

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 la *Ferme Turlo*, tartelette feuilletée à la pomme acidulée aux épices jus de viande forestier, champignons, du Québec, purée soyeuse d'automne, légumes glacés, verdure

LA BEAUTÉ FLAMANDE (CRU) \$21.00

Tartare de saumon frais du Nouveau-Brunswick, mayonnaise au miel, vinaigre de poire *Clara* de La Villa, fines herbes, citron confit, avocat, dés de poires *La Beauté Flamande* de l'Île d'Orléans, riz rond assaisonné & soufflé croustillant

AL DENTE – Prix du marché

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

LE FONDANT AU FROMAGE \$19.00

Tartine de pain campagnard céréales grillé, fromage coulant *Le Canotier* de l'Île-aux-Grues, jambon de canard maison au whisky *Sivo Rye*, érable & poivre, beurre de rosacée, confit d'oignons, noix sablées, verdure d'automne

LÉGENDE D'AUTOMNE \$18.00

Polpettes croustillantes de légumineuses, grains entiers, quinoa, citron, tournesol & amandes, chili d'haricots rouges au cumin & tomates, tagliatelles de courge musquée, sauce vierge, miel du *Rucher des Basses Terres*, crème de cajou

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 of the *Turlo's farm* in Bellechasse, tangy apple puff pastry tart with spices, one of Quebec's fine cheese, red wine sauce, glazed fresh vegetables, fine garden summer sprout

LA BEAUTÉ FLAMANDE (RAW) \$21.00

Fresh New-Brunswick salmon tartare, creamy honey mayonnaise, *Clara* pear vinegar from La Villa, fresh herbs, confit lemon, avocado, *La Beauté Flamande* pear dices from Ile d'Orléans, crispy seasoned round & puffed rice

AL DENTE – Market price

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

LE FONDANT AU FROMAGE \$19.00

Grilled artisanal home-baked cereal bread, melting cheese *Le Canotier* de l'Isle-aux-Grues, homemade duck ham with *Sivo Rye* whisky, maple & ground pepper, rosea butter, onion confit, roasted walnut, autumn salad

LÉGENDE D'AUTOMNE \$18.00

Crispy polpettes of legumes, whole grains, quinoa, lemon, sunflower & almonds, red bean chili with cumin & tomato, butternut squash tagliatelle, sauce vierge, honey from *Rucher des Basses Terres*, cashew cream

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. *