
 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.

If you are subject to dietary restrictions or allergies, please inform us.

ENTRÉES / STARTERS

Soupe à l'oignon à la bière Dominus de Charlevoix 15

Crouçons et fromage gruyère

Onion Soup with Dominus Beer from Charlevoix

Au gratin, with croutons

Tartare aux deux saumons 18

Subtile mélange de saumon frais et de saumon fumé, crème de framboises, cornichons de betteraves, huile d'aneth et croûtons

Two-Salmon Tartare

Subtle blend of fresh and smoked salmon, raspberry cream, beet gherkins, dill oil and croutons

Tartare de bœuf à l'estragon 22

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

Salade César 15

Laitue romaine, croûtons, bacon, sauce César

Caesar Salad

Romaine lettuce with croutons, bacon, Caesar dressing

Ajout poulet croustillant *5

Add crispy chicken

ESSENTIELS / ESSENTIALS

Papardelle al Ragù 28

Ragout de joues de bœuf braisées à la bière Microbrasserie de Charlevoix, parmesan et ciboulette

Papardelle al Ragù

Beef cheeks braised in beer from Microbrasserie of Charlevoix, Parmesan and chives

Polenta et légumes de saison 26

Polenta crémeuse au safran, galette de céleri-rave rôtie, tomates cerises confites aux épices boréales, duo de légumes crucifères croquants

Polenta and Seasonal Vegetables

Creamy saffron polenta, roasted celeriac patty, cherry tomatoes candied with boreal spices, duo of crunchy cruciferous vegetables

BELLERIVE

MENU SOUPER DINNER MENU

À compter de le 21 décembre 2024 au 4 janvier 2025

From December 21, 2024 to January 4, 2025

PLATS / MAIN COURSES

Tartare aux deux saumons 30

Subtile mélange de saumon frais et de saumon fumé, crème de framboises, cornichons de betteraves, huile d'aneth et croûtons

Two-Salmon Tartare

Subtle blend of fresh and smoked salmon, raspberry cream, beet gherkins, dill oil and croutons

Pavé de saumon grillé 30

Pommes de terre Gabrielle confites au beurre à l'ail, choux de Bruxelles sautés et sauce beurre blanc relevée au poivre des dunes

Grilled Salmon Fillet

Gabrielle potatoes candied in garlic butter, sautéed Brussels sprouts, beurre blanc sauce with green alder pepper

Rôti de poulet de Cornouailles 28

Méli-mélo de légumes poêlés, purée de pommes de terre truffée et jus au piment Gorria

Cornish Roasted Chicken

Pan-fried vegetable meddley, truffled mashed potatoes and Gorria pepper jus

Jarret d'agneau de Kamouraska 32

Lentement braisé et parfumé à la myrique baumier, purée de carotte au cumin et au café, légumes du marché, jus de cuisson corsé

Kamouraska Lamb Shank

Slowly braised and scented with sweet gale, carrot purée with cumin and coffee, market vegetables, au jus

Tartare de bœuf à l'estragon 34

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

Onglet de bœuf grillé 36

Mariné aux herbes, beurre Café de Paris et sauce vin rouge, 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, crisp salad OR house fries OR mashed potatoes

Burger gourmet du Manoir 26

Boulette de bœuf aux petits lardons, compotée d'oignons rouges, tomates, roquette, fromage Ciel Bleu de Charlevoix, mayonnaise érable et poivre des dunes, frites maison

Manoir's Gourmet Burger

Beef patty with bacon, red onion compote, tomato, arugula, "Ciel Bleu" cheese from Charlevoix and maple-green alder pepper mayonnaise, house fries

Burger de poulet 24

Poitrine de poulet frit «Katsu», sauce épicée du Manoir et fromage cheddar vieilli, frites maison

Chicken Burger

"Katsu" fried chicken breast, Manoir spicy sauce and aged cheddar cheese, house fries

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

DESSERTS / DESSERTS

Tarte aux agrumes 14

Crémeux aux agrumes, meringue italienne, suprêmes d'orange

Citrus Tart

Citrus cream, Italian meringue, orange supremes

Tarte aux pacanes 11

Noix de pacane et glace vanille

Pecan Pie

Pecan nuts and vanilla ice cream

Crème brûlée aux épices d'Automne 9

Biscuits maison, cassonade

Crème Brûlée with Autumn Spices

Housemade cookies, brown sugar

Plateau de fromages 36

Sélection de fromages de Charlevoix et du Québec, chutney d'abricots séchés, olives marinées, croûtons

Cheese Platter

Selection of Charlevoix and Quebec cheeses, dried apricot chutney, marinated olives, croutons

Chaque retour nous aide à nous surpasser!

