

DE 7 H 00 À 11 H 00
FROM 7 AM TO 11 AM

Les légendaires crêpes du Manoir

Beurre d'érable maison, fruits frais
Manoir's Legendary Crepes
Housemade maple butter, fresh fruit

Gaufre maison au chocolat

Fruits rouges de saison, fondant au chocolat noir, chantilly au méliot, mascarpone, coulis de fruits
Housemade Chocolate Waffle
Seasonal berries, dark chocolate fondant, mascarpone, sweet clover whipped cream, fruit's coulis

Omelette

Omelette
• Effiloché de jambon à l'érable, fromage suisse de St-Fidèle
Shredded maple ham, St-Fidèle Swiss cheese

OU / OR

• Épinards, courgettes, cheddar vieilli
Spinach, zucchini, aged cheddar

OU / OR

• Saumon fumé, champignons, fromage de chèvre
Smoked salmon, mushrooms, goat cheese

Réveil santé

Yogourt à l'érable, granola bio des Belles Récoltes, fruits frais, pain maison aux canneberges, smoothie du moment
Healthy Breakfast
Maple yogurt, Belles Récoltes organic granola, fresh fruit, housemade cranberry bread, seasonal smoothie

Une boisson chaude, un verre de jus et un verre d'eau sont servis avec votre choix de petit-déjeuner.

A hot beverage, a glass of juice and a glass of water are served with your choice of breakfast.

Boissons chaudes

Hot Beverages

Espresso/Allongé Espresso/Long
Chocolat chaud Hot chocolate
Capuccino/Latté Capuccino/Latté
Sélection de thé Tea selection
Café filtre Filter coffee

Panier de viennoiseries

Croissant, chocolatine, brioche aux fruits
Basket of Pastries
Croissant, chocolate croissant, fruit brioche

Gaufre luxueuse

Épinards sautés au beurre, tartinade de fromage de chèvre, saumon fumé, oignons croustillants et caviar mujjol
Luxury Waffle
Sautéed spinach in butter, goat cheese spread, smoked salmon, crispy onions and mujjol caviar

Œufs bénédictine

Eggs Benedict
• Jambon, fromage cheddar vieilli
Ham, aged cheddar cheese

OU / OR

• Saumon fumé, épinards
Smoked salmon, spinach

OU / OR

• Champignons, fromage suisse St-Fidèle
Mushrooms, St-Fidèle Swiss cheese

Classique

Choix de deux œufs, bacon ou saucisse, pommes de terre petit-déjeuner, fèves au lard, fruits de saison et choix de rôties
Classic
Choice of two eggs, bacon or sausage, breakfast potatoes, baked beans, seasonal fruit and choice of toasts

Boissons froides

Cold Beverages

Eau Still water
Eau Pétillante Sparkling water
Boissons gazeuses Soft drinks
JusJuice

12

26

28

30

DE 11 H 00 À 22 H 00
FROM 11 AM TO 10 PM

ÉNTRÉES / STARTERS

Salade César

Laitue romaine, croûtons, bacon, sauce César
Caesar Salad
Romaine lettuce with croutons, bacon, Caesar dressing
ajout poulet croustillant / additional crispy chicken

Tartare de bœuf à l'estragon

Bœuf, pesto de pleurotes épicés, câpres, cornichons, sauce Worcestershire, mayonnaise, échalotes
Beef Tartare with Tarragon
Beef, spicy oyster mushroom pesto, capers, gherkins, Worcestershire sauce, mayonnaise, shallots

Tartare aux deux saumons

Subtile mélange de saumon frais et de saumon fumé, crème de framboises, cornichons de betterave, huile d'aneth et croûtons
Two-Salmon Tartare
Subtle blend of fresh and smoked salmon, raspberry cream, beet gherkins, dill oil and croutons

À PARTAGER / TO SHARE

Plateau de fromages

Sélection de fromages de Charlevoix et du Québec, chutney d'abricots séchés, olives marinées, croûtons
Cheese Platter
Selection of Charlevoix and Québec cheeses, dried apricot chutney, marinated olives, croutons

Assiette de charcuteries

Sélection de charcuteries de Charlevoix, chutney d'abricots séchés, olives marinées, croûtons
Charcuterie Platter
Selection of Charlevoix charcuterie, dried apricot chutney, marinated olives, croutons

Soirée cinéma

Maïs soufflé sucré et salé, mélange de noix maison, olives marinées et variété de bonbons en gelée
Movie Night
Sweet and savoury popcorn, housemade nut mix, marinated olives and jelly candy mix

DOUCEURS / SWEETS

Fondant au chocolat

Caramel salé
Chocolate fondant
Salted caramel

Crème brûlée au méliot

Caramélisée
Sweet clover crème brûlée
Caramelized

Salade de fruits de saison

Sirop légèrement infusée à la menthe
Seasonal fruit salad
syrup lightly infused with mint

