

BELLERIVE

MENU SOUPER
DINNER MENU

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



Service et taxes en sus
Service and taxes are not included

ENTRÉES / STARTERS

Gaspacho de tomates de Charlevoix Soupe froide, tomates locales, crevettes nordiques marinées au yuzu, aneth frais, croûtons au poivre Charlevoix Tomato Gazpacho <i>Cold soup, local tomatoes, yuzu-marinated Northern shrimp, fresh dill, pepper croutons</i>	18
Tartare de bœuf Bœuf, pesto de pleurotes épicés, câpres, cornichons, sauce Worcestershire, mayonnaise, échalotes Beef Tartare <i>Beef, spicy oyster mushroom pesto, capers, gherkins, Worcestershire sauce, mayonnaise, shallots</i>	22
Accras de morue croustillants Beignets légers et croustillants, accompagnés d'un aïoli parfumé et acidulé Crispy Salt Cod Fritters <i>Light and crispy fritters served with tangy, fragrant aioli</i>	16
Calamars frits Panure tempura au parmesan, sauce tartare, épices Togarashi Fried Squid <i>Tempura breadcrumbs with parmesan, tartar sauce, Togarashi spices</i>	16

SALADES / SALADS

Salade de quinoa noir & rouge Chou rouge mariné, maïs rôti, poivrons verts, piments rouges et vinaigrette à l'ail noir Black & Red Quinoa Salad <i>Marinated red cabbage, roasted corn, green peppers, red chilies, and black garlic vinaigrette</i>	16
Burrata, tomates et melon d'eau Tomates ancestrales, cubes de melon d'eau, burrata crémeuse, pesto de roquette Burrata, tomatoes and watermelon <i>Heirloom tomatoes, watermelon cubes, creamy burrata, arugula pesto</i>	18

PLATS / MAIN COURSES

Pavé de saumon grillé Saumon de l'Atlantique, pommes de terre poêlées, légumes de saison, huile d'aneth et sauce vierge d'agrumes Grilled Salmon Fillet <i>Atlantic salmon, sautéed potatoes, seasonal vegetables, dill oil, and citrus sauce vierge</i>	34
Suprême de volaille fermière rôti Volaille des Viandes Bio de Charlevoix, polenta crémeuse, pleurotes sautées à l'ail et jus de volaille Roasted Free-Range Chicken Supreme <i>Poultry from Viandes Bio de Charlevoix, creamy polenta, garlic-sautéed oyster mushrooms and poultry jus</i>	32
Onglet de bœuf mariné 8 oz Mariné aux herbes et piment Gorria, beurre Café de Paris, sauce échalote (servi avec choix de salade croquante, purée de pomme de terre ou frites maison) Marinated Beef Hanger Steak <i>Marinated with herbs and Gorria pepper, Café de Paris butter, and shallot sauce (served with a choice of crisp salad, mashed potatoes, or house fries)</i>	38
Jarret d'agneau de Kamouraska Lentement braisé pendant 10 heures, couscous perlé, légumes d'été, menthe et jus de cuisson Braised Charlevoix Lamb Shank <i>Slow-braised for 10 hours, pearl couscous, summer vegetables, mint, and cooking jus</i>	40
Double bacon du Bellerive Galettes de bœuf, confiture de bacon, oignons rouge marinés, mayonnaise fumée moutardée, croustillant de bacon et fromage La Tomme d'Elles Bellerive's Double Bacon <i>Beef patties, bacon jam, pickled red onions, smoked mustard mayonnaise, crispy bacon and La Tomme d'Elles cheese</i>	30

Steak de chou-fleur rôti Chou-fleur rôti et frit, miso blanc, sirop d'érable, consommé de lentilles vertes, poivrons rouges grillés, sauce crémeuse au cari doux Roasted Cauliflower Steak <i>Roasted and fried cauliflower, white miso, maple syrup, green lentil consommé, grilled red peppers and creamy mild curry sauce</i>	26
Spaghetti à la bolognaise Sauce traditionnelle (à base de veau, porc et bœuf haché) lentement mijotée, céleri, carottes et tomates Spaghetti Bolognese <i>Traditional sauce (made with veal, pork and ground beef), slowly simmered with celery, carrots, and tomatoes</i>	28

