

LABOBOCHE

Bistro à broue

CE SOIR...

Entrées

Potage du moment 7 <i>Fait de légumes du Marché Richard St-Pierre en saison</i>	Salade caprese des élevages Buffalo Maciocia 14 tomates et mozzarella di bufala
Halloumi grillé des élevages Maciocia 9 <i>salsa de maïs et tomates à la coriandre</i>	Trio de la mer 15 <i>crevettes, crabe cake et rosace de saumon fumé</i>
Salade du bistro 9 <i>Laitue, légumes du jardin Marché Richard St-Pierre en saison, vinaigrette poivre, orange et érable</i>	Plateau de fromages et charcuteries 21 <i>Fromages Alexis de Portneuf, pâté et charcuteries de Charlevoix</i>
Salade César façon Baboche 15 <i>avec pancetta croustillante à l'érable</i>	En demi portion 17
Avec poulet grillé du Québec EXTRA 7	Nachos régulier 17 <i>fromage, poivrons, tomates, olives noires, piments forts, salsa et crème sure</i>
Entrée de tartare de bœuf 20 <i>frites salade du Marché Richard St-Pierre en saison</i>	Nachos signature 21 <i>avec pancetta et smoked meat</i>
Entrée de tartare de saumon 23 <i>frites salade du Marché Richard St-Pierre en saison</i>	Brie Alexis de Portneuf fondant 15 servi avec noix de Grenoble, canneberges caramélisées, miel Dubreuil et petits pains briochés
Escargots à la crème et cidre de Jodoin 14 avec petits pains briochés	Frites et mayo 5

Desserts

Tous nos desserts sont faits d'ingrédients simples et de produits laitiers québécois

Praliné croquant	9,75
Crème brûlée	8
Verrine d'Albina	7
Moelleux au chocolat	8
Surprise de la brigade	8