

ENTRÉES / STARTERS

Potage du jour 15
Soup of the Day

Fondue Charlevoisienne 16
Style parmesan, fromages de Charlevoix, poireaux, beurre de pommes et confit d’oignons
Charlevoix Cheese Fondue
Parmesan-style, Charlevoix cheeses, leeks, apple butter and onion confit

Tartare aux deux saumons 20
Saumon cru et fumé, cornichons de betteraves, huile d’aneth
Two-Salmon Tartare
Raw and smoked salmon, beet gherkins, dill oil

Tartare de bœuf à l’estragon 22
Bœuf, pesto de pleurotes épicés, câpres, cornichons, mayonnaise, échalotes
Beef Tartare with Tarragon
Beef, spicy oyster mushroom pesto, capers, gherkins, Worcestershire sauce, mayonnaise, shallots

SUR LE POUCE / QUICK BITES

Poutine maison du Manoir 20
Frites fraîches, canard confit, fromage St-Fidèle, sauce brune du chef
Manoir’s Poutine
Fresh fries, duck confit, St-Fidèle cheese, Chef’s brown sauce

Club sandwich à notre façon 24
Poulet, bacon, laitue, tomates, mayonnaise fumée à l’ail, salade verte
Our Signature Club Sandwich
Chicken, bacon, lettuce, tomatoes, smoked garlic mayonnaise, green salad

Fish & Chips de morue bleue 24
Panure croustillante au panko, sauce tartare, zestes d’agrumes et frites maison
Blue Cod Fish & Chips
Crispy panko breading, tartar sauce, citrus zest and house fries

Double bacon du Bellerive 30
Galette de bœuf, confiture de bacon, mayonnaise fumée moutardée, oignon rouge acidulé, croustillant de bacon, fromage La Tomme d’Elles
Bellerive’s Double Bacon
Beef patty, bacon jam, smoked mustard mayo, pickled red onion, crispy bacon, Tomme d’Elles cheese

Burger de poulet 26
Poitrine de poulet frit «Katsu», sauce épicée du Manoir et fromage cheddar vieilli, frites maison, salade de chou crémeuse
Chicken Burger
“Katsu” fried chicken breast, Manoir’s spicy sauce and aged cheddar cheese, house fries, creamy coleslaw

Burger végétarien 22
Galette végétale maison (betteraves, haricots rouges et panko), laitue, chips de patate douce, aïoli fumé et fromage Belle Brune de St-Fidèle, salade croquante du chef
Vegetarian Burger
Housemade vegetable patty (beets, kidney beans and panko), lettuce, sweet potato chips, smoked aioli and Belle Brune cheese from St-Fidèle, Chef’s crispy salad

BELLERIVE
MENU DÎNER
LUNCH MENU

PLATS / MAIN COURSES

Casserole de moules, frites maison 28
Lardons et crème
OU
Marinières au vin blanc
Mussel Pot, House Fries
Bacon and cream
OR
In white wine

Tartare aux deux saumons 30
Saumon cru et fumé, cornichons de betteraves, huile d’aneth
Two-Salmon Tartare
Raw and smoked salmon, beet gherkins, dill oil

Pavé de saumon grillé 34
Pommes de terre Gabrielle confites au beurre à l’ail, choux de Bruxelles sautés, sauce beurre blanc au poivre des dunes
Grilled Salmon Fillet
Gabrielle potatoes candied in garlic butter, sautéed Brussels sprouts, beurre blanc sauce with green alder pepper

Onglet de bœuf grillé (8 oz) 38
Herbes, beurre Café de Paris, salade croquante OU frites maison OU purée de pommes de terre
Grilled Hanger Beef
Herbs, Café de Paris butter, crisp salad OR house fries OR mashed potatoes

Suprême de poulet rôti aux herbes 32
Gallettes de pommes de terre, légumes de saison et sauce chasseur du Manoir
Herb-Roasted Chicken Breast
Potato pancakes, seasonal vegetables and Manoir’s chasseur sauce

Spaghetti à la Bolognaise 26
Sauce traditionnelle (à base de veau et bœuf haché) lentement mijotée, céleri, carottes et tomates
Spaghetti Bolognese
Traditional sauce (made with veal and ground beef), slowly simmered with celery, carrots, and tomatoes

Ne contient pas de lactose
Lactose-free

Ne contient pas de gluten
Gluten-free

Végétarien
Vegetarian

Si vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies, nous vous prions de bien vouloir nous en informer.
Please let us know if you have dietary restrictions or allergies.

