

# LABOBOCHE

Bistro à broue

## CE MIDI...

### Entrées

<b>Potage du moment</b>	7	<b>Trio de la mer</b>	15
<i>Fait de légumes du Marché Richard St-Pierre en saison</i>		<i>crevettes, crabe cake et rosace de saumon fumé</i>	
<b>Halloumi des élevages Maciocia</b>	9	<b>Salade de fraises et fromage Feta</b>	15
<i>Façon général Tao, édamames, poivrons, oignons verts, sauce Wafu, graines de sésame</i>		<i>tataki de thon, vinaigrette aux agrumes, tapenade d'olives noires et fraises de la Ferme Côté Fraises</i>	
<b>Arancinis au jambon fumé</b>	12	<b>Plateau de fromages et charcuteries</b>	26
<i>sauce béchamel crémeuse à la fleur d'ail</i>		<i>Fromages Alexis de Portneuf, pâté et charcuteries de Charlevoix</i>	
<b>Salade César façon Baboche</b>	15	<b>Nachos régulier</b>	17
<i>avec pancetta croustillante à l'érable</i>		<i>fromage, poivrons, tomates, olives noires, piments forts, salsa et crème sure</i>	
<b>Avec poulet grillé du Québec</b>	EXTRA 7	<b>Nachos signature</b>	21
<b>Entrée de tartare de bœuf</b>	19	<i>avec pancetta et smoked meat</i>	
<i>et son petit pain brioché</i>		<b>Brie Alexis de Portneuf fondant</b>	15
<b>Entrée de tartare de saumon</b>	20	<i>servi avec noix de Grenoble, canneberges caramélisées, miel Dubreuil et petits pains briochés</i>	
<i>et son petit pain brioché</i>		<b>Frites et mayo</b>	5
<b>Escargots à la crème et cidre de Jodoin</b>	14	<b>Frites de patates douces et mayo</b>	7
<i>avec petits pains briochés</i>			
<b>Mozzarella de bufflone</b>	18		
<i>purée d'abricots et prosciutto tomates et mozzarella di bufala</i>			

### Desserts

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

<b>Praliné croquant</b>	9,75
<b>Soufflé glacé à l'érable et sa compotée de fraise du Québec</b>	9
<b>Churros</b>	7
<b>Crème brûlée</b>	8
<b>Verrine d'Albina</b>	7
<b>Moelleux au chocolat</b>	8