DESSERTS / DESSERTS

Crème brûlée au mélilot Caramélisée Sweet Clover Crème Brûlée <i>Caramelized</i>	12
Entremet chocolat Brownie caramel et fleur de sel du St-Laurent Chocolate cake <i>Caramel brownie with St. Lawrence sea salt</i>	13
Panna cotta vanille-camerise Biscuit doré Vanilla & Haskap Berry Panna Cotta <i>Golden biscuit</i>	12
Fraisier du Manoir Coulis de fruits Manoir's Strawberry creamcake <i>Fruits coulis</i>	14

- 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 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
Fontamara Terre de Chieti ABRUZZES, ITALIE Un pinot grigio frais et fruité des Abruzzes, parfait pour l'apéritif. <i>Fresh and fruity Pinot Grigio from Abruzzo, perfect for an aperitif.</i>	13	23	69
Château Pesquié Terrasse Blanc RHÔNE, FRANCE Un blanc élégant et aromatique du Rhône. <i>Elegant and aromatic Rhône white wine.</i>	14	24	70
Les petits cailloux Saint Pépin 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	25	75

BULLES / BUBBLES

Clos Amador, Père Ventura, Réserve Cava CATALOGNE, ESPAGNE Un Cava écologique et raffiné aux bulles fines et aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. <i>Refined organic Cava with fine bubbles and aromas of citrus and white flowers.</i>	13	65
---	-----------	-----------

Pour des recommandations de vins sur mesure, n'hésitez pas à demander conseil au serveur.

For personalized wine recommendations, don't hesitate to ask the waiter for advice.

BOISSONS / BEVERAGES

Eau	Still water
Eau pétillante	Sparkling water
Boissons gazeuses	Soft drinks

ROUGE / RED

	5oz	8oz	BTL
Domaine Pech Céleyran Ombline Rouge PAYS D'OC, FRANCE Un rouge généreux du Pays d'Oc aux arômes de fruits noirs et d'épices. <i>Full-bodied red wine red from Pays d'Oc with black fruit and spice aromas.</i>	13	20	60
Poggiotondo Chianti TOSCANE, ITALIE Un Chianti typique de Toscane, alliant fraîcheur et notes de cerise et d'épices. <i>Classic Tuscan Chianti with a fresh finish and notes of cherry and spice.</i>	14	23	70
Château Plagnac Médoc Cru Bourgeois BORDEAUX, FRANCE Un Bordeaux structuré et élégant, aux arômes de fruits noirs et de chêne. <i>Structured and elegant Bordeaux with aromas of dark fruits and oak.</i>	15	24	70

Prosecco Ruffino "Rosé" VÉNÉTIE, ITALIE Un Prosecco rosé élégant aux fines bulles et aux arômes de petits fruits rouges. <i>Elegant rosé Prosecco with fine bubbles and red berry aromas.</i>	16	80
--	-----------	-----------

MOCKTAILS

Fraise & hibiscus	Strawberry & Hibiscus
Mangue & fruit de la passion	Mango & Passion Fruit
Pomme & kiwi	Apple & Kiwi

BIÈRE SANS ALCOOL

BEER ALCOHOL FREE	10
Corona 0 %	
Zéro dans Lune 0 %	

BIÈRES PRESSIONS / DRAFT BEERS

Stella Artois	8/13
Chipie Pale Ale Rousse	
Budweiser	
Lacroix	
Goose Island	

BIÈRE EN BOUTEILLES

BOTTLED BEERS	10
Budweiser	
Bud Light	
Stella Artois	
Corona	
Michelob Ultra	
Smirnoff ICE	

MICROBRASSERIE DE CHARLEVOIX

CHARLEVOIX LOCAL BEERS	15
BLNX Edition 100ème du Golf du Manoir	
Blanche du Manoir	
Flacatoune IPA	
Session IPA	
La vache folle Rousse	
La vache folle Milk Stout	
Dominus Vobiscum DOUBLE	

COCKTAILS

Kir, kir Charlevoisien	18
Sangria rouge, blanche ou rosée	
Apérol Spritz, Limoncello Spritz	
Bloody Mary, Bloody Caesar	
Old Fashioned	
Cosmopolitan	
Negroni	
Mojito	
Téquila Sunrise	
Martini gin ou vodka (+2 \$ Menaud)	

PREMIUM ET LIQUEUR / LIQUOR

Captain Morgan Blanco	12
Bombay Sapphire, Hornitos, Jack Daniel's	14

DIGESTIFS / DIGESTIVES

Baileys, Limoncello	12
Grand Marnier	14

DIGESTIFS PREMIUM / DIGESTIVES

Cognac Hennessy VS, cidre de glace, Belle de Brillet	14
--	-----------