

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

Œufs 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 PERDU

18.00

Épaisse tranche de pain perdu maison frit, crème anglaise, fruits frais & en confiture, sorbet frais maison du moment, granola d'avoine, 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 PERDU

18.00

Large fried bread pudding slice, creme anglaise, fresh fruits & fruit compoté, homemade seasonal sorbet, oats granola, 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. \*