

BELLERIVE

s'invite au
visits







**LE SAINT
LAURENT**

MENU MIDI
LUNCH MENU




ENTRÉES

STARTERS

	Entrée	Plat
	<i>Starter</i>	<i>Main course</i>
Calmars frits  <i>Peche responsable</i> <i>Responsible fishing</i> Fried squid Calmars frits en croûte de parmesan, mayonnaise Harissa, miel du Manoir, oignons vert garnish <i>Parmesan-crusted fried squid, Harissa mayonnaise, Manoir honey</i>	29	
Fondue Charlevoisienne Charlevoix Fondue Fondue de style Parmesan avec un assemblage de fromages de Charlevoix et poireaux, beurre de Pomme, confit d'oignons <i>Parmesan-style fondue with a blend of Charlevoix cheeses, leeks, apple butter, onion confit</i>	17	
Tartare de saumon au parfum d'Asie  <i>Peche responsable</i> <i>Responsible fishing</i> Asian salmon tartar Saumon frais, mayonnaise asiatique, gingembre, sésame, échalotes <i>Fresh salmon, Asian mayonnaise, ginger, sesame, shallots</i>	25	37
 Tartare de boeuf à l'estragon pesto de pleurotes  Beef tartare with tarragon oyster mushroom pesto Boeuf, pesto de pleurotes épicées, câpres, cornichons, sauce anglaise, mayonnaise, échalotes, estragon <i>Beef, spicy oyster mushroom pesto, capers, pickles, English sauce, mayonnaise, shallots, tarragon</i>	26	38
Soupe du jour Soup of the day	9	



SALADE GOURMANDES

GOURMET SALAD

	Entrée	Plat
	<i>Starter</i>	<i>Main course</i>
 Coeur de Romaine façon césar <i>option végétarien</i> Romaine heart Caesar style <i>vegetarian option</i> Vinaigrette maison, croûtons, parmesan, câpres, bacon <i>House vinaigrette, croutons, parmesan, capers, bacon</i>	15	22
	Extra poulet / <i>chicken</i>	9
	Extra saumon fumé / <i>smoked salmon</i>	11
Salade Caprese  Caprese salad Tomates, mozzarella fraîche, jambonneau "le Ptit Verrat" des Viandes Bio de Charlevoix, lit de jeunes pousses, basilic frais, pesto, caramel balsamique <i>Tomatoes, fresh mozzarella, ham "le Ptit Verrat" Viandes Bio de Charlevoix, Bed of baby greens, fresh basil, pesto, balsamic caramel</i>	21	
Salade de betteraves et fromage de chèvre  Beet and goat's cheese salad Betteraves couleurs, mousse de chèvre, roquette, graines de citrouilles grillées, vinaigrette au miel du Manoir, vinaigre de cidre, beurre de pomme Pedneault, canneberges confites <i>Colored beets, goat cheese mousse, arugula, roasted pumpkin seeds, Manoir honey, cider vinegar vinaigrette, Pedneault apple butter, candied cranberries</i>	24	

LA TRATTORIA

MAIN COURSES

	Plat <i>Main course</i>
<p> Tagliatelles aux fruits de mer  <small>Peche responsable Responsible fishing</small></p> <p>Seafood tagliatelle</p> <p>Pâtes aux fruits de mer, sauce crémeuse au vin blanc, échalotes, ail et parmesan <i>Seafood pasta with a creamy white wine, shallot, garlic and parmesan sauce</i></p>	26
<p>Spaghetti Marinara</p> <p>Spaghetti Marinara</p> <p>Sauce tomate maison, basilic et origan <i>Homemade tomato, basil and oregano sauce</i></p>	18
<p>Foccacia légumes grillés</p> <p>Foccacia grilled vegetables</p> <p>Fromage de chèvre, roquette, pesto, caramel balsamique <i>Goat's cheese, arugula, pesto, balsamic caramel</i></p>	26

CASSE-CROUTE DE LUXE

LUXURY LUNCHES

	Entrée <i>Starter</i>	Plat <i>Main course</i>
<p> La poutine Route 138</p> <p>Poutine Highway 138</p> <p>Frites fraîches, canard confit, fromage St-Fidèle, sauce à la bière Vache Folle, pleurotes marinés de la Rivière la Malbaie <i>Fresh french fries, duck confit, St-Fidèle cheese, Vache Folle beer sauce, Rivière la Malbaie marinated oyster mushrooms</i></p>	16	25
<p>Club sandwich </p> <p>Club sandwich</p> <p>Poulet grillé, tomate, salade, bacon, mayonnaise et frites <i>Grilled chicken, tomato, salad, bacon, mayonnaise, french fries</i></p>		26
<p>Fish & chips de morue </p> <p>Cod fish & chips</p> <p>Pâte à frire maison à la bière, sauce tartare et frites <i>Homemade beer batter, tartar sauce, french fries</i></p>		27

La spécialité du Le Bellerive - *The Le Bellerive speciality*

<p>Smashed burger du Manoir</p> <p>Manoir smashed burger</p> <p>LE MANOIR RICHELIEU</p> <p>Deux steaks de boeuf, cheddar, compotée d'oignon, bacon, cornichon, sauce du chef, tomate, salade <i>Two beef steaks, cheddar cheese, onion compote, bacon, pickle, chef's sauce, tomato, salad</i></p>	28
--	-----------

DOUCEURS

SWEETS

Plat
Main course

Soupe de fruits rouges  
Red fruit soup

Fruits rouges de saison, sirop de thé vert à la menthe poivrée, sorbet aux petits fruits
Seasonal red berries, peppermint green tea syrup, berry sorbet

11

Crème brûlée Chocolat noir Bassan grand cru et fleur de sel du Saint-Laurent 
Crème brûlée Dark chocolate Bassan grand cru, Saint-Laurent fleur de sel

11

Tarte au citron vert meringuée
Key lime pie

Notre tarte au citron vert à l'Américaine
Our American-style lime pie

11

TABLE D'HÔTE

15\$ à additionner au prix du plat pour l'ajout d'une soupe et d'un dessert.

\$15 to be added to the dish's price to add a soup and a dessert.

Menu élaboré par la cheffe Nathalie Leduc et dessert par Kevin Leroy


Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.


Service et taxes en sus.

Menu prepared by chef Nathalie Leduc and dessert by Kevin Leroy


If you have any food allergies, please let us know.

Service and taxes not included.

 Ne contient pas de lactose
Lactose-free

 Ne contient pas de gluten
Gluten-free

 Végétarien
Vegetarian

 Nos coups de coeur
Our top picks

