

DOUCEURS
DU BELLERIVE
SWEETS



Gâteau au Fromage façon Forêt Noire 10

Black Forest Cheesecake

Gâteau au Fromage au Cœur Cerise sur Croûte Chocolat, Coulis de Cerises, Crème

Cherry Heart Cheese Cake on Chocolate Crust, Cherry Coulis, Cream

Crème Brûlée aux Pistaches 10

Pistachio Crème Brûlée

Gâteau Marjolaine 10

Marjolaine Cake

Biscuit Dacquoise, Crème Pralinée, Ganache Chocolat, Chantilly

Dacquoise Biscuits, Praline Cream, Chocolate Ganache, Whipped Cream



Continuez l'expérience Bellerive le soir pour un souper méditerranéen et le matin avec notre offre petit-déjeuner.

Découvrez également le soir notre restaurant bistronomique Le Saint Laurent et sa cuisine classique française travaillée avec les produits de Charlevoix.

Profitez d'une fin de soirée au Bar la Brise, l'occasion d'un cocktail et d'une collation sur-mesure.

N'hésitez pas à contacter nos hôtes pour effectuer votre réservation.

Continue the Bellerive experience in the evening with a Mediterranean dinner and the morning with our breakfast.

Also discover the dishes offered at the evening service in our Bistronic restaurant Le Saint-Laurent with its classic French cuisine made with local products.

Enjoy a moment at the Bar La Brise after your meal, a perfect time to discover our home-made cocktails and snacks.

Do not hesitate to contact us for your reservation needs.



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

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



LE

Déjeuner
Lunch

BELLERIVE

Végétariens et végétaliens

Veuillez noter que la majorité de notre menu peut être servie en version végétarienne ou végane.

Please note that most of our menu can be served vegetarian or vegan.

ENTRÉES ET SALADES APPETIZERS AND SALADS

Soupe Minestrone **11**
Minestrone soup

Soupe à l’Oignon Gratinée **14**
Onion Soup Gratin
Oignons Caramélisés à la Bière Vache Folle de la Microbrasserie de Charlevoix, Bouillon de Veau Maison, Croûtons de Focaccia, Tomme D’elles de la Famille Migneron
Caramelized Onions with Vache Folle Beer from the Charlevoix Microbrewery, Homemade Veal stock, Focaccia Croutons, Tomme D'elles from the Migneron Family

Fondue Charlevoisienne **17**
Charlevoix Fondue
Fondue de Style Parmesan avec un Assemblage de Fromages de Charlevoix et Poireaux, Beurre de Pomme et Confit d’Oignons
Parmesan-Style Fondue with a Blend of Charlevoix Cheeses and Leeks, Apple Butter, Onion Confit

Calmars Frits **20**
Fried Squid
Calmars Frits en Croûte de Parmesan, Mayonnaise Harissa, Miel du Manoir
Parmesan-Crusted Fried Squid with Harissa Mayonnaise, Manoir Honey

Cœur de Romaine façon César **14/21**
Romaine Heart Caesar Style
Vinaigrette Maison, Croûtons, Parmesan, Câpres, Bacon
Homemade dressing, Croutons, Parmesan Cheese, Capers, Bacon
Extra poulet +7\$
Chicken extra +7\$

Salade Grecque aux Belles de L’Estuaire **16/24**
Greek Salad with Belles from the Estuary
Crevettes nordiques, Poivrons, Oignons Rouges, Olives Kalamata, Concombres, Tomates, Origan, Citron, Féta de Chèvre
Nordic Shrimps, peppers, Red Onions, Kalamata Olives, Cucumbers, Tomatoes, Oregano, Lemon, Goat Feta, Nordic Shrimps

PASTA ET BASTA !

Penne Sauce Marinara **21**
Penne with Marinara Sauce

Spaghetti Alla Carbonara **23**
Pancetta, Parmesan, Jaune d’Œuf, Échalotes, Crème
Pancetta, Parmesan, Egg Yolk, Shallots, Cream

Spaghetti Bolognese Garni **22**
Sauce à la Viande, Peppéronis, Oignons, Poivrons, Champignons Sautés
Meat Sauce, Pepperoni, Onions, Pepper, Sautéed Mushrooms

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.

LE CASSE-CROÛTE DU MANOIR

La Poutine Route 138 **15/24**

Canard Confit, Frites Fraîches, Fromage de St-Fidèle, Sauce à la Bière «Vache Folle», Pleurotes Marinées de la Rivière Malbaie, Lardons «Les Viandes Bio de Charlevoix», Oignons Caramélisés
Fresh French Fries, St-Fidèle Cheese, "Vache Folle" Beer Sauce, Marinated Oyster Mushrooms from Rivière Malbaie, Lardons from «Les Viandes Bio de Charlevoix», Duck Confit, Caramelized Onions

Club Sandwich Gilles Villeneuve **26**

Gilles Villeneuve’s Club Sandwich
Poulet, Tomate, Laitue, Bacon, Mayonnaise aux Tomates Séchées, Frites
Chicken, Tomato, Lettuce, Bacon, Sun-Dried Tomato Mayonnaise, French Fries

Club Sandwich Saumon Fumé du 181 Richelieu **31**

Smoked Salmon Club Sandwich of 181 Richelieu
Pain aux Céréales, Saumon Fumé Maison, Concombre, Laitue Boston, Bacon, Fromage Fouetté à l’Aneth et Ciboulette, Câpres, Oignons Rouges, Frites
Smoked Salmon, Cereal Bread, Home-Smoked Salmon, Cucumber, Boston Lettuce, Bacon, Dill and Chive Whipped cream Cheese, Capers, Red Onions, French Fries

Burger de Charlevoix **27**

Charlevoix's Burger
Porc Bio et Chips de Pancetta de «Les Viandes Bio de Charlevoix», Fromage Migneron, Tomates, Salade, Oignons, Mayonnaise Fumée, Frites
Organic Pork and Pancetta Chips from «Les Viandes Bio de Charlevoix», Migneron Cheese, Salad, Tomatoes, Onions, French fries, Smoked Mayonnaise

Smashed Burger du Manoir **28**

Manoir Smashed Burger
Deux Steaks de Bœuf, Cheddar, Compotée d’Oignons, Bacon, Cornichons, Sauce du Chef, Tomates, Salade Verte, Frites
Two Beef patties, Cheddar Cheese, Onion Jam, Bacon, Pickles, Chef’s Sauce, Tomatoes, Green Salad, French Fries

Fish and Chips de Morue **29**

Codfish and Chips
Sauce Tartare, Frites
Tartar Sauce, French Fries

SUR LES FLAMMES GRILLADES

Brochettes de Poulet Mariné au Parfum de Méditerranée **29**

Mediterranean Inspired Marinated Chicken Brochettes
Tzatziki, Salade du Jardin, Orzo
Tzatziki, Garden Salad, Orzo

Saumon Grillé au Pesto de Tomates Séchées **30**

Grilled Salmon with Sun-Dried Tomato Pesto
Légumes du Marché Rôtis au Beurre Citron et Basilic, Orzo, Vinaigrette Citron Confit
Roasted Fresh Vegetables with Lemon and Basil Butter, Orzo, Preserved Lemon Vinaigrette

½ Côte Levée de Notre Fumoir **31**

1/2 Rack of Ribs from Our Smoker
Sauce BBQ Rhum Épicé et Érable, Frites, Salade César
Spiced Rum and Maple BBQ Sauce, French Fries, Caesar Salad
Complète +12\$
Full +12\$