Laissez-nous votre avis sur Google

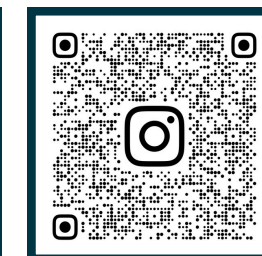
pour nous aider à toujours vous offrir le meilleur.

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!



BELLERIVE

MENU BOISSONS BEVERAGE MENU

Service et taxes en sus /
Service and taxes are not included

BLANC / WHITE			ROUGE / RED			BIÈRES PRESSIONS / DRAFT BEERS			COCKTAILS			
5oz	8oz	BTL	5oz	8oz	BTL	8/13			18			
Château La Tuilerie du Puy	14	22	65	Corte Aleardi	14	21	62	Stella Artois	Kir, Kir Charlevoisien			
BORDEAUX, FRANCE			VÉNÉTIE, ITALIE	Vin frais et léger, arômes de cerise et de violette				Chipie Pale Ale Rousse	Sangria Rouge, Blanche ou Rosée			
Vin frais et équilibré, arômes de poire et de pomme			Vin frais et léger, arômes de cerise et de violette					Joufflue Blanche	Aperol Spritz, Limoncello Spritz			
<i>Fresh and balanced wine, pear and apple aromas</i>			<i>Fresh and light wine, cherry and violet aromas</i>						Bloody mary, Bloody ceasar			
Rossetti Il Vicolo Bianco	14	22	65	Château Pech-Celeyran	15	22	56	EN BOUTEILLES / BOTTLED			10	
TOSCANA, ITALIE			LANGUEDOC, FRANCE	Vin riche et généreux, arômes de fruits noirs et de garrigue				Budweiser	Old Fashioned			
Vin sec et fruité, arômes de pomme et d'agrumes			Vin riche et généreux, arômes de fruits noirs et de garrigue					Bud Light	Cosmopolitan			
<i>Dry and fruity wine, apple and citrus aromas</i>			<i>Rich and generous wine, dark fruit and wild herb aromas</i>					Stella Artois	Negroni			
Château Saint-Nabor Blanc	14	22	59	Château Saint-Nabor Rouge	14	21	58	Corona	Mojito			
VALLÉE DU RHÔNE, FRANCE			VALLÉE DU RHÔNE, FRANCE	Vin rond et épicé, arômes de fruits rouges et de réglisse				Michelob Ultra	Amaretto Sour, Apricot Brandy Sour			
Vin frais et aromatique, notes de fleurs blanches et d'agrumes			Vin rond et épicé, arômes de fruits rouges et de réglisse					Smirnoff ICE	Téquila Sunrise			
<i>Fresh and aromatic wine, white flower and citrus notes</i>			<i>Smooth and spicy wine, red fruit and licorice aromas</i>					MICROBRASSERIE / LOCAL BEERS			15	
								BLNX	PREMIUM ET LIQUEUR / LIQUOR			14
BULLES / BUBBLES			ROSE / ROSE					Blanche du Manoir	DIGESTIFS / DIGESTIVES			11
Prosecco Masi Modello	16		85	Domaine de Mougères	14	22	59	Flacatoune IPA	Baileys, Grand Marnier, Limoncello			
FRIOUL-VÉNÉTIE JULIENNE, ITALIE			LANGUEDOC, FRANCE	Vin frais et léger, arômes de fraise et de framboise				Session IPA				
Vin pétillant et fruité, arômes de pomme verte et fleurs blanches			Vin frais et léger, arômes de fraise et de framboise					Blanche de Charlevoix				
<i>Sparkling and fruity wine, green apple and white flower aromas</i>			<i>Fresh and light wine, strawberry and raspberry aromas</i>					La vache folle Rousse				
Prosecco Ruffino "Rosé"	16		90					La vache folle Milk Stout				
VÉNÉTIE, ITALIE								Dominus Vobiscum DOUBLE				
Vin pétillant et élégant, arômes de fraise et de pétales de rose								SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE			8,5	
<i>Sparkling and elegant wine, strawberry and rose petal aromas</i>								Corona 0 %	MOCKTAILS			12
								Budweiser 0 %	Fraise & Hibiscus <i>Strawberry & Hibiscus</i>			
								Mangue & Fruit de la passion <i>Mango & Passion Fruit</i>				
								Pomme & Kiwi <i>Apple & Kiwi</i>				

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

- Eau
- Still water*
- Eau pétillante
- Sparkling water*
- Boissons gazeuses
- Soft drinks*

BIÈRE ET CIDRE 125^E 125TH BEER AND CIDER

Fêtez les 125 ans du Manoir Richelieu avec notre bière et cidre en édition limitée !
Celebrate 125 years of Manoir Richelieu with our limited-edition beer and cider!

39