

# LE LOGBOOK FESTIVAL

## LES ENTRÉES

**Potage du moment** | 6

**Bruschettas au chèvre frais** | 9 🌿

Tomates fraîches, basilic et réduction de balsamique

**Pétoncle saisi et flanc de porc confit laqué à l'érable** | 11 ♣️ ♥️ \*

Purée de chou-fleur au bacon et huile de chorizo

**Fondue parmesan du terroir** | 13 ♣️ ♥️

Fromages de la Laiterie Charlevoix, canard confit et poireau, servie avec confiture de bleuets sauvages et verdure

**Fondue parmesan de l'estuaire** | 14 ♣️ ♥️

Fromages du Québec, parmesan, crabe, homard et crevettes nordiques

**Carpaccio de boeuf Highland de Lotbinière** | 14 ♣️

Zestes de citron et poivre noir, roquette, copeaux de parmesan et câpres

**Calmars frits maison** | 15

Mayonnaise épicée façon Bloody Caesar

**Cheeseburger de foie gras au Hercule de Charlevoix** | 16 ♣️ \*

Ketchup aux fruits boréaux et mayonnaise truffée

## ÇA ROULE "À PLANCHE"

**Planche de charcuteries et fromages de Charlevoix** | 20 ♣️

**Planche de terrines maison et leurs garnitures** | 20 ♣️ \*

Trois variétés de terrine, pickles de légumes, confiture d'oignons rouges, cornichons français et moutarde maison

**Planche de la mer** | 25 ♣️ \*

Trois grosses crevettes, un morceau de fondue au parmesan de l'estuaire, 3 oz de tartare de saumon et calmars frits

♣️ Produits du Québec

\* Nouveauté estivale

🌿 Option végétarienne

♥️ Coup de coeur du Commandant

## NOS GRANDS "CRUS"

**Truite marinée, fromage maison**

**aux herbes de notre potager** | 20 ♥️ \*

Caviar de moutarde et betteraves

**Gravlax de cerf** | 20 ♣️ \*

Vinaigrette érable et xérès, pickles de légumes de saison

**Tartare de saumon**

Entrée - 3 onces | 14

Plat principal - 6 onces | 23

**Tartare de boeuf Highland** ♣️

Entrée - 3 onces | 18

Plat principal - 6 onces | 28

**Tartare aux deux canards servi sur os à moelle rôti** ♣️ ♥️ \*

6 onces | 30

## LES PIZZAS

**Commandant** | 18 ♥️

Pepperonis, 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 groseille, mozzarella et Migneron de Charlevoix

**Tarmac** | 23

Sauce rosée, pétoncles, chair de homard, crevettes, mozzarella et parmesan

## LES PÂTES

**Fettuccine à la carbonara** | 24

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

Sauce vigneronne, huile de truffes et parmesan

**Cannellonis maison au ris de veau et homard de Gaspésie** | 28 ♣️ ♥️ \*

Gratinés au fromage 1608 de Charlevoix, jus de viande crémé

## LES SIGNATURES DU CHEF

### Risotto végétarien | 25 🌿 \*

Saveur selon les cueillettes de notre jardin

### Pavé de saumon canadien cuit à l'unilatéral | 27 \*

Risotto verde, chimichurri aux herbes du toit, légumes sautés au beurre de chili

### Longe de morue de l'Atlantique | 28 ♥ \*

Épinards et poivrons à l'huile de cari, velouté de poivrons jaunes, palourdes

### Escalope de poulet parmigiana | 28

Sauce tomate maison, gratinée

### Onglet de boeuf du Québec | 29 ♣️

Légèrement fumé au bois de pommier et poêlé au beurre de thym, sauce chimichurri

### Bavette de bœuf - 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

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

### 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 ♥

Sauce tomate maison, gratinée

### Filet mignon de boeuf Highland de Lotbinière sur os ♣️ ♥

15 onces | 60

### Plateau de fruits de mer d'ici | 80 \*

Un demi-homard, une section de crabe, trois grosses crevettes, gravlax de truite

## L'ATERRISSAGE EN "DOUCEUR" | 10

### Tarte citron meringuée réinventée ♥ \*

Croûte sablée au citron confit, mousse fine au mascarpone, citron et poivre rouge du Sichuan, gelée pamplemousse, sorbet herbes et huile d'olive

### Trilogie de mini-gâteaux au fromage

L'un aux fruits des champs, l'autre pommes-caramel puis un au chocolat blanc et ganache noire

### Pet du commandant et sa glace Sortilège

Pâte à croissant roulée et cuite dans notre sauce caramel à l'érable, servi avec crème glacée maison à la liqueur d'érable

### Crème brûlée du moment et sablé arc-en-ciel

### Pot de mousse au chocolat

### divine de Laetitia ♥ \*

Petits fruits de saison et fleur de sel, morceaux de brownies aux noisettes

### Le sandwich colossal à la crème glacée ♥ \*

Biscuit chocolat blanc et pistaches, crème glacée fraise et basilic, trempé dans le chocolat blanc et tuile corail

NOTRE VEDETTE DE L'ÉTÉ!



- Le Chef du Resto-Bar Le Commandant