

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

ENTRÉES

SOUPE SAISONNIÈRE

Soupe du moment accompagnée de sa garniture de saison

13

LA TOMATE

Dégustation de tomates ancestrales, fruits frais de saison, vinaigrette crémeuse à la livèche, moutarde de Meaux & poivre rose, jeunes pousses aromatiques, basilic, croûtons de pain campagnard, huile & graines de caméline

15

LECHE DE TIGRE

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 bio, maïs, sauce crémeuse piquante aux légumes confits

16

CANARDISE

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

17

LA BUFFLONE

Mozzarella di Buffala québécoise fraîche de la ferme Maciocia à Saint-Charles-sur-Richelieu, betteraves miniatures biologiques, baies fraîches du Québec, noyer noir de Cap Tourmente, miel de fleurs de bleuet, balsamique bio

15

LES MERVEILLES DES MARITIMES

Plateau de 6 huîtres des Maritimes avec granité & garniture de saison

18

« LA TABLE DE PETTIGREW »

Laissez-vous porter par la créativité & l'inspiration de notre table d'hôte à l'aveugle

(-)

PLATS PRINCIPAUX

POLPETTES

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

26

CHAMPIGNONS SAUVAGES

Pâtes artisanales al dente, poêlée de champignons sauvages du Québec à l'oignon nouveau, fleur d'ail & vin blanc, beurre citronné, espuma de maïs frais du Québec, petits pois, fines herbes du jardin, œuf parfait bio de mon amie Louise, copeaux de fromage Louis-d'Or de la fromagerie du Presbytère

27

BARBECUE

Côtes levées de porc du Québec, sauce barbecue maison au rhum 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

29

BOUDIN NOIR MAISON

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

28

LECHE DE TIGRE

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 aux légumes confits

34

LA PRISE DE LA CÔTE EST

Pavé de poisson frais du jour, fine panure crouillante au paprika fumé, nori, sauce du diable maison au citron vert & coriandre fraîche, purée soyeuse de légumineuses, crémeuse de miel du Rucher des Basses Terres & raifort, légumes croquants marinés, ficelles de patates douces croustillantes

32

« 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 TOMATE	15
Tasting of ancestral tomatoes, fresh seasonal fruits, creamy lovage vinaigrette with Meaux mustard & pink peppercorn, young shoots, basil, country-bread croutons, camelina seeds & oil	
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	
LA BUFFLONE	15
Fresh Quebec mozzarella di Buffala from Maciocia farm in Saint-Charles-sur-Richelieu, miniature organic beets, fresh berries from Quebec, black walnut from Cap Tourmente, blueberry flowers honey, organic balsamic	
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

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 herbs & zucchini chiffonade, lovage vinaigrette, tomato salsa, dried tomatoes, organic oil	
CHAMPIGNONS SAUVAGES	27
Artisanal pasta cooked al dente, wild sautéed mushrooms from Quebec with scallion, garlic flower & white wine, lemon butter, fresh corn espuma, green peas, fresh herbs from the garden, perfect soft-boiled organic egg from my friend Louise, shaved Louis-d'Or cheese from fromagerie du Presbytère	
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 confit vegetables spicy sauce	
LA PRISE DE LA CÔTE EST	32
Fresh fish of the day lightly fried in a smoked paprika layer, nori, homemade sauce diable with green lemon & fresh coriander, smooth legumes puree, gel of honey from Rucher des Basses Terres & horseradish, crispy marinated vegetables, lightly fried sweet potato strings	
« 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 *