Tarte au citron

Yuzu

Lemon tart

Yuzu

PLATS / MAIN COURSES

Ailes de poulet

Nature OU sauce BBQ
Chicken Wings
Plain OR with BBQ sauce

Frites Yukon à la truffe

Huile de truffe blanche de Charlevoix, neige de vieux cheddar de St-Fidèle
Yukon Fries with Truffle
Charlevoix white truffle oil, St-Fidèle aged cheddar drizzle

Club Sandwich au poulet

Bacon, laitue, tomates, mayonnaise fumée à l'ail, frites maison
Chicken Club Sandwich
Bacon, lettuce, tomatoes, smoked garlic mayonnaise, house fries

Double bacon du Manoir

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 végétarien

Galette végétale maison (betteraves, haricots rouges et panko), laitue, chips de patate douce, aioli 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

Spaghetti à la bolognaise

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

Onglet de bœuf grillé (8oz)

Mariné aux herbes, beurre Café de Paris, salade croquante OU frites maison OU purée de pommes de terre
Grilled Hanger Beef
Marinated with herbs, Café de Paris butter and red wine sauce, crispy salad OR house fries OR mashed potatoes

Pavé de saumon grillé

Pommes de terre Gabrielle confites au beurre d'ail, choux de Bruxelles sautés, sauce beurre blanc relevée au poivre des dunes
Grilled Salmon Fillet
Gabrielle potatoes candied in garlic butter, sautéed Brussels sprouts and beurre blanc sauce with green alder pepper

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

14

22

14

24

30

22

28

38

34

Veuillez noter que des frais de livraison de 5 \$, des frais de service de 15 % et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.
Please note that a \$5 delivery fee, a 15% service charge, and applicable taxes will be added to any order.

E|S: Entrée|Starter / P|M: Plat|Main Course



Ne contient pas de lactose
Lactose-free



Ne contient pas de gluten
Gluten-free



Végétarien
Vegetarian

Nous vous prions de bien vouloir nous informer de toutes restrictions alimentaires ou allergies.

Please let us know if you have any allergies or dietary restrictions.



BOISSONS
DRINKS

BLANC / white	5oz	8oz	BTL	ROUGE / red	5oz	8oz	BTL
Fontamara Terre di Chieti Pinot Grigio 2023 ABRUZZES, ITALIE Pinot Grigio frais et fruité aux notes d'agrumes, parfait pour l'apéritif. <i>A fresh and fruity Pinot Grigio with citrus notes, perfect for an aperitif.</i>	14	21	69	Fontamara Terre di Chieti Sangiovese 2023 ABRUZZES, ITALIE Rouge souple et fruité aux notes de cerise et d'épices douces. <i>A smooth and fruity red wine with cherry and mild spice notes.</i>	14	21	69
Château Pesquié Ventoux Terrasses blanc 2023 RHÔNE, FRANCE Blanc aromatique et équilibré aux nuances florales et exotiques. <i>An aromatic and balanced white wine with floral and exotic fruit notes.</i>	15	22	70	Château Pesquié Côtes du Rhône Terrasses rouge 2022 RHÔNE, FRANCE Rouge structuré aux arômes de fruits noirs, d'épices et de garrigue. <i>A structured red wine with black fruit, spice, and garrigue notes.</i>	15	22	70
Les petits cailloux Saint Pépin 2022 QUÉBEC, CANADA Un vin blanc frais et fruité aux notes de pommes et de fruits tropicaux. <i>Fresh and fruity white wine with notes of apple and tropical fruit.</i>	15	26	75	Château Plagnac Médoc Cru Bourgeois 2021 BORDEAUX, FRANCE Bordeaux élégant aux saveurs de cassis, de chêne et de poivre. <i>An elegant Bordeaux with flavors of blackcurrant, oak, and pepper.</i>	17	24	72
BULLES / bubbles							
Clos Amador, Père Ventura Réserve Cava CATALOGNE, ESPAGNE Cava bio aux fines bulles et notes florales. <i>An organic Cava with fine bubbles and floral notes.</i>	14		69	Prosecco Ruffino "Rosé" VÉNÉTIE, ITALIE Prosecco rosé élégant aux arômes de fraise. <i>An elegant rosé Prosecco with strawberry aromas.</i>	16		80
Champagne Bollinger		38 Flute		MICROBRASSERIE / local beers			15
BIÈRES PRESSIONS / draft beers		8/13		BLNX Blanche du Manoir Flacatoune IPA Session IPA Blanche de Charlevoix La vache folle Rousse La vache folle Milk Stout Dominus Vobiscum DOUBLE			
EN BOUTEILLES / bottled		10		SANS ALCOOL / alcohol free Corona 0 % Dans la lune Microbrasserie 0 %			10

Explorez notre large sélection de vins, bières, cocktails et boissons non alcoolisées, ainsi que de jus de fruits, cafés et thés écoresponsables, vous pouvez en prendre connaissance grâce au code QR sur la télévision. Afin de passer une commande ou obtenir des renseignements, veuillez contacter le Service Royal au numéro 0.

Discover our wide selection of wines, beers, cocktails and soft drinks, as well as eco-friendly juices, coffees and teas. You can find out more by using the QR code on the television. To place an order or for more information, please contact Royal Service by dialing 0.