Menu élaboré par le Chef Christophe Annerose
Menu dessert par le Chef Anthony Chemedikian
Menu prepared by Chef Christophe Annerose
Dessert menu by Chef Anthony Chemedikian



SALADES / SALADS

Salade César 15/18
Laitue romaine, croûtons, bacon, sauce César
Caesar Salad
Romaine lettuce with croutons, bacon, Caesar dressing
Ajout poulet croustillant / add crispy chicken *5

Salade Niçoise 25
Thon rouge snacké, pommes de terre grelots, haricots verts, cœurs d’artichauts, olives Kalamata, tomates anciennes et vinaigrette acidulée
Niçoise Salad
Snacked red tuna, baby potatoes, green beans, artichoke hearts, Kalamata olives, heirloom tomatoes and tangy vinaigrette

Salade estivale 23
Tomates cerises, concombres, poivrons verts, oignons rouges, olives Kalamata, fromage feta, fruits
Summer Salad
Cherry tomatoes, cucumber, green peppers, red onions, Kalamata olives, feta cheese, fruit

DESSERTS / DESSERTS

Crème brûlée au méliot 12
Caramélisée
Sweet Clover Crème Brûlée
Caramelized

Mousse au chocolat 14
Brownie caramel et fleur de sel du St-Laurent
Chocolate Mousse
Caramel Brownie with St. Lawrence Sea Salt

Fraisier du Manoir 14
Coulis de fruits
Manoir Strawberry creamcake
Fruit coulis

Service et taxes en sus
Service and taxes are not included

MENU BOISSONS
BEVERAGE MENU

Chaque retour nous aide à nous surpasser!
Laissez-nous votre avis sur Google
pour nous aider à toujours vous offrir le meilleur.
Suivez-nous sur Instagram pour ne rien manquer de nos promotions

Every feedback helps us excel!
Leave your feedback on Google to help us continually offer you the very best.
Follow us on Instagram to make sure you don't miss out on any of our promotions!



BLANC / WHITE			5oz	8oz	BTL	ROUGE / RED			5oz	8oz	BTL	BIÈRES PRESSIONS / DRAFT BEERS		8/13	COCKTAILS		18	
Fontamara			12	19	55	Domaine Pech Céleyran			13	20	60	Stella Artois		10	Kir, kir Charlevoisien			
Terre de Chieti						Ombline Rouge						Chipie Pale Ale Rousse			Sangria rouge, blanche ou rosée			
ABRUZZES, ITALIE						PAYS D'OC, FRANCE						Budweiser			Aperol Spritz, Limoncello Spritz			
Un pinot grigio frais et fruité des Abruzzes, parfait pour l'apéritif.						Un rouge généreux du Pays d'Oc aux arômes de fruits noirs et d'épices.						Lacroix			Bloody Mary, Bloody Caesar			
Fresh and fruity Pinot Grigio from Abruzzo, perfect for an aperitif.						Full-bodied red wine from Pays d'Oc with black fruit and spice aromas.						Goose Island			Old Fashioned			
Château Pesquié			14	24	70	Poggiotondo				14	24	70	EN BOUTEILLES / BOTTLED			Cosmopolitan		
Terrasse Blanc						Chianti						Negroni						
RHÔNE, FRANCE						TOSCANE, ITALIE						Mojito						
Un blanc élégant et aromatique du Rhône.						Un Chianti typique de Toscane, alliant fraîcheur et notes de cerise et d'épices.						Amaretto Sour, Apricot Brandy Sour						
Elegant and aromatic Rhône white wine.						Classic Tuscan Chianti with freshness and notes of cherry and spice.						Téquila Sunrise						
La Chablisienne			16	27	80	Château Plagnac				12	19	55	MICROBRASSERIE / LOCAL BEERS		15	PREMIUM ET LIQUEUR / LIQUOR		
Saint-Bris 2022						Médoc Cru Bourgeois 2021						Bacardí						
BOURGOGNE, FRANCE						BORDEAUX, FRANCE						Bombay Sapphire, Hornitos, Jack Daniel's						
Un sauvignon frais et minéral aux notes vives de citron et de fruits exotiques.						Un Bordeaux structuré et élégant, aux arômes de fruits noirs et de chêne.						DIGESTIFS / DIGESTIVES						
Fresh and mineral Sauvignon with vibrant notes of lemon and exotic fruits.						Structured and elegant Bordeaux with aromas of dark fruits and oak.												
BULLES / BUBBLES			Clos Amador, Père Ventura, Réserve Cava	13	65	Prosecco Ruffino “Rosé”		15		75	BLNX			DIGESTIFS PREMIUM / DIGESTIVES		14		
CATALOGNE, ESPAGNE						VÉNÉTIE, ITALIE					Blanche du Manoir							
Un Cava écologique et raffiné aux bulles fines et aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches.						Un Prosecco rosé élégant aux fines bulles et aux arômes de petits fruits rouges.					Flacatoune IPA							
Refined organic Cava with fine bubbles and aromas of citrus and white flowers.						Elegant rosé Prosecco with fine bubbles and red berry aromas.					Session IPA							
											Blanche de Charlevoix							
									La vache folle Rousse									
									La vache folle Milk Stout									
									Dominus Vobiscum DOUBLE									