonori algae from Gaspésie, whelk salsa with fresh herbs, crispy cuttlefish ink tiles

45 (1)

80 (2)

« THE PETTIGREW TABLE »

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

(-)

* Please let us know about any allergy. We work with multiple products that may not be specified on the menu *