

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

ENTRÉES

SOUPE SAISONNIÈRE	13
Soupe du moment accompagnée de sa garniture de saison	
LA BUFFLONNE	15
Mozzarella di Buffala québécoise fraîche de la ferme <i>Maciocia</i> à Saint-Charles-sur-Richelieu, fondue de tomates, pesto de livèche, fines herbes, chips de pain croustillantes à l'huile pressée à froid, ail rôti, vierge de têtes de violons marinés	
LECHE DE TIGRE	16
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 melon d'eau bio, maïs, sauce crémeuse piquante au fromage frais	
CANARDISE	17
Terrine de foie gras de canard maison au vermouth vert de miel des Laurentides, brioche grillée au beurre de fenouil, purée de rhubarbe, chutney de fenouil à l'anis, rhubarbe confite, fraises de l'île d'Orléans, tuiles craquantes	
VITELLO TONNATO	15
Émincé de poitrine de veau de grains du Québec frotté aux herbes salées & braisé à basse température, sauce mayonnaise au thon, anchois, câpres & citron, boutons de marguerite marinés, légumes frais, fromage d'ici, croûtons	
LES MERVEILLES DES MARITIMES	18
Plateau de 6 huîtres des Maritimes avec granité & garniture de saison	
« LA TABLE DE PETTIGREW »	(-)
Laissez-vous porter par la créativité & l'inspiration de notre table d'hôte à l'aveugle	

PLATS PRINCIPAUX

LA PERLE	27
Risotto à l'orge perlé du Québec lié au bouillon de légumes, condiment umami à la tomate confite, ail rôti, oignon, poivron rouge & poireau fondue, récolte de légumes du jour frais, œuf parfait cuit à basse température, levure alimentaire, fines herbes du jardin	
BARBECUE	29
Côtes levées de porc du Québec, sauce barbecue maison au rhum Québécois Chic-choc, frites de pomme de terre ratte aux herbes, crème sûre fumée, bacon, oignons verts, salade vinaigrée aux quatre choux, carottes, mayonnaise maison à la moutarde	
BOUDIN NOIR MAISON	28
Boudin noir maison fait avec les produits de Nicolas & Rhéa de la ferme Turlo dans Bellechasse, pomme de terre Siegling fondante au gras de canard grillée, compoté de pommes acidulées au cidre, oignon, légumes glacés, purée de céleri-rave, chips de pommes de terre croustillantes, jus de viande au vinaigre d'érable	
LECHE DE TIGRE	34
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	
POLPETTES	26
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	
LE HOMARD DE MONSIEUR BERTRAND	38
Homard de l'île d'Anticosti servi en demi & gratiné à la tapenade d'herbes & parmesan, pâtes artisanales, sauce au beurre citronné, bisque de crustacés, récolte de légumes frais de saison, asperges vertes du Québec, morilles, vierge de tomates & fines herbes, tuiles croquantes à l'encre de seiche	
« LA TABLE DE PETTIGREW »	(-)
Laissez-vous porter par la créativité & l'inspiration de notre table d'hôte à l'aveugle	

*** 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

SOUPE SAISONIÈRE	13
Soup of the moment accompanied of its seasonal garnish	
LA BUFFLONNE	14
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, roasted garlic, marinated fiddleheads salsa	
LECHE DE TIGRE	16
Ceviche mixto of fresh white fish & shellfish, green lemon marinade, cilantro, celery, jalapeño & red onions, Quebec's sweet potatoes poached in citrus fruits, lettuce, organic watermelon radish, corn, creamy fresh cheese spicy sauce	
CANARDISE	17
Homemade duck foie gras terrine with honey green vermouth from the Laurentides, brioche bun grilled with fennel butter, rhubarb purée, fennel chutney with anise, confit rhubarb, strawberries from Ile d'Orléans, crispy tiles	
VITELLO TONNATO	15
Chopped grain-fed veal breast from Québec rubbed with salted spices & braised at slow temperature, mayonnaise sauce of tuna, anchovy, caper & lemon, marinated daisy buds, fresh vegetables, one of Quebec's fine cheese, croutons	
LES MERVEILLES DES MARITIMES	18
Platter of 6 oysters from the Maritimes with their seasonal granita	
« LA TABLE DE PETTIGREW »	(-)
Let yourself be carried away by the creativity & inspiration of our blind table d'hôte	

MAIN COURSES

LA PERLE	27
Pearl barley risotto from Quebec linked in a vegetable broth, umami condiment of confit tomato, roasted garlic, onion, red bell pepper & leek, harvest of seasonal vegetables, organic egg cooked at low temperature, nutritional yeast, fresh herbs of the garden	
BARBECUE	29
Pork ribs from Quebec, homemade BBQ sauce with Quebec's Chic Choc rum, fingerling ratte potato fries with herbs, smoked sour cream, bacon, green onion, four-cabbage vinegar slaw, carrot, homemade mustard mayonnaise	
BOUDIN NOIR MAISON	28
Homemade black pudding made from Nicolas & Rhéa's products from Turlo farm in Bellechasse, Siegling potato grilled in duck fat, apple compote with cider, onion, glazed vegetables, celeriac purée, fried potatoes chips, maple vinegar meat juice	
LECHE DE TIGRE	34
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	
POLPETTES	26
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	
LE HOMARD DE MONSIEUR BERTRAND	38
Lobster from Ile d'Anticosti served in half au gratin with tapenade of herbs & parmesan, artisanal pasta, citrus butter sauce, crustacean bisque, harvest of seasonal vegetables, green asparagus from Quebec, morel mushrooms, tomato & fresh herbs salsa, crispy squid ink tiles	
« LA TABLE DE PETTIGREW »	(-)
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 *