

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 & 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

LA POULE & LA GAUFRE

20.00

Gaufre maison aux pépites d'érable de la Beauce, effiloché de volaille bien tendre du Québec, oignon, pommes flambées au Whisky, espuma de fromage fondant Le Canotier de l'Isle-aux-Grues, cressonnette, laque à l'érable *sweet & spicy*

CHAMPIGNONS

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 maison, oignon caramélisé, épinard, œuf tourné crevé cuit dans l'érable & pain de ménage aux céréales, fruits d'automne, verdure, vinaigrette aux herbes, patates frites maison

Ajoutez à votre plat notre fameux boudin noir maison +4.00/50g

* 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 & 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

LA POULE & LA GAUFRE

20.00

Homemade waffle with maple chunks from Beauce, pulled poultry from Québec, onions, Whisky flambe apples, espuma of melting cheese Le Canotier from Isle-aux-Grues, watercress, sweet & spicy maple sauce

CHAMPIGNONS

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, homemade ham, caramelized onion, spinach, over hard egg cooked in maple syrup & homemade cereals bread loaf, autumn fruits, green salad, herbs vinaigrette, homemade potato fries

Add our famous homemade black pudding to your plate +4.00/50g

* Please let us know about any allergies. We work with multiple products that may not be specified on the menu. *