



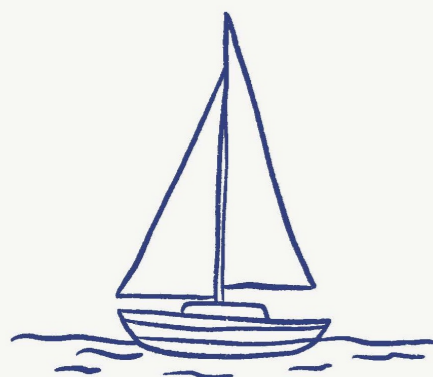
## AU CŒUR DE LA VIE GOURMANDE DE MATANE

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 brigade en cuisine 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 !



## DESSERTS

TARTE AU SUCRE	12 \$
CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT Friand aux noix du Québec et au chocolat de Chaleur B de Carleton	14 \$
TARTE AUX BANANES	14 \$
GÂTEAU AU FROMAGE	15 \$
FONDANT AU CHOCOLAT	16 \$

## CAFÉS SPÉCIAUX

QUÉBÉCOIS Saint-Crème et Sortilège Crème	15 \$
IRLANDAIS Whisky Jameson	14 \$
ESPAGNOL Barista et rhum blanc	14 \$
BRÉSILIEN Barista, Brandy et Grand Marnier	14 \$
ESPRESSO DU CARGO Double espresso, Saint-Crème et Sortilège	18 \$
ESPRESSO MARTINI Vodka et liqueur de café	17 \$



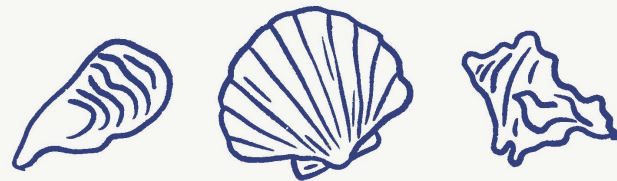
**RIOTEL**  
PANORAMA D'EXPÉRIENCES

**CARGO**

**MENU SOIR  
MATANE**

## ENTRÉES

POTAGE DU JOUR	10 \$
CHAUDRÉE GASPÉSIENNE	18 \$
CALMARS FRITS, AÏOLI AU SAFRAN	19 \$
FROMAGE EN GRAINS FRIT, KETCHUP DE BETTERAVES	15 \$
SALADE CÉSAR	16 \$
Extra crevettes 14 \$	
Extra poulet 9 \$	
SALADE DE BETTERAVES PETIT BLANCHON	18 \$
De la Fromagerie du Littoral, lentilles béluga germées de la Gaspésie, roquette, vinaigrette à l'ail noir et huile de noisettes du Québec, pacanes torréfiées au sirop d'érable Mytik.	
FOIE GRAS AU TORCHON, PAIN BRIOCHÉ	28 \$
Gelée d'argousier, caramel et poudre de betteraves, oignons cipollini marinés et pacanes torréfiées au sirop d'érable Mytik	
PILONS DE CANARD, CRÈME SÛRE	18 \$
Aux poivres des dunes	
TARTARE DE SAUMON	18 \$
HUÎTRES WILLIAM B DE CARLETON	
6 unités	25 \$
12 unités	44 \$



## À PARTAGER

### PLANCHE COCHONNE DE LA MER 48 \$

Cochonailles de Fou du cochon, crevettes nordiques, saumon fumé du Cargo, moules et flétan mariné, sébaste confit, huîtres William B, aïoli au safran, cipollini, olives et cornichons

### NACHOS DU CARGO 24 \$

Bacon, oignons rouges, poivrons, olives noires, mozzarella, guacamole, salsa et crème sûre au paprika fumé

### TOUR DE FRUITS DE MER\* 149 \$

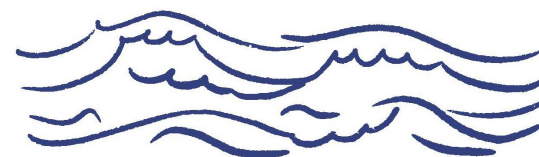
Crustacés, poissons et mollusques frais selon les arrivages

\*Disponible de juillet à septembre

## PLATS PRINCIPAUX

POUTINE RÉGULIÈRE	15 \$
Frites, sauce maison, fromage en grains	
CHAUDRÉE DE LA MER	26 \$
Crevettes, saumon, pétoncles et moules	
POUTINE FRUITS DE MER	28 \$
Frites, sauce Newburg, crevettes, saumon, pétoncles, moules, fromage en grains	
PIZZA MARGHERITA	22 \$
Sauce tomate, pesto, tomates cerises, bocconcini, mozzarella et roquette	
BURGER DU CARGO*	25 \$
Bœuf des Viandes de l'Est, bacon, laitue, tomate, cornichon, fromage cheddar, mayonnaise épicée, servi avec frites	
FISH'N CHIPS	34 \$
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	
LE PIED MARIN	38 \$
Linguine, pétoncle, crevettes nordiques, grosses crevettes, homard, oignons verts, pesto de basilic et tomates séchées, crème et copeaux de parmesan	
FLÉTAN DE LA GASPÉSIE	42 \$
Graines de chanvre torréfiées et quinoa de La Minoterie des Anciens aux herbes fraîches, légumes grillés, beurre de carotte au vinaigre balsamique au miel de la Villa vinaigre.	

\* Proposé aussi en version végétarienne



## EXCLUSIVEMENT À MATANE

TAGLIATELLE PESTO ET LÉGUMES GRILLÉS	25 \$
Pesto d'algues et d'herbes, légumes grillés, épinards, chèvre 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.	
CLUB HOMARD	38 \$
En pain miche, salade de céleri-rave et roquette, servi avec frites	
BAVETTE DE BOEUF	44 \$
Purée de céleri rave, légumes et chimichurri	
CARRÉ D'AGNEAU	50 \$
De la Ferme du Fond d'Orme en croûte d'algues, d'un Océan de saveurs et herbes fraîches, purée de panais, légumes et glace de viande au thé du Labrador et sirop d'érable Mytik	
CONTRE-FILET 12 OZ	
DEMI-GLACE AU POIVRE CRISPÉ	50 \$
Purée de céleri rave et légumes ou frites et chimichurri	

