

LE QUAI 19

• CUISINE DU MARCHÉ •

NOS BRUNCH

POUR BIEN COMMENCER		INCLUS
Amuse-bouche du moment		
LA CORBEILLE	(3)	6.00
Panier de viennoiseries fraîches	(6)	12.00
LE SANTÉ		14.00
Yogourt nature, muesli croustillant maison aux noix, fruits séchés, avoine et zeste d'agrumes, sirop d'érable de Sainte-Marie de Beauce, fruits frais de saison		
LE LÉGENDAIRE (FONDÉ EN 1860)		15.00
Œufs de poule bio de Saint Lambert, pain artisanal de la boulangerie Borderon, fruits frais dans un sirop léger aromatisé, patates rattes Q19 et choix de bacon, chipolatas maison ou jambon		
PAIN DORÉ XXL		16.00
Pain doré maison à la viennoise frit, compote de courge musquée aux épices et au rhum, canneberges confites, glace Coaticook à la vanille, caramel à la fleur de sel		
LE SARRASIN		17.00
Pancakes de sarrasin aux herbes, galette de chipolatas maison au sirop d'érable, moutarde maison, sauge, œufs pochés, jus de viande et roquette, purée de courge musquée		
SAUMON FUMÉ		18.00
Pavé de saumon frais du Nouveau-Brunswick fumé au bois d'érable, pain perdu méditerranéen frit au parmesan, vierge aux herbes, tomates séchées et olives noires Marocaines, œufs pochés, sauce hollandaise		
DANS L'ESPRIT DE...		21.00
Cuisse de canard effilochée et gésiers confits, patates rattes Q19, poêlée de champignons aux herbes, œufs pochés, copeaux d'Alfred le fermier et jus de viande naturel, bébés épinards		
COCHONAILLE		19.00
Pavé de boudin noir maison avec les produits de Nicolas et Rhéa de la ferme Turlo dans Bellechasse, ragout de légumineuses aux lardons, chou de Savoie à la Griffon et genièvre, légumes racines, œufs pochés		
LE TEMPS DE SE GÂTER		5.00
Crème brûlée à la vanille du Quai 19, garniture de saison		