

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, pêches, mozzarella de bufflone québécoise, vinaigrette crémeuse à la livèche, moutarde de Meaux & poivre rose, jeunes pousses, basilic, croûtons de pain campagnard, huile & graines de caméline

16

### 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, maïs, sauce crémeuse piquante aux légumes confits

17

### CANARDISE

Terrine de foie gras de canard maison au calvados, cake aux pommes, raisins, mélange de graines rôties & épices, compotée acidulée de prunes de Damas, beurre de pomme blanche, tuiles craquantes

19

### LA BETTERAVE

Betteraves du Québec, fruits frais de saison, noix torréfiées, vinaigrette à l'huile de noisette, miel de fleurs de bleuet du Rucher des Basses Terres & vinaigre de cidre du Verger du Clocher, fromage de chèvre, chips de pain

15

### LES MERVEILLES DES MARITIMES

Plateau de 6 huîtres des Maritimes avec granité au citron vert, pommes surettes, gin local & concombre

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, crème aigre, 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

### LA BÊTE POIVRÉE

Contre-filet de bœuf AAA du Québec, sauce poivrade au whisky Sivo l'Essence du Single-Malt, champignons *lobsters* poêlés à l'ail nouveau, échalote & fines herbes, écrasé de pommes de terre Agria biologique de Marc Bérubé, légumes de saison glacés au beurre, chips de pommes de terre croustillantes

29

### BOUDIN NOIR MAISON

Boudin noir maison fait avec les produits de Nicolas & Rhéa de la ferme Turlo, tartelette feuilletée à la pomme acidulée aux épices, courge biologique Délicata rôtie de la Ferme des Monts, légumes glacés, purée de racines, sauce forestière

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 ostergruss 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

(-)

### « 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

<b>SOUPE SAISONIÈRE</b>	13
Soup of the moment accompanied of its seasonal garnish	
<b>LA TOMATE</b>	16
Tasting of ancestral tomatoes, peaches, buffalo mozzarella from Quebec, creamy lovage vinaigrette with Meaux mustard & pink peppercorn, young shoots, basil, country-bread croutons, camelina seeds & oil	
<b>LECHE DE TIGRE</b>	17
Ceviche mixto of fresh white fish & shellfish, green lemon marinade, cilantro, celery, jalapeño & red onions, Quebec's sweet potatoes poached in citrus fruits, lettuce, radish, corn, creamy fresh cheese spicy sauce	
<b>CANARDISE</b>	19
Homemade duck foie gras terrine with calvados, apple cake with raisins, mix of roasted seeds & spices, tangy damson plum compote, white apple butter, crispy tiles	
<b>LA BETTERAVE</b>	15
Organic beets from Quebec, fresh seasonal fruits, roasted walnuts, vinaigrette of walnut oil, blueberry flowers honey from Rucher des Basses Terres & apple cider vinegar from Verger du Clocher, goat cheese, bread chips	
<b>LES MERVEILLES DES MARITIMES</b>	18
Platter of 6 oysters from the Maritimes with their granita of green lemon, apple ber, local gin & cucumber	
« LA TABLE DE PETTIGREW »	(-)
Let yourself be carried away by the creativity & inspiration of our blind table d'hôte	

## MAIN COURSES

<b>POLPETTES</b>	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, sour cream, organic oil	
<b>CHAMPIGNONS SAUVAGES</b>	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	
<b>LA BÊTE POIVRÉE</b>	29
Quebec AAA striploin beef, peppercorn sauce with Sivo l'Essence du Single-Malt whisky, lobster mushrooms seared in young garlic, shallot & herbs, mashed organic Agria potato from Marc Bérubé, seasonal vegetables glazed in butter, crispy potato chips	
<b>BOUDIN NOIR MAISON</b>	28
Homemade black pudding made from Nicolas & Rhéa's products from Turlo farm, tangy apple puff pastry tart with spices, roasted organic Délicata squash from Ferme des Monts, glazed vegetables, root vegetables purée, forest vinegar sauce	
<b>LECHE DE TIGRE</b>	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 ostergruss radish from Marc Bérubé, turmeric-flavored corn, creamy confit vegetables spicy sauce	
<b>LA PRISE DE LA CÔTE EST</b>	(-)
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 \*