

CHEZ

# RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

## ENTRÉES

SOUPE DU MOMENT -INCLUS-

Soupe du moment accompagnée de sa garniture de saison

OU

ENTRÉE DU JOUR +2.00

Inspiration du chef élaborée selon nos produits locaux

## PLATS PRINCIPAUX

INSPIRATION DU CHEF & SA BRIGADE – Prix du marché

Notre équipe vous concocte un plat du jour inventif inspiré par nos saisons

BOUDIN NOIR MAISON \$19.00

Pavé de notre fameux boudin maison fait avec les produits de Nicolas & Rhéa de la ferme Turlo dans Bellechasse, purée de pommes acidulée, biscotte à l'oignon doux, fromage d'ici, légumes glacés, fine verdure du jardin

SAUMON DU NOUVEAU-BRUNSWICK (CRU) \$23.00

Tataki de saumon frais du Nouveau-Brunswick saisi au sésame, arancini croustillant au fromage d'ici, fines herbes & citron, vichyssoise de légumes saisonnier, crème sûre aux agrumes, vierge de crevettes de Matane fraîches

AL DENTE – Prix du marché

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

« LE BURGER DE LA SEMAINE! » \$19.00

Burger de poulet du Québec croustillant aux herbes citronnées, fine panure de panko, mayonnaise ranch maison à l'oignon doux, bacon, oignon frit, tomate fraîche & relish de M. Rioux, laitue croquante, vinaigrette estivale, frites maison de pomme de terre ratte

POLPETTES \$18.00

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

## DESSERT

LE 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 MOMENT -INCLUDED-

Soup of the day accompanied of its seasonal garnish

OR

APPETIZER OF THE DAY +2.00

Chef's inspiration according to our local products

## MAIN COURSES

INSPIRATION DU CHEF & SA BRIGADE – Market price

Our brigade will guide your appetite with their seasonal inspiration

BOUDIN NOIR MAISON \$19.00

Our famous homemade black pudding from Nicolas & Rhéa of the Turlo's farm in Bellechasse, tangy apple purée, sweet onions crouton, one of Quebec's fine cheese, glazed fresh vegetables, fine garden summer sprout

SAUMON DU NOUVEAU-BRUNSWICK (RAW) \$23.00

Fresh salmon tataki from New-Brunswick seared in sesame, crispy arancini with fine Quebec cheese, fresh herbs & lemon, fresh vegetables vichyssoise, citrus sour cream, salsa of fresh shrimps from Matane

AL DENTE – Market price

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

« LE BURGER DE LA SEMAINE! » \$19.00

Crispy Quebec chicken burger with herbs & lemon, panko, homemade sweet onions ranch mayonnaise, bacon, fried onion, fresh tomato & Mr Rioux's relish, summer salad vinaigrette with crisp lettuce, fingerling fried ratte potatoes

POLPETTES \$18.00

Crispy Polpettes made of legumes, fresh herbs, whole grains, lemon, sunflower & almonds, one of Quebec's fine cheese, green zucchini fondue, basil, creamy lovage vinaigrette, fresh zucchini chiffonade, tomato salsa, organic oil, sour cream with herbs

## DESSERT

LE 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. \*