
 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.

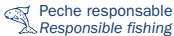
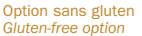
If you are subject to dietary restrictions or allergies, please inform us.


ÉNTRÉES / STARTERS

Potage du jour **9**
Soup of the Day

Soupe à l'oignon à la bière Dominus de Charlevoix **15**
Croûtons et fromage gratinés
Onion Soup with Dominus Beer from Charlevoix
Au gratin, with croutons



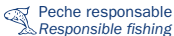
Fondue Charlevoisienne **15**
Style parmesan, fromages de Charlevoix, poireaux, beurre de pommes et confit d'oignons
Charlevoix Cheese Fondue
Parmesan-style, Charlevoix cheeses, leeks, apple butter and onion confit



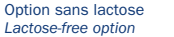
Tartare aux deux saumons   **18**
Subtile mélange de saumon frais et de saumon fumé, cornichons de betteraves, huile d'aneth et croûtons
Two-Salmon Tartare
Subtle blend of fresh and smoked salmon, beet gherkins, dill oil and croutons

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

SALADES / SALADS

Salade César **15/18**
Laitue romaine, croûtons, bacon, sauce César
Caesar Salad
Romaine lettuce with croutons, bacon, Caesar dressing
Ajout poulet croustillant / additional 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 de betteraves    **15**
Carpaccio de betteraves, quinoa, légumes croquants, suprêmes d'orange et vinaigrette au cidre
Beet Salad
Beet carpaccio, quinoa, crisp vegetables, orange supremes and cider vinaigrette

BELLERIVE

MENU DÎNER LUNCH MENU

SUR LE POUCE / QUICK BITES


Poutine du Manoir Maison **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  **22**
Porchetta, bacon, laitue, tomates, mayonnaise fumée à l'ail, frites maison
Our Signature Club Sandwich
Porchetta, bacon, lettuce, tomatoes and smoked garlic mayonnaise, house fries

Fish & Chips de morue bleue   **22**
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

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

Burger végétarien  **20**
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

DESSERTS / DESSERTS

Gâteau au fromage du chef pâtissier  **12**
Fromage à la crème, ananas caramélisés, coulis au fruit de la passion et biscuit recomposé à la cannelle
Pastry Chef's Cheesecake
Cream cheese, caramelized pineapple, passion fruit coulis and deconstructed cinnamon cookie

Café gourmand **14**
Gourmet coffee

Menu élaboré par le Chef Christophe Annerose

Menu dessert par le Chef Anthony Chemedikian

Menu prepared by Chef Christophe Annerose

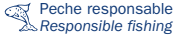
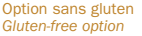
Dessert menu by Chef Anthony Chemedikian


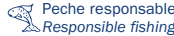



Service et taxes en sus /
Service and taxes are not included

PLATS / MAIN COURSES

Casserole de moules, frites maison **26**
Lardons et crème **24**
OU **24**
Marinières au vin blanc
Mussel pot, house fries
Bacon and cream
OR
In white wine

Tartare aux deux saumons   **30**
Subtile mélange de saumon frais et de saumon fumé, cornichons de betteraves, huile d'aneth et croûtons
Two-Salmon Tartare
Subtle blend of fresh and smoked salmon, 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, 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

Linguine alla Genovese  **22**
Pesto basilic et épinards maison, pignons de pin grillés et parmesan
Linguine alla Genovese
Housemade basil and spinach pesto, toasted pine nuts and Parmesan

Onglet de bœuf grillé **32**
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

Suprême de poulet rôti aux herbes  **26**
Gallettes de pommes de terre, légumes de saison et sauce chasseur du Manoir
Herb-Roasted Chicken Breast
Potato pancakes, seasonal vegetables and chasseur du Manoir sauce

Pouding chômeur maison  **10**
Tiède, sauce érable, glace vanille
Housemade Chomeur Pudding
Served warm with maple sauce, vanilla ice cream

Crème brûlée aux épices automnales    **9**
Mélange d'épices automnales, biscuits maison
Crème Brûlée with Autumn Spices
Autumn spice blend, housemade cookies

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		Joufflue Blanche		Sangria Rouge, Blanche ou Rosée	
Vin frais et équilibré, arômes de poire et de pomme			Fresh and light wine, cherry and violet aromas						Aperol Spritz, Limoncello Spritz		
Fresh and balanced wine, pear and apple aromas									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		Bud Light		Old Fashioned	
Vin sec et fruité, arômes de pomme et d'agrumes			Rich and generous wine, dark fruit and wild herb aromas			Stella Artois		Corona		Cosmopolitan	
Dry and fruity wine, apple and citrus aromas						Michelob Ultra		Smirnoff ICE		Negroni	
Château Saint-Nabor Blanc	14	22	59	Château Saint-Nabor Rouge	14	21	58			Mojito	
VALLÉE DU RHÔNE, FRANCE			VALLÉE DU RHÔNE, FRANCE	Vin rond et épicé, arômes de fruits rouges et de réglisse		Blanche du Manoir		Flacatoune IPA		Amaretto Sour, Apricot Brandy Sour	
Vin frais et aromatique, notes de fleurs blanches et d'agrumes			Smooth and spicy wine, red fruit and licorice aromas			Session IPA		Blanche de Charlevoix		Téquila Sunrise	
Fresh and aromatic wine, white flower and citrus notes						Blanche de Charlevoix		La vache folle Rousse		Martini Gin ou Vodka (+2 \$ Menaud)	
						La vache folle Milk Stout		Dominus Vobiscum DOUBLE			
						MICROBRASSERIE / LOCAL BEERS		15		PREMIUM ET LIQUEUR / LIQUOR	
						BLNX				14	
						Blanche du Manoir				DIGESTIFS / DIGESTIVES	
						Flacatoune IPA				Baileys, Grand Marnier, Limoncello	
						Session IPA				DIGESTIFS PREMIUM / DIGESTIVES	
						Blanche de Charlevoix				13	
						La vache folle Rousse				Cognac Hennessy VS, cidre de glace, Belle de Brillet	
						La vache folle Milk Stout					
						Dominus Vobiscum DOUBLE					
						SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE		8,5		MOCKTAILS	
						Corona 0 %				Fraise & Hibiscus <i>Strawberry & Hibiscus</i>	
						Budweiser 0 %				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 125^E 125TH BEER

Fêtez les 125 ans du Manoir Richelieu avec cette bière en édition limitée !
Produite selon la «Méthode Traditionnelle» et inspirée des grands vins de
Champagne.

Celebrate 125 years of Manoir Richelieu with this limited-edition beer! Produced
according to the "traditional method" and inspired by the great wines of Champagne.

10 % vol

750 mL (25 oz)

39