

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

ou

ENTRÉE DU JOUR +2.00

Inspiration du chef élaborée selon nos produits de saison

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

TATAKI (CRU) \$23.00

Tataki de saumon frais du Nouveau-Brunswick saisi au sésame, arancini croustillant au fromage parmesan Grana Padano, fines herbes & citron, vichyssoise de petit pois sucrés, crème sûre aux agrumes, vierge de crevettes de Matane fraîches

LA RÉCOLTE - Prix du marché

Pâtes artisanales & produits maraîchers de notre terroir mis au goût du jour par notre chef

« GRILLED CHEESE » \$18.00

Sandwich fondant au fromage coulant du terroir, pain de ménage aux céréales, miel de trèfle du *Rucher des Basses Terres*, 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

APPETIZER OF THE DAY +2.00

Chef's inspiration according to our seasonal products

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

TATAKI (CRU) \$23.00

Fresh salmon tataki from New-Brunswick seared in sesame, crispy arancini of Grana Padano Permesan cheese, fresh herbs & lemon, sweet peas vichyssoise, citrus sour cream, salsa of fresh shrimps from Matane

LA RÉCOLTE - Market price

Artisanal pasta & local market garden products presented with our chef's daily creation

GRILLED CHEESE \$18.00

Grilled cheese with local melting cheese, homemade cereals bread loaf, seasonal fruits purée, fall honey from *Rucher des Basses Terres*, 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. *