

# LE LOGBOOK DU COMMANDANT



Filet mignon signature

## - LES ENTRÉES -

- Potage du moment | 6
- Salade verte garnie | 7
- Salade César du Commandant | 9
- Extras:
  - POULET | +6
  - CANARD | +7
  - CREVETTES | +7
- Bruschettas au chèvre frais | 9
- Chaudrée de la Côte-Nord | 11
- ♥ Fondue parmesan du terroir | 13
- ♥ Fondue parmesan au crabe et au vin blanc | 14
- Carpaccio de boeuf | 14
- Magret de canard fumé | 14
- Calmars frits maison | 15
- ♥ Tataki de thon | 15
- ♥ Feuilleté de ris de veau et champignons sauvages | 14
- Planche de charcuteries et fromages de Charlevoix
  - PETITE | 20
  - GRANDE | 33



Carpaccio de boeuf



Fondue parmesan du terroir

## - LES PIZZAS -

- Commandant | 18  
Salami, sauce tomate maison, lardons, oignons, poivrons verts, champignons et mozzarella
- ♥ Margherita | 18  
Sauce tomate maison, tomates fraîches, basilic, bocconcinis, parmesan et mozzarella
- L'hélico | 19  
Canard confit, sauce tomate maison, oignons à la gelée de groseilles, mozzarella et Migneron de Charlevoix
- Fumée | 20  
Saumon fumé, sauce tomate maison, citron, câpres, échalotes grises, fromage de chèvre, mozzarella et sa crème au citron vert
- Tarmac | 23  
Sauce rosée, pétoncles, homard, crevettes, mozzarella et parmesan
- ♥ Pizza choco du Commandant | 12  
Fondue au chocolat maison sur une pâte à pizza, petits fruits de saison et gelato maison à la vanille

## - LES TARTARES -

- Tartare de saumon
  - ENTRÉE - 3 ONCES | 14
  - PLAT PRINCIPAL - 6 ONCES | 23
  - COMMANDANT - 9 ONCES | 28
- ♥ Tartare de boeuf
  - ENTRÉE - 3 ONCES | 18
  - PLAT PRINCIPAL - 6 ONCES | 28
  - COMMANDANT - 9 ONCES | 34
- Tartare de thon
  - ENTRÉE - 3 ONCES | 19
  - PLAT PRINCIPAL - 6 ONCES | 32
  - COMMANDANT - 9 ONCES | 38
- Duo de tartares au choix
  - 3 ONCES CHACUN | 27
- La trilogie du Commandant
  - 3 ONCES CHACUN | 37

## - LES PÂTES -

### Spaghettis | 18

Sauce à la viande et boulettes de veau

### Fettuccine à la carbonara | 24

### ♥ Raviolis aux épinards, portobello et canard confit | 25

Sauce vigneronne, huile de truffes et parmesan

### Gnocchis à la ricotta | 26

Prosciutto, courge butternut, tomates séchées, parmesan et origan

### Médallions farcis au homard | 27

### ♥ Lait de homard au cidre et huile d'estragon

### Penne aux crevettes à la grèque | 28

Olives Kalamata, tomates cerises, câpres, persil, feta, citron et beurre d'anchois



Raviolis aux épinards, portobello et canard confit

## - LES SIGNATURES DU CHEF -

### Escalope de poulet parmigiana | 28

Sauce tomate maison, gratinée

### Bavette de boeuf - 8 ONCES | 30

Bavette marinée à l'échalote, érable et bourbon, sauce signature du Commandant

### ♥ Joue de veau confite 12 h | 33

Sauce vigneronne et herbes

### Jarret d'agneau braisé | 33

Jus de viande réduit aux herbes salées du Bas-du-Fleuve et patates écrasées à l'huile d'olive, ciboulette et fleur de sel

### Côte de boeuf braisée à la bière noire et érable | 34

### ♥ Suprême de canard rôti au poivre long | 37

Pâté chinois au canard confit, légumes racines, sauce thé du Labrador et argousier

### Filet mignon signature - 6 ONCES | 39

Servi avec tranche de foie gras au torchon, pain d'épices, pommes de terre Gabrielle, sauce porto au parfum de truffes

\*Ajoutez une escalope de foie gras poêlé : +6

### ♥ Escalope de veau sur os du Commandant | 40

### ♥ Filet mignon sur os du Commandant

15 ONCES | 60

### ♥ Coups de coeur du Commandant

## - LES POISSONS -

### ♥ Pavé de saumon noirci aux épices de Louisiane | 29

### Filet de doré de lac en croûte de cèpes | 32

Ragoût de morilles et gourganes au vin jaune avec risotto du moment

### ♥ Risotto aux fruits de mer | 34

Risotto au lait de homard, parmesan et estragon garni de crevettes, pétoncles, moules et légumes de saison



Jarret d'agneau braisé



Escalope de poulet parmigiana