CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

ENTRÉES

FRUTTI DI MARE 14
Carpaccio de thon rouge, vierge de tomates fraîches aux fines herbes, crevettes Nordiques, dés d'avocats, câpres capucines, « shrimp cake» croustillant lié à la pomme de terre, mayonnaise au wasabi, miel & citron

CANARDISE 13
Gésiers de canard doucement confits & laqués, gribiche crémeuse maison, pickles de légumes marinés, arancini d'orge perlé au fromage d'ici, sauce Dijon & estragon, réduction de vinaigre balsamique

LA MARMITE D'HIVER 12
Soupe à l'oignon au Marsala, pain campagnard aux grains anciens gratiné au vieux cheddar de L'Isle-aux-Grues, purée d'ail confit, huile de tournesol biologique, thym frais & poivre concassé, espuma de foie gras

MANGE-MOI TOUT CRU 13
Tartare de saumon frais du Nouveau-Brunswick, vinaigrette à l'huile de crustacé, citrons confits & piment d'Espelette, ficelles de pommes de terre croustillantes Yukon Gold, mayonnaise acidulée à la bergamote, salicorne de mer

HUÎTRES 18
6 huitres de choix, garniture du moment

« LA TABLE DE PETTIGREW »
Laissez-vous porter par la créativité & l'inspiration de notre table d'hôte à l'aveugle « La table de Pettigrew » -prix du marché-

PLATS

BOEUF & PETITS-GRIS 27
Macreuse de boeuf, sauce bordelaise aux escargots petits-gris, vin rouge corsé, moelle de bœuf, lardons de belly fumé, cippolini, beurre d'anchois à l'ail rôti & fines herbes, polenta frite au fromage cheddar

COCHONNAILLE 25
Boudin noir maison & tartelette feuilletée, langue de porc braisé, ragoût de champignons du Québec crémeux au vin blanc & Madère, purée d'oignons aux pommes caramélisées, jus de viande, légumes racines

PÉTONCLES 34
Pétoncles rôtis des Maritimes, raviolis maison farcis aux crevettes citronnées & aneth, fèves edamames, bisque de crustacés, fenouil confit à l'orange, purée de céleri-rave, gremolata aux herbes & zestes d'agrumes

RIS DE VEAU 32
Noix de ris de veau du Québec poêlée au beurre moussant, gnocchi de pommes de terre Yukon Gold croustillant, purée de courge musquée à la sauge, choux de Bruxelles rôtis & noisettes sablées à l'érable, jus de viande au Xérès

VÉGÉTARIEN 24
Polpettes de riz brun à grains entiers, quinoa, haricots rouges & pois chiches, parmesan, basilic, amandes torréfiées, pesto, fondue de tomates, crème sure citronnée, fougasse grillée à l'ail, roquette, vinaigrette tartufata, balsamique bio

« LA TABLE DE PETTIGREW »
Laissez-vous porter par la créativité & l'inspiration de notre table d'hôte à l'aveugle « La table de Pettigrew » -prix du marché-

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

ENTRÉE

FRUTTI DI MARE (UNCOOKED) 14
Bluefin tuna carpaccio, fresh herbs, tomatoes and Nordic shrimps sauce,
avocado, Capucines capers, crispy shrimp cake, wasabi mayonnaise, honey & lemon

CANARDISE 13
Confit & lacquered duck gizzards, homemade Gribiche sauce, vegetables pickled,
barley & Quebec cheese arancini, tarragon & Dijon sauce, balsamic reduction vinegar

WINTER SOUP 12
Marsala onion soup, old grain country bread & 2-year-old cheddar cheese from L'Isle-aux-Grues,
garlic confit, organic sunflower oil, fresh thyme & crushed pepper, foie gras espuma

MANGE-MOI TOUT CRU (UNCOOKED) 13
Fresh New Brunswick salmon tartar, crustacean vinaigrette oil, candied lemon & Espelette pepper,
crispy Yukon Gold potatoes, acidulated bergamot mayonnaise, sea salicorne

OYSTER 18
6 oysters, filling garnish of the moment

« LA TABLE DE PETTIGREW »
Let yourself be carried away by the creativity & inspiration of our blind menu « La table de Pettigrew » -price of the market-

MAIN COURSES

BEEF & SMALL GRAY 27
Grilled beef shoulder, bordelaise red wine grapefruit sauce with small gray snails, beef marrow,
belly smoked lentils, cippolini, roasted garlic & herb anchovy butter, fried old-cheddar-cheese polenta

COCHONNAILLE 25
Homemade Black pudding, braised pork tongues, Quebec mushroom,
white wine & “Madeira” sauce, caramelized onions, meat juices, root vegetables

SCALLOPS 34
Roasted Quebec scallops, home made lemon & shrimp ravioli, edamame beans,
crustaceans bisque, orange confit & fennel, celeriac purée, herbs & zest citrus gremolata

SWEETBREADS 32
Quebec fried sweetbreads calf, crispy potato gnocchi “Yukon Gold “,
mashed squash & sage, roasted brussels sprouts & maple hazelnuts, Xérès meat sauce

VEGETARIEN 24
Whole grain brown rice stuffed quinoa, red beans & chickpeas, Parmesan, basil, roasted almonds,
pesto, tomato fondue, sour lemon cream, garlic bread, rockets salad, tartufata vinaigrette, organic balsamic

« LA TABLE DE PETTIGREW »
Let yourself be carried away by the creativity & inspiration of our blind table d'hote « La table de Pettigrew » -price of the market-