

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 méililot, mascarpone, coulis de fruits
Housemade Chocolate Waffle
Seasonal berries, dark chocolate sauce mascarpone, sweet clover whipped cream, fruit 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

Café filtre ou thé, et un verre de jus de notre sélection accompagnent votre choix de petit-déjeuner. Pain sans gluten sur demande.
Your choice of breakfast is served with black coffee or tea, and a glass of juice from our selection. Gluten-free bread available upon request.

DE 11 H 00 À 22 H 00

FROM 11 AM TO 10 PM

DOUCEURS / SWEETS

Tarte à l'érable

Pâte sucrée croustillante, crème fondante au sirop d'érable et pacanes caramélisées
Maple Tart
Sweet and crispy pastry, maple syrup cream, caramelized pecans

Mousse au chocolat

Chocolat noir Guayaquil 64 % et éclats de chocolat
Chocolate Mousse
Guayaquil 64% dark chocolate and chocolate shards

Gâteau au fromage

Gâteau au fromage cuit, crumble aux amandes et coulis de bleuets
Cheesecake
Baked cheesecake, almond crumble, blueberry coulis

Salade de fruits frais au sirop vanillé

Fresh fruit salad with vanilla syrup



Ne contient pas de lactose
Lactose-free



Ne contient pas de gluten
Gluten-free



Végétarien
Vegetarian

E = Entrée/P= Plat
E = Starter/P= Main Course

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.



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 / add crispy chicken

Tartare de bœuf à l'estragon

Bœuf, pesto de pleurotes épicé, 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 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, confit d'abricots séchés, olives marinées, croûtons
Cheese Platter
Selection of Charlevoix and Québec cheeses, dried apricot confit, marinated olives, croutons

Assiette de charcuteries

Sélection de charcuteries de Charlevoix, confit d'abricots séchés, olives marinées, croûtons
Charcuterie Platter
Selection of Charlevoix charcuterie, dried apricot confit, 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, house nut mix, marinated olives and jelly candy mix

Ailes de poulet

Nature OU général Tao
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

PLATS / MAIN COURSES

Club sandwich

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

Burger d'hiver

Galette de bœuf, fromage Hercule de Charlevoix, poêlée de champignons sauvages, oignons caramélisés à la bière Dominus et mayonnaise à l'ail noir, frites maison
Autumn Burger
Beef patty, Hercule de Charlevoix cheese, pan-fried wild mushrooms, caramelized onions with Dominus beer, and black garlic mayonnaise

Burger végétarien

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

Spaghetti à la bolognaise

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

Côte courte de bœuf

Braisée et fondante style Kalbi Jjim, purée de maïs soyeuse, miso blanc
Braised Beef Short Rib, Creamy Miso Corn Purée
Beef short rib braised for hours (Kalbi Jjim-style) until tender, served on silky corn purée with a hint of white miso

Pavé de saumon grillé

Pommes de terre Gabrielle confites au beurre à l'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

CAVIARS / CAVIARS

Truite bio

Organic trout

Saumon Pacifique

Pacific salmon

Kristal

Kristal

Caviar Acadien

Goid

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.

Menu élaboré par le Chef Christophe Annerose

Menu dessert par le Chef Abdelaaziz Limouni

Menu prepared by Chef Christophe Annerose

Dessert menu by Chef Abdelaaziz Limouni

BOISSONS
DRINKS

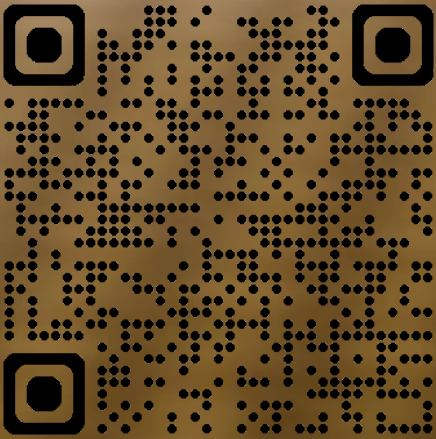
BLANC / White	5oz	8oz	BTL	ROUGE / Red	5oz	8oz	BTL
Fontamara Terre di Chieti Pinot Grigio 2023 ABRUZZES, ITALIE Pinot Grigio frais et fruité aux notes d'agrumes, parfait pour l'apéritif. <i>A fresh and fruity Pinot Grigio with citrus notes, perfect for an aperitif.</i>	14	21	69	Fontamara Terre di Chieti 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	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 CHAMPAGNE, FRANCE	38	190		MICROBRASSERIE / Local Beers			15
EN BOUTEILLES / Bottled		10		BLNX Blanche du Manoir Flacatoune IPA Session IPA Blanche de Charlevoix La vache folle Rousse La vache folle Milk Stout Dominus Vobiscum DOUBLE			
Bouissons chaudes Hot Beverages Espresso/Allongé Espresso/Long Chocolat chaud Hot chocolate Capuccino/Latté Capuccino/Latté Sélection de thé Tea selection Café filtre Filter coffee		5.5 5.5 7.5 6 4.5		SANS ALCOOL / Alcohol-Free Corona 0 % Zéro dans lune Microbrasserie 0 %			10
Nos cafés et thés - Our coffees and teas Chaîne d'approvisionnement responsable. Responsible supply chain.				Bouissons froides Cold Beverages Eau Still water Eau Pétillante Sparkling water	Petite Small 5 5	Grande Large 9 9	

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.

SERVICE AUX CHAMBRES
IN-ROOM DINING MENU



Commander via le code QR
Order using the QR code

