

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

ENTRÉES

SOUPE SAISONNIÈRE

Soupe du moment accompagnée de sa garniture de saison

14

FROMAGE FRAIS

Melon cantaloup de la ferme André-Marie sur le grill, fromage frais artisanal, jambon Cullatelo 28 mois, petits oignons perles marinés de l'île d'Orléans, pain focaccia maison, salade d'herbes aromatiques, huile biologique & graines rôties

16

GRAVLAX

Poisson blanc en gravlax maison fumé au bois d'érable, escabèche de légumes marinés aux moules bleues de Carleton-sur-mer, tomates fraîches, pain artisanal grillé, mayonnaise à la dulce marinée & fines herbes

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 torrifiées, 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, chili aux haricots rouges, tomates, oignons & cumin, tagliatelles de courge musquée aux herbes, vinaigrette au miel, tomates cerises confites, sauce vierge à l'huile biologique du Québec, crème aigre aux noix de cajou, chips de kale, pommes croquantes

27

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

28

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

36

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, fromage d'ici fondant, courge biologique rôtie de la Ferme des Monts, légumes glacés, purée de racines, sauce forestière

29

SURF SUR LE TURF

Coq à chair biologique de Saint-Lambert servi en ballotine, fine farce de volaille à la truffe, foie gras, citron & fines herbes, crevette d'eau douce géante au beurre, ratatouille aux légumes d'automne, jus safrané, tuile de fromage craquante

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

SOUPE SAISONIÈRE	14
Soup of the moment accompanied of its seasonal garnish	
FROMAGE FRAIS	16
Cantaloupe from André-Marie's farm on the grill, fresh artisanal cheese, 28 month Cullatelo ham, small marinated pearl onions from Île d'Orléans, homemade focaccia bread, salad of aromatic herbs, biologique oil & roasted seeds	
GLAVLAX	17
Home smoked gravlax of white fish with maple wood, marinated vegetables escabeche with blue mussels from Carleton-sur-mer, fresh tomatoes, grilled artisanal bread, marinated dulce mayonnaise & fresh herbs	
CANARDISE	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	
LA BETTERAVE	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	
LES MERVEILLES DES MARITIMES	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

POLPETTES	27
Crispy polpettes made of legumes, fresh herbs, whole grains, lemon, sunflower & almonds, red bean chili with tomato, onion & cumin, butternut squash tagliatelles with herbs, honey vinaigrette, confit cherry tomatoes, sauce vierge with organic oil from Quebec, cashew sour cream, kale chips, crispy apples	
CHAMPIGNONS SAUVAGES	28
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	
LA BÊTE POIVRÉE	36
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	
BOUDIN NOIR MAISON	29
Homemade black pudding made from Nicolas & Rhéa's products from Turlo farm, tangy apple puff pastry tart with spices, one of Quebec's fine cheese, roasted organic Délicata squash from Ferme des Monts, glazed vegetables, root vegetables purée. forest vinegar sauce	
SURF SUR LE TURF	34
Organic rearing rooster from Saint-Lambert served in ballotine, fine filling of poultry, truffle, foie gras, lemon & fresh herbs, giant freshwater prawn in butter, ratatouille with seasonal vegetables, saffron juice, crispy cheese tile	
LA PRISE DE LA CÔTE EST	(-)
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 *