



LE LOGBOOK DU COMMANDANT

L'ENVOI

Potage du moment | 6

Fondue parmesan du terroir | 15

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

Fondue parmesan de l'estuaire | 15

Fromages du Québec, parmesan, homard et crevettes nordiques, mayonnaise au citron confit

Pétoncles saisis et flanc de porc croustillant à l'érable | 16

Purée de chou-fleur au bacon et huile de chorizo



Calmars frits maison | 17

Émulsion au fromage bleu, mayonnaise au citron confit et verdure

Carpaccio de boeuf Highland de Lotbinière | 17

Zestes de citron, poivre, roquette, parmesan, câpres et réduction balsamique

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

Servie avec pickles de légumes, confiture de bleuets, oignons rouges confits et croûtons maison



Fondue parmesan de l'estuaire

Planche de la mer | 30

Trois grosses crevettes avec sauce cocktail, un morceau de fondue parmesan de l'estuaire, 3 onces de tartare de saumon, rosette de gravlax de truite au pamplemousse, wakame, tobiko et mayonnaise au citron confit



Carpaccio de boeuf Highland de Lotbinière



Calmars frits maison



Pétoncles saisis et flanc de porc croustillant



Pizza margherita

LE TRANSIT

Tartare de saumon, érable, gingembre et téquila

Servi avec frites maison, salade verte et croûtons

Entrée - 3 onces | 18

Plat principal - 6 onces | 28

Tartare de boeuf Highland, cheddar fort, cornichons à l'aneth, caramel de bière noire et oignons frits

Servi avec frites maison, salade verte et croûtons

Entrée - 3 onces | 19

Plat principal - 6 onces | 31

Pizza margherita | 20

Sauce tomate maison, mozzarella di buffala, basilic, origan

Pizza Commandant | 20

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

Fettuccine à la carbonara | 25

Lardons, parmesan, liaison au jaune d'oeuf

LES SIGNATURES DU CHEF

Medaglioni aux champignons | 27
Épinards, champignons rôtis, parmesan et chips de jambon cru

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

Chou-fleur tempura sauce style Général Tao, riz, édamames, carottes, concombres, tomates, poivrons rôtis, radis, chou rouge, gingembre mariné, mayo asiatique

Escalope de poulet parmigiana | 29

Sauce au vermouth rouge québécois, salade tiède de brocolis et parmesan, linguines au pesto de basilic

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral | 29

Riz basmati lime et poivre, sauce miel et moutarde à l'aneth, légumes sautés au beurre d'herbes, pop-corn épicé

Bavette de veau - 8 onces | 34

Marinée à l'échalote, érable et bourbon, chimichurri, pommes de terre rôties au gras de canard et légumes du moment

Joue de porc confite | 35

Garniture bourguignonne, chips de patates Yukon Gold, carottes à l'érable et sauce au vermouth rouge québécois

Steak New-York 10oz de boeuf Highland | 39

Purée d'oignons caramélisés, choux de Bruxelles et courge butternut rôtie, pommes de terre aux lardons et parmesan, beurre béarnais

Filet mignon signature - 6 onces | 40

Servi sur pain d'épices maison avec tranche de foie gras au torchon, pommes de terre rôties au gras de canard, légumes du moment et sauce porto au parfum de truffe

*remplacer le foie gras au torchon par une escalope de foie gras poêlé | 8

Escalope de veau sur os du Commandant gratinée | 46

Sauce tomate maison, servie avec linguines sauce rosée au parmesan, légumes rôtis et tombée d'épinards au vin blanc

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

Servi avec tranche de foie gras au torchon, pommes de terre rôties au gras de canard, légumes du moment et sauce porto au parfum de truffe



Veggie Bowl au chou-fleur du Commandant Tao



Joue de porc confite

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

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



Crème brûlée du moment, sablé au beurre

