

LE BELLERIVE

Petit Déjeuner

Buffet petit déjeuner du lundi au vendredi 7h à 11h00 à 38\$

Brunch le Samedi et le Dimanche (et jours fériés) de 7h à 14h à 40\$

Faites-vous plaisir avec notre Bar à Mimosa les Dimanches pour un supplément de 36\$

NOS ASSIETTES

Le réveil santé 26

Yogourt à l'érable, granola bio des Belles Récoltes, fruits frais, pain maison aux canneberges, smoothie du moment

Le croissant matinal de Nathalie 27

Croissant garni d'un oeuf à votre goût, fromage suisse St-Fidèle, jambon, bacon, tomates, sauce hollandaise, pomme de terre rissolées

La casserole suprême du matin 28

Pommes de terre à déjeuner couvertes d'un mélange de saucisses, bacon, jambon, oignons, poivrons, sauce hollandaise, fromages de St-Fidèle, réduction balsamique, œuf à votre goût

CRÊPES ET GAUFRES

Les légendaires crêpes du Manoir 27

Beurre d'érable maison, fruits frais

La gaufre chocolat et fruits de saison 27

Gaufre maison, fruits rouges de saison, fondant au chocolat noir, chantilly de mélilot, mascarpone, coulis de fruits

La luxueuse 30

Gaufre maison garnie d'épinards sauté au beurre, tartinade de fromage de chèvre, saumon fumé, pointe d'asperges, oignons croustillants, caviar

NOS ŒUFS

Servis avec Pommes de Terres Grelots, Rôties et Smoothie du Moment

Le traditionnel 28

Œufs à votre goût, choix de viande (jambon, saucisses, bacon ou creton), fèves au lard, fruits

Omelettes 28

Effiloché de jambon à l'érable maison, fromage suisse de St-Fidèle

Ou

Champignons, épinards, bacon, vieux cheddar

Ou

Aux 3 fromages, fines herbes

Il est possible de faire nos omelettes avec des blancs d'œufs

Œufs Bénédicte 29

Jambon, vieux cheddar

Ou

Saumon fumé, asperges

Ou

Steak d'épaule de bœuf émincé, sauté de champignons, oignons, sauce hollandaise, oignons croustillants

Petit-déjeuner enfants (6-12 ans) 13

Les légendaires crêpes du Manoir ou déjeuner traditionnel avec choix de viande, œuf à votre goût

BOISSONS

Espresso/Allongé* 5.25

Chocolat Chaud 5.25

Capuccino 7.25

Latté 7.25

Sélection de thé** 6

 Peut se faire sans gluten  Peut se faire sans lactose

*Chaîne d'approvisionnement basée sur notre mission de durabilité environnementale et sociale

**Emballés dans des sachets de thé non-toxique à base de plantes

Menu élaboré par la cheffe Nathalie Leduc



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



LE BELLERIVE

Breakfast

Breakfast buffet Monday to Friday, 7 a.m. to 11:00 a.m. \$38
Brunch on Saturday and Sunday (and on public holidays), from 7am to 2pm at \$40
Enjoy our Mimosa Bar on Sundays for \$36 extra

OUR PLATES

Healthy breakfast 26

Maple yogurt, Belles Récoltes organic granola, fresh fruit, home-made cranberry bread, smoothie of the moment

Nathalie's morning croissant 27

Croissant topped with an egg of your choice, St-Fidèle Swiss cheese, ham, bacon, tomatoes, hollandaise sauce, hash browns

The morning casserole 28

Breakfast potatoes covered with a mix of sausages, bacon, ham, onions, peppers, hollandaise sauce, St-Fidèle cheeses, balsamic reduction, topped with an egg of your choice

CREPES AND WAFFLES

The legendary Manoir crepes 27

Home-made maple butter, fresh fruits

Chocolate waffle with seasonal fruits 27

Home-made waffle, seasonal red fruits, dark chocolate fondant, mascarpone, sweet clover whipped cream, fruit coulis

The luxury 30

Home-made waffle, sauteed butter spinach, smoked salmon goat cheese spread, asparagus tips, crispy onions, caviar

OUR EGGS

Served with Roasted Baby Potatoes and Smoothie of the Moment

English Breakfast 28

Eggs to your taste, choice of (bacon, sausages, ham or creton), baked beans, roasted potatoes, fruits

Omeletts 28

Maple syrup flavoured pulled ham, St-Fidèle Swiss cheese

Or

Mushrooms, spinach, bacon, old cheddar

Or

With 3 cheeses, fine herbs

Can be made with egg whites

Eggs Benedict 29

Ham, old cheddar

Or

Smoked salmon, asparagus

Or

Sliced beef shoulder steak, sauteed mushrooms, onions, hollandaise sauce, crispy onions

Kids breakfast (6-12 years) 13

Manoir crepes or traditional breakfast with choice of meat, eggs to your taste

BEVERAGES

Espresso/Allongé* 5.25

Hot chocolate 5.25

Capuccino 7.25

Latté 7.25

Tea selection* * 6

Menu created by chef Nathalie Leduc

 Can be made gluten-free  Can be made lactose-free

*Supply chain based on our mission of environmental and social sustainability

**Packaged in non-toxic herbal tea bags



If you are subject to food allergies or dietary restrictions, please advise us. Taxes and services not included

