



LE LOGBOOK DU COMMANDANT

L'ENVOL

Potage du moment | 6

Fondue parmesan du terroir | 14

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

Fondue parmesan de l'estuaire | 14

Fromages du Québec, parmesan, crabe et crevettes nordiques

Pétoncles saisis et flanc de porc confit laqué à l'érable | 15

Purée de chou-fleur au bacon et huile de chorizo



♥ Os à moelle et escargots | 15

Jambon cru, champignons rôtis, émulsion de persil et huile de truffe

Calmars frits maison | 16

Mayonnaise épicée façon *Bloody Caesar*

Carpaccio de boeuf Highland de Lotbinière | 17

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

♥ La pieuvre | 18

Houmous à l'ail noir, légumes-racines pressés au sel de fenouil, chimichurri, câpres frites

« Foie gras and waffles » | 22

Foie gras pané et frit servi sur une gaufre maison au poivre vert et zestes d'orange, sauce au miel, beurre et épices nordiques, « *gravy* », rhubarbe confite, gaufres frites, oignons verts



Fondue parmesan de l'estuaire



Carpaccio de boeuf Highland de Lotbinière



Calmars frits maison



Pétoncles saisis et flanc de porc confit



Tartare de boeuf au Jack Daniel's, érable et bacon

NOS GRANDS CRUS

Servis avec frites de Yukon Gold maison au sel de bacon, salade verte et croûtons assaisonnés

Tartare de saumon et crabe des neiges façon *Bloody Caesar*

Entrée - 3 onces | 18

Plat principal - 6 onces | 27

Tartare de boeuf au Jack Daniel's, érable et bacon

Entrée - 3 onces | 19

Plat principal - 6 onces | 30

Tartare de truite au mascarpone, pistaches et pamplemousse

Entrée - 3 onces | 19

Plat principal - 6 onces | 30

♥ Tartare de bison au caramel de stout et vieux cheddar

Entrée - 3 onces | 20

Plat principal - 6 onces | 31



Planche de la mer

ÇA ROULE À PLANCHE

**Planche de charcuteries,
terrines maison et fromages
de Charlevoix | 24**

♥ **Planche de la mer | 30**

Trois grosses crevettes, un morceau de fondue parmesan de l'estuaire, 3 onces de tartare de saumon et crabe, beignet de poisson et fruit de mer de l'estuaire et son chutney au tamarin et érable

LA TRATTORIA DU COMMANDANT PÂTES ET PIZZAS

Pizza margherita | 19

Sauce tomate maison, mozzarella di buffala de la ferme Élevages Buffalo Maciocia, basilic, origan

♥ **Pizza Commandant | 20**

Pepperoni, sauce tomate maison, lardons, champignons, oignons, poivrons et mozzarella

Pizza « El Pollo » | 21

Poulet fumé au bois de pommier, maïs, poivrons, oignons, coriandre, sauce tomate épicée, crème sure à la lime, guacamole et mozzarella

Fettuccine à la carbonara | 25

**Medaglioni aux épinards, portobello
et canard confit | 27**

♥ **Cannellonis maison au ris de veau
et homard de Gaspésie | 30**

Cratinés au fromage 1608 de Charlevoix, jus de viande crémé



Medaglioni aux épinards, portobello et canard confit



Pizza margherita



Cannellonis maison au ris de veau et homard

LES SIGNATURES DU CHEF

Le « Veggie Bowl » au chou-fleur du Commandant Tao | 25

Chou-fleur tempura sauce style Général Tao, riz, édamames, carottes, concombres, tomates, poivrons rôtis, radis, pois chiches frits au wasabi, chou rouge, gingembre mariné, mayo asiatique, coriandre



Le « Veggie Bowl » au chou-fleur du Commandant Tao

Escalope de poulet parmigiana | 28

Sauce tomate maison, tagliatelles au citron confit et parmesan

Pavé de saumon canadien cuit à l'unilatéral | 29

Riz lime et poivre, chimichurri aux herbes du toit, légumes sautés au beurre de chili, popcorn piment fumé

♥ Tournedos de morue au bacon | 32

Purée de courge Butternut au miel, tronçons de poireaux rôtis, légumes verts au beurre de gin, beurre blanc au jus de pickles, câprons frits

Bavette de boeuf - 8 onces | 34

Bavette marinée à l'échalote, érable et bourbon, sauce poivre vert

Joue de veau confite 12 h | 36

Carottes rôties à l'érable, poudre de morille, sauce au vermouth rouge (Kayak 23), garniture bourguignonne, chips de patates Yukon Gold

♥ « Short ribs » de boeuf à Louis sauce bourbon/érable | 37

Sauce BBQ au bourbon et à l'érable, pain de maïs, chou rouge, rondelles d'oignons géantes avec sauce beurre et miel épicé

Steak New York 10 onces de boeuf Highland rôti au beurre de thym | 38

Purée d'oignons caramélisés, choux de Bruxelles et courge Butternut grillés, pommes de terre bacon et parmesan, beurre béarnais

Filet mignon signature - 6 onces | 40

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

*remplacer le foie gras au torchon par une escalope de foie gras poêlé | 7

Escalope de veau sur os du Commandant gratinée | 45

Sauce tomate maison, servie avec épinards sautés et pasta sauce rosée et parmesan

Filet mignon de boeuf Highland de Lotbinière sur os -15 onces | 60



Joue de veau confite 12 h

L'ATTERISSAGE EN DOUCEUR

Pet du Commandant et sa glace Saint-Crème | 10

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

Crème brûlée du moment, sablé au beurre | 10

♥ Chocolat au pluriel | 11

Blondie chocolat ivoire, pavé de fondant au chocolat noir, lait glacé au chocolat au lait, crumble cacao et coulis de chocolat blanc

Pavlova glacée aux deux citrons | 11

Coquille de meringue croustillante, glace au citron confit, meringue flambée aux zestes de lime, gelée de citron vert, coulis style mojito au rhum agricole

Gâteau aux carottes réinventé | 11

Dacquoise aux pacanes et amandes, crémeux au fromage, chips de carottes sucrées, popcorn au caramel, canneberges séchées et crème glacée à la carotte

♥ Chou-clair ultime à partager... ou pas | 16

Sélection de 6 choux réunis en style éclair :

- Pistache et framboise
- Croustillant praliné
- Chocolat et caramel salé
- Pomme et dulce de leche
- Fraise et citron
- Fromage et fruits rouges

♥ Coup de coeur du Commandant



Crème brûlée du moment, sablé au beurre



Vincent Jodan

- Le Chef du Resto-Bar
Le Commandant