

 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.

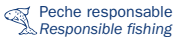
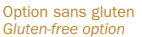
If you are subject to dietary restrictions or allergies, please inform us.


ENTRÉES / STARTERS

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



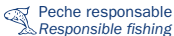
Fondue Charlevoisienne **15**
Style parmesan, fromages de Charlevoix, poireaux, beurre de pommes et confit d'oignons
Charlevoix Cheese Fondue
Parmesan-style, Charlevoix cheeses, leeks, apple butter and onion confit



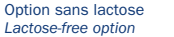
Tartare aux deux saumons   **18**
Subtile mélange de saumon frais et de saumon fumé, cornichons de betteraves, huile d'aneth et croûtons
Two-Salmon Tartare
Subtle blend of fresh and smoked salmon, beet gherkins, dill oil and croutons

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   **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

Burger gourmet du Manoir **28**
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

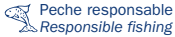
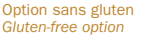
Dessert menu by Chef Anthony Chemedikian


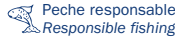



Service et taxes en sus
Service and taxes are not included

PLATS / MAIN COURSES


Casserole de moules, frites maison **28**
Lardons et crème
OU **26**
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 **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

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

Service et taxes en sus
Service and taxes are not included

BELLERIVE

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!

<p>BLANC / WHITE</p> <p>Fontamara Terre de Chieti ABRUZZES, ITALIE Un Pinot Grigio frais et fruité des Abruzzes, parfait pour l'apéritif. <i>A fresh and fruity Pinot Grigio from Abruzzo, perfect for an aperitif.</i></p> <p>Château Pesquié Terrasse Blanc RHÔNE, FRANCE Un blanc élégant et aromatique du Rhône. <i>An elegant and aromatic Rhône white wine.</i></p> <p>La Chablisienne Saint-Bris 2022 BOURGOGNE, FRANCE Un Sauvignon frais et minéral aux notes vives de citron et de fruits exotiques. <i>A fresh and mineral Sauvignon with vibrant notes of lemon and exotic fruits.</i></p> <p>BULLES / BUBBLES</p> <p>Clos Amador, Père Ventura, Réserve Cava 13 CATALOGNE, ESPAGNE Un Cava écologique raffiné aux bulles fines et aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. <i>A refined organic Cava with fine bubbles and aromas of citrus and white flowers.</i></p>	<p>5oz 8oz BTL</p> <p>12 19 55</p> <p>14 24 70</p> <p>16 27 80</p> <p>65</p>	<p>ROUGE / RED</p> <p>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>A generous red from Pays d'Oc with black fruit and spice aromas.</i></p> <p>Poggiotondo Chianti TOSCANE, ITALIE Un Chianti typique de Toscane, alliant fraîcheur et notes de cerise et d'épices. <i>A classic Tuscan Chianti with freshness and notes of cherry and spice.</i></p> <p>Château Plagnac Médoc Cru Bourgeois 2021 BORDEAUX, FRANCE Un Bordeaux structuré et élégant, aux arômes de fruits noirs et de chêne. <i>A structured and elegant Bordeaux with aromas of dark fruits and oak.</i></p> <p>Prosecco Ruffino "Rosé" VÉNÉTIE, ITALIE Un Prosecco rosé élégant aux fines bulles et aux arômes de petits fruits rouges. <i>An elegant rosé Prosecco with fine bubbles and red berry aromas.</i></p>	<p>5oz 8oz BTL</p> <p>13 20 60</p> <p>14 24 70</p> <p>12 19 55</p> <p>15 75</p>	<p>BIÈRES PRESSIONS / DRAFT BEERS</p> <p>Stella Artois Chipie Pale Ale Rousse Budweiser Lacroix Goose Island</p> <p>EN BOUTEILLES / BOTTLED</p> <p>Budweiser Bud Light Stella Artois Corona Michelob Ultra Smirnoff ICE</p> <p>MICROBRASSERIE / LOCAL BEERS</p> <p>BLNX Blanche du Manoir Flacatoune IPA Session IPA Blanche de Charlevoix La vache folle Rousse La vache folle Milk Stout Dominus Vobiscum DOUBLE</p>	<p>8/13</p> <p>10</p> <p>15</p>	<p>COCKTAILS</p> <p>Kir, Kir Charlevoisien Sangria Rouge, Blanche ou Rosée Aperol Spritz, Limoncello Spritz Bloody mary, Bloody ceasar Old Fashioned Cosmopolitan Negroni Mojito Amaretto Sour, Apricot Brandy Sour Téquila Sunrise Martini Gin ou Vodka (+2 \$ Menaud)</p> <p>PREMIUM ET LIQUEUR / LIQUOR</p> <p>Bacardí Bombay Sapphire, Hornitos, Jack Daniel's</p> <p>DIGESTIFS / DIGESTIVES</p> <p>Baileys, Limoncello Grand Marnier</p> <p>DIGESTIFS PREMIUM / DIGESTIVES</p> <p>Cognac Hennessy VS, cidre de glace, Belle de Brillet</p>	<p>18</p> <p>12</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>14</p> <p>14</p>
---	---	--	--	---	--	---	---

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*

5/9 MOCKTAILS

Fraise & Hibiscus *Strawberry & Hibiscus*
Mangue & Fruit de la passion *Mango & Passion Fruit*
Pomme & Kiwi *Apple & Kiwi*

BIÈRE SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE 8,5

Corona 0 %
Budweiser 0 %

10

DÉJEUNER RAPIDE LUNCH EXPRESS

Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h00 jusqu'au 21 juin 2025
Monday to Friday from 11:30 a.m. to 2:00 p.m. until 21 June 2025

Potage du jour
Soup of the Day

Burger gourmet du Manoir
Manoir's Gourmet Burger

OU / OR

Linguine alla Genovese
Linguine alla Genovese

Crème brûlée
Crème Brûlée

35

OU / OR

Pavé de saumon grillé
Grilled Salmon Fillet