

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR -INCLUS-

Soupe du moment accompagnée de sa garniture de saison

ou

VITELLO TONNATO-INCLUS-

Émincé de poitrine de veau de grains du Québec frotté aux herbes salées & braisé à basse température, sauce mayonnaise au thon, anchois, câpres & citron, légumes frais & marinés, fromage d'ici, croûtons

ou

BUFFLONNE +3.00

Mozzarella di Buffala québécoise fraîche de la ferme *Macioccia* à Saint-Charles-sur-Richelieu, fondue de tomates, pesto de livèche, fines herbes, chips de pain croustillantes à l'huile pressée à froid, vierge de têtes de violons marinées

PLATS PRINCIPAUX

BARBECUE \$22.00

Côtes levées de porc du Québec, sauce barbecue maison au rhum Québécois Chic-choc, grosses frites paysannes, crème sûre fumée, bacon, oignons verts, salade vinaigrée aux quatre choux, carottes, soupçon d'érable & mayonnaise maison à la moutarde de Meaux

BOUDIN FORESTIER \$21.00

Pavé de notre fameux boudin maison, poêlée de champignons de culture & sauvages du Québec servie sur pain campagnard grillé, épinards, sauce vin blanc à la crème liée au fromage fin du Québec, sauce forestière, pommes de terre rattes frites, fine laitue

BURGER À NARCISSE \$18.00

Saucisse chipolata maison à l'érable, moutarde & sauge, pain brioché moelleux, pétales d'oignons frits, mayonnaise Narcisse, sauce BBQ, relish de Monsieur Rioux, fromage du Québec, bacon croustillant, tomates, laitue, rattes paysannes frites, verdurette

LECHE DE TIGRE (CRU) \$23.00

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, radis bio, sauce crémeuse piquante au fromage frais

LA RÉCOLTE \$19.00

Pâtes artisanales aux produits maraichers de notre terroir, pistou de tomates séchées à l'ail rôti, huile de canola grillé de la *Coopérative du Cap au Renard*, poivrons rouges confits, fondue d'oignons blancs, légumes frais, fines herbes aromatiques & copeaux de fromage

« GRILLED CHEESE » \$18.00

Sandwich fondant au fromage coulant du terroir, pain de ménage aux céréales, miel de trèfle du *Rucher des Basses Terres*, fruits d'été, cœur de laitue fraîche du Québec, vinaigrette aux herbes, tomates, chips de pommes de terre maison

POLPETTES \$17.00

Polpettes croustillantes de légumineuses, fines herbes, grains entiers, citron, tournesol & amandes, fromage fin du Québec, fondue de courgette verte du Québec, basilic, chiffonnade de courgettes fraîches, vierge de tomates, huile biologique

« LOBSTER ROLL » \$24.00

Guédille au homard de la Gaspésie, pain brioché rôti au beurre, crevettes de Matane, pommes Granny Smith, avocat, concombre, céleri, laitue boston, fine laitue du Québec, mayonnaise citronnée aux herbes fraîches, chips de pommes de terre maison

DESSERT

TEMPS D'UNE GÂTERIE! +4.00

Dessert du jour

* Veuillez s'il-vous-plaît nous mentionner toute allergie à votre égard. Nous travaillons selon une cuisine inventive et * 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

SOUPE DU JOUR -INCLUDED -

Soup of the moment accompanied of its seasonal garnish

or

VITELLO TONNATO -INCLUDED -

Chopped grain-fed veal breast from Québec rubbed with salted spices & braised at slow temperature, mayonnaise sauce of tuna, anchovy, caper & lemon, fresh & marinated vegetables, one of Quebec's fine cheese, croutons

or

BUFFLONNE +3.00

Fresh Quebec mozzarella di Buffala from Maciocia farm in Saint-Charles-sur-Richelieu, tomato fondue, lovage & fresh herbs pesto, crunchy bread chips with first cold pressure oil, marinated fiddleheads salsa

MAIN COURSES

BARBECUE \$22.00

Pork ribs from Quebec, homemade BBQ sauce with Quebec's Chic Choc rum, large fingerling sweet potato fries, smoked sour cream, bacon, green onion, four-cabbage vinegar slaw, carrot, maple syrup & homemade Meaux mustard mayonnaise

BOUDIN FORESTIER \$21.00

Our famous homemade black pudding, Québec culture & wild sautéed mushrooms, grilled country-style bread, baby spinach, creamy white wine sauce linked with Quebec's fine cheese, forest vinegar sauce, fingerling potato fries, lettuce from Quebec

BURGER À NARCISSE \$18.00

Homemade maple, mustard & sage chipolata sausage, brioche bun bread, fried onion petals, Mr. Narcisse's mayonnaise, BBQ sauce, Mr. Rioux's relish, one of Quebec's fine cheese, crispy bacon, tomatoes, lettuce, fingerling potato fries, green salad

LECHE DE TIGRE (CRU) \$23.00

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

LA RÉCOLTE \$19.00

Artisanal pasta with local market garden products, dried tomato pistou with roasted garlic, grilled Canola oil from *Coopérative du Cap au Renard*, confit red bell peppers, onion fondue, fresh vegetables, fresh aromatic herbs & shaved cheese

GRILLED CHEESE \$18.00

Grilled cheese with local melting cheese, homemade cereals bread loaf, seasonal fruits purée, fall honey from *Rucher des Basses Terres*, summer fruits, fresh Quebec lettuce hearts, herbs vinaigrette, tomato, homemade potato chips

POLPETTES \$17.00

Crispy Polpettes made of legumes, fresh herbs, whole grains, lemon, sunflower & almonds, one of Quebec's fine cheese, green zucchini fondue from Quebec, basil, fresh zucchini chiffonade, tomato salsa, organic oil

LOBSTER ROLL \$24.00

Lobster roll from Gaspésie, brioche bun bread pan-seared in butter, Matane shrimps, Granny Smith apples, avocado, cucumber, celery, Boston lettuce, lettuce from Quebec, citrus fruits mayonnaise with fresh herbs, homemade potato chips

DESSERT

TEMPS D'UNE GÂTERIE! +4.00

Dessert of the day

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