

ENTRÉES / STARTERS

Potage du jour 9
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
Our Signature Club Sandwich
Chicken, bacon, lettuce, tomatoes, smoked garlic mayonnaise

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, 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

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 28
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

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 16/19
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

Entremet au chocolat 13
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

Permettez-nous de répondre à vos besoins – veuillez informer l'un de nos serveurs si vous avez des besoins alimentaires particuliers, des allergies ou des intolérances alimentaires
Allow us to accommodate your needs – please inform one of our servers if you have any special dietary needs, allergies or food intolerancese

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				ROUGE / RED				BIÈRES PRESSIONS / DRAFT BEERS				8/13		COCKTAILS		18	
Fontamara				12	19	55	Domaine Pech Céleyran				13	20	60	Stella Artois			
Terre de Chieti								Ombline Rouge				Chipie Pale Ale Rousse					
ABRUZZES, ITALIE								PAYS D'OC, FRANCE				Budweiser					
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					
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					
Château Pesquié				14	24	70	Poggiotondo				14	24	70				
Terrasse Blanc								Chianti									
RHÔNE, FRANCE								TOSCANE, ITALIE									
Un blanc élégant et aromatique du Rhône.								Un Chianti typique de Toscane, alliant fraîcheur et notes de cerise et d'épices.									
Elegant and aromatic Rhône white wine.								Classic Tuscan Chianti with freshness and notes of cherry and spice.									
Les petits cailloux				16	27	80	Château Plagnac				17	22	70				
Saint Pépin								Médoc Cru Bourgeois									
QUÉBEC, CANADA								BORDEAUX, FRANCE									
Un vin blanc frais et fruité aux notes de pommes et de fruits tropicaux.								Un Bordeaux structuré et élégant, aux arômes de fruits noirs et de chêne.									
Fresh and fruity white wine with notes of apple and tropical fruit.								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				
CATALOGNE, ESPAGNE								VÉNÉTIE, ITALIE									
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.									
Refined organic Cava with fine bubbles and aromas of citrus and white flowers.								Elegant rosé Prosecco with fine bubbles and red berry aromas.									
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				5/9				MOCKTAILS				10					
Eau Still water								Fraise & hibiscus Strawberry & Hibiscus									
Eau pétillante Sparkling water								Mangue & fruit de la passion Mango & Passion Fruit									
Boissons gazeuses Soft drinks								Pomme & kiwi Apple & Kiwi									
BIÈRE SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE 10																	
Corona 0 %																	
Zéro dans lune 0 %																	
DIGESTIFS / DIGESTIVES 12																	
Kir, kir Charlevoisien																	
Sangria rouge, blanche ou rosée																	
Aperol Spritz, Limoncello Spritz																	
Bloody Mary, Bloody Caesar																	
Old Fashioned																	
Cosmopolitan																	
Negroni																	
Mojito																	
Amaretto Sour, Apricot Brandy Sour																	
Téquila Sunrise																	
Martini gin ou vodka (+2 \$ Menaud)																	
PREMIUM ET LIQUEUR / LIQUOR 14																	
Bacardí																	
Bombay Sapphire, Hornitos, Jack Daniel's																	
DIGESTIFS / DIGESTIVES 12																	
Baileys, Limoncello																	
Grand Marnier																	
DIGESTIFS PREMIUM / DIGESTIVES 14																	
Cognac Hennessy VS, cidre de glace, Belle de Brillet																	