

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

ENTREES

RÉCONFORT

Soupe à l'oignon & au chou, bouillon de veau, bière rousse de seigle, pain grillé gratiné au fromage Migneron de la fromagerie Maurice Dufour, espuma au foie gras

12

GRAVLAX

Poisson blanc en gravlax maison fumé au bois d'érable, escabèche de légumes marinés aux moules de l'Île-du-Prince-Édouard, pain grillé céréales de la boulangerie Borderon, mayonnaise à la tapenade de tomates séchées & fines herbes

14

CANARDISE

Terrine de foie gras de canard maison au porto & brandy, sauce au cidre de pomme du Québec Entre Pierre et Terre, petit cake allemand apfelbrot poêlé aux pommes, raisins & noisettes rôties, purée de poire au beurre torréfié, thym

17

BBQ ... EL PASO !

Pieuvre grillée, croquettes de porc effiloché braisé, sauce barbecue maison, crème sûre façon aïoli, salsa de tomates fraîches, haricots noirs, maïs, cactus, coriandre & chipotle, croustilles de maïs, avocat, fondue de tomates rôties au cumin

15

HUITRES

Plateau de 6 huîtres des Maritimes avec granité clémentine & vodka Cirka

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

VÉGÉTARIEN

Polpettes de riz brun à grains entiers, quinoa & légumineuses, purée de courge musquée, dattes, crème sûre citronnée aux épices, salade d'hiver aux pommes croquantes, vinaigrette à la truffe, fruits séchés, graines de citrouille & tournesol, noix, endives, fromage fin du Québec

24

POT-AU-FEU

Macreuse de bœuf canadien de l'Île-du-Prince-Édouard braisée doucement au jus, bouillon de pot-au-feu, mousseline de pommes de terre Yukon Gold au beurre noisette & vieux cheddar, légumes racines cuits au jus de cuisson, chips de pommes de terre croustillantes maison

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, champignons poêlés au thym, rösti croustillant & purée de céleri-rave, pommes poêlées de l'Île d'Orléans

27

PRISE DU JOUR

Pavé de poisson frais du jour poêlé à l'huile d'olive extra-vierge, fine ratatouille de courgettes vertes, poivrons rouges & aubergines, vierge de tomates fraîches aux crevettes, polenta frite au parmesan, pesto aux herbes, amandes & parmesan, purée de poivrons rouges à la romesco, sauce bisque

(-)

LA COQUILLE À JACQUES

Coquille de fruits de mer façon St-Jacques, pétoncles rôtis, crevettes d'eau douce, moules, bourgots, mactres de Stimpson, pomme de terre duchesse & patate douce gratinée au fromage d'ici, velouté à la crème, vin blanc, oignons perles, poireaux, bacon, bébés épinards, dés de tomates, émulsion de crustacés

38

« 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 et changer selon les arrivages!**

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

APPETIZERS

RÉCONFORT	12
Cabbage and onion soup, veal broth, rye beer, grilled bread with Migneron cheese from <i>La fromagerie Maurice Dufour</i> , foie gras espuma	
GRAVLAX	14
White fish in homemade gravlax smoked to maple wood, vegetables, <i>escabèche</i> of Prince-Édouard-Island mussels, grilled multigrain bread from boulangerie Borderon, dried tomatoes mayonnaise with herbs	
CANARDISE	17
Duck foie gras terrine with port & brandy, Entre Pierre et Terre cider sauce, german cake apfelbrot pan-seared with apples, grapes & roasted hazelnuts, thyme, caramelised butter pear puree	
BBQ ... EL PASO!	15
Grilled octopus, slow-braised pulled pork <i>croquettes</i> , homemade BBQ sauce, aioli sour cream, salsa of fresh tomatoes, black beans, corn, cactus, cilantro & chipotle, corn chips, avocado, roasted tomato <i>fondue</i> with cumin	
OYSTERS	18
Platter of 6 oysters from the Maritimes with a granita of clementine & vodka Cirka	
« THE PETTIGREW TABLE »	(-)
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 & vegetables, butternut squash puree, dates, sour cream with lemon & spices, winter salad with crispy apples, truffle vinaigrette & chicory, Quebec's fine cheese, dried fruits, sunflower & pumpkin seeds, roasted nuts	
POT-AU-FEU	29
Canadian beef shoulder from Prince Edward Island slow-braised in juice, pot-au-feu broth, organic Yukon Gold potatoes mousseline with brown butte & old cheddar cheese, root vegetables cooked in cooking juice, crispy homemade potato chips	
HOMEMADE BLACK PUDDING	27
Homemade black pudding made with <i>Nicolas & Rhéa's</i> produce from Turlo's farm in Bellechasse, meat juice bound with forest vinegar & maple, sautéed mushrooms in thyme, crispy rösti, creamy celeriac puree, pan-seared apples from Ile d'Orléans	
CATCH OF THE DAY	(-)
Fresh fish of the day pan-seared in extra virgin olive oil, fine ratatouille of green zucchinis, red bell peppers & eggplants, fresh tomato & shrimp salsa, fried parmesan polenta, herbs, almonds & parmesan pesto, red bell pepper puree a la romesco, bisque	
JACQUES' SHELL	38
Seafood in the shell with roasted scallops, shrimps, mussels, whelks & Stimpson's surf clam, duchess of sweet potato <i>au gratin</i> with Quebec cheese, cream <i>velouté</i> , white wine. pearl onions, leeks, bacon, baby spinach, diced tomato, crustacean emulsion	
« 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 allergies. We work with multiple products that may not be specified on the menu *