

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

Crevettes à l'italienne | 13,50

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

Planche de charcuteries et fromages de Charlevoix

PETITE | 20

GRANDE | 33



Certains hélicoptères, comme le Chinook, ont deux rotors horizontaux qui tournent dans des directions opposées, ce qui permet à l'hélicoptère de soulever des objets lourds.



Les traits blancs dans le ciel sont des traînées de condensation de la vapeur d'eau émise par les moteurs d'avion à température négative.

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 | 19

PLAT PRINCIPAL - 6 ONCES | 28

COMMANDANT - 9 ONCES | 34

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

- LES PÂTES -

Spaghettis | 18

Sauce à la viande, boulettes de veau maison

Fettuccinis à la façon carbonara | 29

Raviolis aux épinards et champignons portobello | 25

Sauce vin rouge, huile de truffes et parmesan

Fettuccinis au canard confit | 26

Pesto de basilic et fromage de chèvre

Linguinis aux fruits de mer | 30

Sauce homardière, pétoncles, crevettes et moules

Médallions farcis au homard | 27

Sauce aux bulles

EXTRA: Pâtes gratinées + 4

- 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

- LES SIGNATURES DU CHEF -

Filet de saumon noirci aux épices de la Louisiane | 29

Longe de thon au sésame | 34

Salsa de pêches et concombres

Braisé d'agneau sur os | 33

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

♥ Joue de veau braisée 12 h | 33

Sauce corsée au vin rouge et fines herbes

Escalope de poulet parmigiana | 28

Sauce tomate maison, gratinée

♥ Escalope de veau sur os du Commandant | 40

Sauce tomate maison, gratinée

♥ Bavette de bœuf poêlée | 30

Sauce cognac et poivre vert

Filet mignon - 6 ONCES | 39

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

Filet mignon signature - 6 ONCES | 45

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

♥ Filet mignon sur os du Commandant

12 - 15 ONCES | 60

♥ COUPS DE COEUR DU COMMANDANT



Mario Gagnon
- Le Chef du Commandant