

Au cœur de la vie gourmande de Matane, notre restaurant s'est forgé une clientèle fidèle grâce à son engagement sans faille envers la qualité, qu'il s'agisse de produits d'origine irréprochable ou de fruits de mer reconnus pour leur fraîcheur exceptionnelle. Notre Chef Jean-Alexandre Dubé s'assure que dans chaque plat, l'art culinaire se marie avec les saveurs gourmandes, transformant les ingrédients de saison en plats signatures savoureux et uniques.

L'expérience est rehaussée par une équipe de service réputée pour sa chaleur, son attention et son professionnalisme, qui veille à ce que chaque visite soit à la fois simple et mémorable.

Bienvenue au CARGO et bon appétit !



ENTRÉES

- ☞ POTAGE DU JOUR 10 \$
- FROMAGE EN GRAINS FRIT, KETCHUP DE BETTERAVES 15 \$
- ☞ SALADE CÉSAR 17 \$
 - Extra crevettes 9 \$
 - Extra poulet 9 \$
- ☞ SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE, à L'Épave du Littoral 17 \$
- CHAUDRÉE DE LA MER 18 \$
- CALMARS FRITS, AÏOLI AU SAFRAN 19 \$
- ☞ TREMPETTE ARTICHAUX ET OLIVES, Servie avec mini pains naan. 18 \$
- ☞ PILONS DE CANARD, crème sûre aux poivres des dunes. 18 \$
- ☞ TARTARE AUX DEUX SAUMONS 18 \$
- ☞ TARTARE DE BŒUF AUX SHIITAKES, vinaigre balsamique érable de La Villa Vinaigre, pacanes torréfiées et estragon. 18 \$

- ☞ CHIFFONNADE DE SAUMON FUMÉ, Gremolata (échalotte française, persil, aneth et zeste de citron), croûton, crème sûre au vinaigre balsamique au miel de La Villa vinaigre, roquette. 25 \$

- ☞ FOIE GRAS AU TORCHON, pain brioché, gelée d'argousier, caramel et poudre de betteraves, oignons cipollini marinés et pacanes torréfiées au sirop d'érable Mytik. 26 \$

À PARTAGER

- ☞ PLANCHE COCHONNE 39 \$
 - Cochonailles de Fou du cochon, trempette aux artichauts et mini pains naan, fromages régionaux, cipollini, olives, cornichons et purée de dattes.

- ☞ NACHOS DU CARGO 26 \$
 - Bacon, oignons rouges, poivrons, olives noires, mozzarella, guacamole, salsa et crème sûre au paprika fumé.



PLATS PRINCIPAUX

- ☞ BURGER DU CARGO* 24 \$
 - Bœuf, bacon, laitue, tomate, cornichon, fromage cheddar, mayonnaise épicée, servi avec frites.

- CHAUDRÉE DE LA MER 26 \$
 - Crevettes, saumon, pétoncles et moules.

- ☞ PIZZA MARGHERITA 28 \$
 - Sauce tomate, pesto, tomates cerises, bocconcini, mozzarella et roquette.

- FISH'N CHIPS 33 \$
 - Morue, sauce tartare, caramel d'orange épicé, servi avec frites et salade de chou.

- ☞ COQUILLE DE LA MER 35 \$
 - Pommes de terre, saumon, sébaste, crevettes nordiques, pétoncles, homard, sauce au vin blanc et mozzarella, servi avec salade verte.

- ☞ TARTARE AUX DEUX SAUMONS 35 \$
 - Verdure, chips de légumes, cornichons gherkins, cipollini marinés, servi avec frites.

- ☞ TARTARE DE BŒUF AUX SHIITAKES 35 \$
 - Vinaigre balsamique érable de La Villa Vinaigre, pacanes torréfiées et estragon.

- LE PIED MARIN 38 \$
 - Linguine, pétoncles, crevettes nordiques, grosses crevettes, homard, oignons verts, pesto tomates séchées, crème et copeaux de parmesan.

- ☞ FLÉTAN DE LA GASPÉSIE 38 \$
 - Graines de chanvre torréfiées et quinoa de La Minoterie des Anciens aux herbes fraîches, légumes grillés, sauce aux poivrons doux et tomates cerises confites.

* Proposé aussi en version végétarienne

☞ Sans gluten ou option sans gluten disponible



EXCLUSIVEMENT À MATANE

- PENNE À LA PUTTANESCA 27 \$
 - Sauce tomate, olives Kalamata, coeurs d'artichaut, roquette, bocconcini, parmesan et réduction de balsamique.

- ☞ DEMI-POULET DE CORNOUAILLE 35 \$
 - Saumuré et cuit sous-vide, fumé à la texane, choux de Bruxelles et raisins de Corinthe, vinaigrette au citron confit, frites de patates douces et mayo épicée.

- ☞ BAVETTE DE BŒUF, marinée à la moutarde forte, balsamique et estragon. 44 \$
 - Sauce béarnaise, purée de panais et légumes ou frites.

- ☞ CONTRE-FILET 12 OZ DEMI-GLACE AU POIVRE CRISPÉ 48 \$
 - Purée de panais et légumes ou frites

- SOURIS D'AGNEAU DE LA FERME DU FOND D'ORME 48 \$
 - Demi-glace au thé du Labrador et sirop d'érable Mytik, sur gnocchi à la crème et aux herbes fraîches.

EXTRA

- Poutine 10 \$
- ☞ Queue de homard 15 \$
- ☞ Foie gras poêlé 15 \$

DESSERTS

- Tarte au sucre 11 \$
- ☞ Crème brûlée du moment, friand aux noix du Québec et au chocolat de Chaleur B de Carleton 14 \$
- Croustade aux pommes 14 \$
- Gâteau au fromage 15 \$
- Fondant au chocolat 16 \$