

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

LA CARTE BRUNCH

Samedi et dimanche de 9:30 à 14:00

SMOOTHIE DU MOMENT

5.00

AMUSE-BOUCHE

INCLUS

Avec 2 allongés, café filtre ou un café au lait

LÉGENDAIRE

17.00

Oeufs de poule bio de Saint Lambert, pain artisanal de la boulangerie Borderon, pommes de terre rattes frites, assaisonnement maison de bacon, oignon & persil, fruits frais & choix de : bacon, saucisse chipolata maison ou jambon blanc

PAIN DORÉ

18.00

Épaisse tranche de pain doré brioché, crème anglaise aromatisée à la lavande, fruits frais & en confiture, sorbet frais maison du moment, granola sans gluten aux noix, gel herbacé au basilic & petites pousses de saison

POLPETTES

18.00

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

CHAMPIGNONS (AJOUTEZ-Y NOTRE FAMEUX BOUDIN NOIR MAISON +4.00)

19.00

Poêlée de champignons de culture & sauvages du Québec servi sur pain campagnard grillé, œuf au plat, épinards, sauce vin blanc à la crème liée au fromage fin du Québec, sauce forestière, pommes de terre rattes frites, assaisonnement maison de bacon, oignon & persil

BÉNÉDICTINE

21.00

Saumon fumé maison, boulange grillée, sauce hollandaise, tomates, avocat, œuf poché, bébés épinards, verdurette avec fenouil, suprêmes d'orange, vinaigrette aux agrumes & balsamique blanc, câpres, oignons, pommes de terre rattes frites, assaisonnement maison de bacon, oignon & persil

CROQUE-MATIN NARCISSE

19.00

Sandwich fondant au fromage coulant du terroir, jambon blanc, épinard, œuf tourné crevé cuit dans l'érable & pain de ménage aux céréales, fruits d'été, cœur de laitue fraîche du Québec, vinaigrette aux herbes, tomates, chips de pommes de terre maison

LECHE DE TIGRE

23.00

Ceviche mixto de poisson blanc frais & fruits de la mer, marinade à la lime, coriandre, céleri branche, jalapeño & oignons rouges, patates douces du Québec pochées aux agrumes, radis melon d'eau biologique de Marc Bérubé, maïs au curcuma, sauce crémeuse piquante au fromage frais

* 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

BRUNCH MENU

Saturday and Sunday from 9:30 am to 2:00 pm

SMOOTHIE DU MOMENT

5.00

« AMUSE-BOUCHE »

INCLUDED

Including 2 espresso, regular coffee or a latte

LÉGENDAIRE

17.00

Saint Lambert's organic hen's eggs, Borderon bakery's country-style bread, fingerling potato fries, homemade bacon, onion & parsley seasoning, fresh fruits & choice of: bacon, homemade chipolata sausage or cooked ham

PAIN DORÉ

18.00

Large brioche bread French toast, lavender flavored creme anglaise, fresh fruits & fruit compoté, homemade seasonal sorbet, gluten-free walnuts granola mix, herbal gel of basil & young seasonal shoots

POLPETTES

18.00

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

CHAMPIGNONS (ADD OUR FAMOUS HOMEMADE BLACK PUDDING +4.00)

19.00

Québec culture & wild sautéed mushrooms, sunny side up egg, country-style bread, baby spinach, creamy white wine sauce linked with Quebec's fine cheese, forest sauce, fingerling potato fries, homemade seasoning of bacon, onion & parsley

BENEDICTINE

21.00

Homemade smoked salmon, grilled boulange, hollandaise sauce, tomato, avocado, poached egg, baby spinach, salad of fennel, orange supremes, citrus vinaigrette & white balsamic, capers, onions, fingerling potato fries, homemade seasoning of bacon, onion & parsley

CROQUE-MATIN NARCISSE

19.00

Grilled cheese with local melting cheese, cooked ham, spinach, over hard egg cooked in maple syrup & homemade cereals bread loaf, summer fruits, fresh Quebec lettuce hearts, herbs vinaigrette, tomato, homemade potato chips

LECHE DE TIGRE

23.00

Ceviche mixto of fresh white fish & shellfish, green lemon marinade, cilantro, celery, jalapeño & red onions, Quebec's sweet potatoes poached in citrus fruits, organic watermelon radish from Marc Bérubé, turmeric-flavored corn, creamy fresh cheese spicy sauce

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