

LE LOGBOOK DU COMMANDANT



DÉCOLLAGE

- LES ENTRÉES -

Potage du Chef | 6

Soupe minestrone et parmesan | 7

Salade verte garnie | 8

Bruschettas | 9

Salade César du Commandant | 10

Fondue parmesan de Charlevoix | 12

Feuilleté de ris de veau et champignons sauvages | 14

Bonbons d'omble de fontaine fumé | 13

Pomme verte et mousseline à la limette

Crevettes géantes à l'italienne (5) | 13,50

Magret de canard fumé, caramel de soya et gingembre | 14

Planche de charcuteries et fromages de Charlevoix PETITE | 20 GRANDE | 33

EN ALTITUDE

- LES TARTARES -

Tartare de saumon

ENTRÉE - 3 ONCES | 14

PLAT PRINCIPAL - 6 ONCES | 23

COMMANDANT - 9 ONCES | 28

Tartare de thon

ENTRÉE - 3 ONCES | 15

PLAT PRINCIPAL - 6 ONCES | 24

COMMANDANT - 9 ONCES | 30

Tartare de bœuf

ENTRÉE - 3 ONCES | 18

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

EN ALTITUDE

- LES SIGNATURES DU CHEF -

Filet de saumon noirci aux épices de la Louisiane | 28

Longe de thon au sésame | 32

Salsa de pêches et concombres

Braisé d'agneau sur os | 32

Sauce aux herbes de Provence et purée de pommes de terre rouges à l'ail

♥ **Joue de veau braisée 12h** | 32

Sauce corsée au vin rouge et fines herbes

Escalope de poulet parmigiana | 27

Sauce tomate maison, gratinée

♥ **Escalope de veau sur os du Commandant** | 38

Sauce tomate maison, gratinée

♥ **Bavette de bœuf poêlée** | 28

Sauce cognac et poivre vert

Filet mignon - 6 ONCES | 38

Légumes du marché, pommes de terre Gabrielle, sauce au cognac et parfait de foie gras

Filet mignon signature - 6 ONCES | 44

Servi avec escalope de foie gras, sauce au porto perlée à l'huile de truffe, sur pain aux épices givrées et pommes de terre Gabrielle au gras de canard

Filet mignon sur os du Commandant

12 - 15 ONCES | 60

- LES PÂTES -

Spaghettis | 18

Sauce à la viande, boulettes de veau maison

Fettuccinis à la façon carbonara | 22

Raviolis d'épinards et champignons portobello | 25

Sauce vin blanc, huile de truffe et parmesan

Fettuccinis au canard confit | 24

Pesto de basilic et fromage de chèvre

Linguinis aux fruits de mer | 29

Sauce vin blanc, pétoncles, crevettes et moules

Médallions farcis au homard | 27

Sauce aux bulles

EXTRA: Assiette gratinée + 4

EN ALTITUDE

- LES PIZZAS -

Commandant | 18

Salami, sauce tomate maison, lardons, oignons, poivrons verts, champignons et mozzarella

Margherita | 18

Sauce tomate maison, tomates fraîches, basilic, bocconcini, parmesan et mozzarella

L'hélico | 19

Canard confit, sauce tomate maison, oignons à la gelée de groseilles, mozzarella et Migneron de Charlevoix

Rotor | 19

Agneau confit, sauce tomate maison, oignons, poivrons, fromage bleu et mozzarella

Fumée | 20

Saumon fumé, sauce tomate maison, citron, câpres, échalotes grises, fromage de chèvre, mozzarella et sa crème au citron vert

Tarmac | 23

Sauce vin blanc, pétoncles, homard, crevettes, mozzarella et parmesan

L'APPROCHE FINALE

- LES DESSERTS -

Gâteau au chocolat | 8

Truffé et coulis de fruits

Gâteau au fromage citron | 7

Compote de baies et chocolat blanc

Gâteau tiramisu | 7

Pet du Commandant | 7

Sauce à l'érable

Crème brûlée à l'Amaretto | 8

♥ Coups de coeur du Commandant

Mario Sagnon

- Le Chef du Commandant