

# LABOBOCHE

Bistro à broue

## CE MIDI...

### Entrées

<b>Potage du moment</b> 8 <i>Fait de légumes du Marché Richard St-Pierre en saison</i>	<b>Trio de la mer</b> 18 <i>crevettes, crabe cake et rosace de saumon fumé</i>
<b>Salade César façon Baboche</b> 15 <i>avec pancetta croustillante à l'érable</i>	<b>Salade de fraises et fromage Feta</b> 20 <i>tataki de thon, vinaigrette aux agrumes, tapenade d'olives noires et fraises de la Ferme Côté Fraises</i>
<b>Avec poulet grillé du Québec</b> EXTRA 7	<b>Trio du bistro</b> 18 <i>6 ailes de poulet, fromage en grains popcorn, crudités et trempette</i>
<b>Entrée de tartare de bœuf ou saumon</b> 20 <i>et son petit pain brioché</i>	<b>Plateau de fromages et charcuteries</b> 26 <i>Fromages Alexis de Portneuf, pâté et charcuteries de Charlevoix</i>
<b>Escargots à la provençale</b> 16 <i>gratinés au parmesan et mozzarella, petits pains briochés et fenouil braisé</i>	<b>Nachos régulier</b> 21 <i>fromage, poivrons, tomates, olives noires, piments forts, salsa et crème sure</i>
<b>Mozzarella de bufflone</b> 18 <i>purée d'abricots et prosciutto tomates et mozzarella di bufala</i>	<b>Nachos signature</b> 23 <i>avec pancetta et smoked meat</i>
<b>Brie Alexis de Portneuf fondant</b> 15 <i>servi avec noix de Grenoble, canneberges caramélisées, miel Dubreuil et petits pains briochés</i>	<b>Frites et mayo</b> 5
	<b>Frites de patates douces et mayo</b> 7

### 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</b>	9
<b>Churros</b>	7
<b>Crème brûlée</b>	8
<b>Verrine d'Albina</b>	7
<b>Moelleux au chocolat</b>	8