

LE COMMANDANT S'INVITE CHEZ VOUS!



PRÊT AU DÉCOLLAGE!

Cappuccino de champignons sauvages | 5 *

Crème truffée, pickles de shiitake et lardons de canard fumé

Velouté de courge musquée au myrique baumier | 5 *

Croûtons de pain d'épices, confiture de courge

Pétoncles saisis (2) et bonbons de flanc de porc Nagano confit et frit | 11 ♥

Purée de chou-fleur, chorizo de Charlevoix

Pastrami de saumon au miel et épices | 11 ♥ *

Betteraves, graines de citrouille pralinées au piment fumé, crème sure au poivre rose, jujube limette

Fondue parmesan du terroir | 12

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

Fondue parmesan de l'estuaire | 13

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

Ris de veau et crevettes popcorn | 13 *

Salade de pousses de notre serre, mayonnaise japonaise

LES À-CÔTÉS DE L'AGENT DE BORD!

Popcorn au piment fumé chile pastilla et sucre d'érable | 3

Petit pain poivrons rôtis et beurre fouetté paprika et miel | 1

Frites allumettes et leur mayo « Bloody Caesar » | 4

« Beef Jerky » Zone rouge! | 6 ♥

Pot de fleurs d'ail lactofermentées de la ferme artisanale Almana | 6 ♥

Les pepperette à Marty! ♥

Mini-saucissons de bœuf Highland et porc Nagano | 2 (l'unité)



Sélection de vins disponible



Nouveauté



Coup de coeur du Commandant

NOS GRANDS « CRUS »

Tartare de saumon façon Bloody Caesar

3 onces | 14

6 onces | 23

Tartare de bœuf Highland de Lotbinière au Jack Daniel's, érable et bacon ♥

3 onces | 14

6 onces | 25



EN PLEIN VOL!

Planche de charcuteries terrine maison, fromages de Charlevoix | 19

Croûtons et garnitures

Cannellonis maison au ris de veau et homard de Gaspésie | 25 ♥

Gratinés au fromage 1608 et jus de viande crémé

Le gaufre-club sandwich du Commandant | 22 *

Escalope de poulet cajun, pancetta fumée de la Charcuterie Scotstown, laitue, tomates et mayonnaise à l'érable dans une gaufre maison, salade de chou au cidre et frites allumettes

Longe de morue en écailles de chorizo de Charlevoix | 24 *

Purée de pois verts, vierge au maïs grillé et haricots noirs, quinoa pilaf

Joue de veau confite 12 h | 30

Sauce vigneronne, purée de pommes de terre et légumes du moment

Short ribs de bœuf à Louis | 30 ♥ *

Sauce à l'ail noir et à la stout, mousseline de panais, pailles d'oignons, légumes rôtis au sucre d'érable de monsieur Doyon



Timothy Doyon

- Le Chef du Resto-Bar Le Commandant

LES PIZZAS DU COMMANDANT

Pizza margherita | 16

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

Pizza Commandant | 16

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

Pizza Hélico | 16

Canard confit, sauce tomate maison, confiture d'oignons, Migneron de Charlevoix et mozzarella

Pizza la Rotor | 18 ♥

Crevettes nordiques, pâte de cari, sauce tomate, gingembre mariné, julienne de carottes, oignons verts, poivrons, sésame noir et mozzarella

L'ATTERISSAGE EN DOUCEUR | 6

Pouding chômeur à la bière blanche ♥

Sirop d'érable à monsieur Doyon, chips de prosciutto, chantilly au bacon

NOTRE VEDETTE DU MOMENT

Le pot de mousse au chocolat divine de Titia

Caramel salé, popcorn au sucre d'érable de monsieur Doyon, noix caramélisées, guimauves maison, bouchées de brownies

Dôme fromage sur biscuit Corn Flakes

Cœur coulant fraise/mélisse, recouvert de chocolat blanc

Biscuits au pluriel! ♥

Biscuits deux chocolats avec une ganache chocolat et framboise au centre, biscuits chocolat au lait et pacanes, cœur de mousseline pralinée, biscuits avoine et canneberges, milieu crémeux au citron