

LA BOÎTE DU COMMANDANT

Notre choix de boîtes à lunch savoureuses incluant plat principal, accompagnements et dessert.

19 \$

1 | La classique

- Sandwich jambon maison effiloché à la bière, dijonnaise érable et romarin, fromage Hercule de la Laiterie Charlevoix et roquette sur pain paysan
- Salade de tomates et bocconcinis au pesto et caramel balsamique
- Prosciutto et melons macérés au porto
- Brownies chocolat noir et noisette, mousse mascarpone

2 | La coin-coin

- Salade de fusillis au canard confit, tomates séchées, olives, féta et vinaigre de framboise
- Crudités et trempette
- Terrine de saison, confit d'oignons et croûtons
- Beignets maison au sucre de nard des pinèdes et dulce de leche

3 | La fumée

- Wrap saumon fumé, fromage à tartiner, laitue, câpres et oignons rouges
- Salade verte et vinaigrette érable et xérès
- Nachos et salsa
- Financier aux amandes, confit d'ananas au méliot, mousse coco et jujubes de pamplemousse

4 | La charcutière

- Croissant garni de saucisson Charlot 1608, chorizo de Charlevoix, jambon cru, tomates séchées, jeunes pousses de laitue, moutarde maison érable et romarin, cheddar fort
- Rillettes de canard, confiture de bleuets et caviar de moutarde
- Pickles de légumes
- Le chou saint-brest : la fusion entre un paris-brest et un saint-honoré dans un chou maison

RENSEIGNEZ-VOUS
ÉGALEMENT SUR LA
POSSIBILITÉ D'AVOIR DES
BOÎTES À LUNCH CHAUDES

EXTRAS

2 \$

- Eau
- Jus
- Boisson gazeuse



5 | La veggio 🌿

- Sandwich de falafels maison, salade de poivrons rôtis aux herbes du jardin, tomates cerises, sauce yogourt au cari de Madras et graines de citrouille
- Salade de couscous menthe-citron-canneberges
- Salade épicée de mangues et tomates
- Faux macaron! (biscuits choco blanc et pistaches garnis de crème fraises et basilic)

6 | L'estuaire ❤️

- Brioche maison garnie à la salade de crabe des neiges et crevettes nordiques, gingembre confit, mayonnaise épicée, sésame et oignons verts
- Salade de poivrons rôtis aux herbes et graines de citrouille
- Bouchée de tartare de saumon à l'huile de sésame et coriandre
- Faux macaron! (biscuits choco blanc et pistaches garnis de crème fraises et basilic)

7 | La pollo

- Baguette à l'escalope de poulet cajun, brie crémeux, mayonnaise Bloody Caesar et épinards
- Salade de pommes de terre Gabrielle
- Bruschetta de tomates au chèvre frais et basilic
- Le chou saint-brest : la fusion entre un paris-brest et un saint-honoré dans un chou maison

8 | La poke

- Boîte style poke bowl avec vermicelles de riz, tartare de saumon, concombres, gingembre mariné, carottes, édamames, coriandre, poivrons, sauce Ponzu, sésame et mayonnaise asiatique
- Guacamole et tortillas
- Salade épicée de mangues et tomates
- Nage de fruits rouges, citron confit et gingembre

9 | La viande ❤️

- Tartine au boeuf fumé sur pain de seigle, moutarde baseball aux épices à steak de Montréal, choucroute, tranches de cornichons, mozzarella râpé
- Salade de chou crémeuse au cidre
- Salade de pommes de terre Gabrielle
- Brownies chocolat noir et noisette, mousse mascarpone

10 | La mamma mia

- Salade d'asperges, prosciutto, bocconcinis, olives, tomates séchées, pommes de terre, roquette et pesto de basilic
- Bruschetta de tomates au chèvre frais et basilic
- Salade de légumes croquants et parmesan à l'italienne
- Faux macaron! (biscuits choco blanc et pistaches garnis de crème fraises et basilic)



Plats végétariens



Coups de cœur du Chef

