

DOUCEURS

SWEETS

Soupe de fruits rouges 11

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

Crème brûlée Chocolat noir Bassan grand cru et fleur de sel du Saint laurent 11

Crème brûlée Dark chocolate Bassan grand cru, Saint laurent fleur de sel

Tarte au citron vert 11

Key lime pie

Notre tarte au citron vert à l'Américaine

Our American-style lime pie

Continuez l'expérience Bellerive demain matin avec votre petit déjeuner.

Découvrez également le soir notre restaurant bistrannique 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 Bistrannique 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.



Ne contient pas de lactose



Ne contient pas de gluten

BELLERIVE

LE

Déjeuner
Lunch

BELLERIVE

ENTREE ESTIVALES

APPETIZERS ESTIVALES

Velouté de pois verts à la menthe du jardin 11

Green pea soup with garden mint

Yogourt de Brebis de la famille Migneron, flocons d'oignons

Migneron family sheep's yogurt, onion flakes

Fondue Charlevoisienne 17

Charlevoix Fondue

Fondue de style Parmesan avec un assemblage de fromages de Charlevoix et poireaux, beurre de Pomme, confit d'oignons

Parmesan-style fondue with a blend of Charlevoix cheeses, 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, Harissa mayonnaise, Manoir honey

Tartare de saumon au parfum d'Asie 25/37

Asian salmon tartar

Saumon frais, mayonnaise asiatique, gingembre, sésame, échalotes

Fresh salmon, Asian mayonnaise, ginger, sesame, shallots

Tartare de boeuf à l'estragon pesto de pleurotes 26/38

Beef tartare with tarragon oyster mushroom pesto

Boeuf, pesto de pleurotes épicées, câpres, cornichons, sauce anglaise, mayonnaise, échalotes, estragon

Beef, spicy oyster mushroom pesto, capers, pickles, English sauce, mayonnaise, shallots, tarragon

SALADE GOURMANDES

GOURMET SALAD

Coeur de Romaine façon césar 15/22

Romaine heart Caesar style

Vinaigrette maison, croûtons, parmesan, câpres, bacon

House vinaigrette, croutons, parmesan, capers, bacon

Extra poulet / Extra chicken + \$9

Extra saumon fumé / Extra smoked salmon + \$11

Salade de tomates, mozzarella fraîche 21

jambonneau "le Ptit Verrat" des Viandes Bio de Charlevoix

Tomato salad with fresh mozzarella and ham "le Ptit Verrat" Viandes Bio de Charlevoix

Lit de jeunes pousses, basilic frais, pesto, caramel balsamique

Bed of baby greens, fresh basil, pesto, balsamic caramel

Salade de betteraves et fromage de chèvre 24

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

Colored beets, goat cheese mousse, arugula, roasted pumpkin seeds, Manoir honey, cider vinegar vinaigrette, Pedneault apple butter, candied cranberries

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.

LA TRATTORIA

Pappardelle di Mare 29

Pappardelle di Mare

Pâtes aux fruits de mer d'ici, sauce crémeuse au basilic, citrons confits, tomates séchées

Local seafood, basil cream sauce, preserved lemons, sun-dried tomatoes

Tortiglioni au poulet mexi-californien 25

Tortiglioni with mexi-californian chicken

Poulet, maïs, poivrons, oignons rouges, épices mexi-californiennes, sauce tomate

Chicken, corn, peppers, red onions, mexi-californian spices, tomato sauce

Foccacia légumes grillés 26

Foccacia grilled vegetables

Fromage de chèvre, roquette, pesto, caramel balsamique

Goat's cheese, arugula, pesto, balsamic caramel

Foccacia garnie 27

Foccacia garnished

Mozzarella, peppéroni, sauce tomate, poivrons et champignons

Mozzarella, peperoni, tomato sauce, peppers, mushrooms

CASSE-CROUTE DE LUXE

La poutine Route 138 16/25

Poutine Highway 138

Frites fraîches, canard confit, fromage St-Fidèle, sauce à la bière Vache Folle, pleurotes marinés de la Rivière la Malbaie

Fresh french fries, duck confit, St-Fidèle cheese, Vache Folle beer sauce, Rivière la Malbaie marinated oyster mushrooms

Club sandwich 26

Club sandwich

Poulet grillé, tomate, salade, bacon, mayonnaise et frites

Grilled chicken, tomato, salad, bacon, mayonnaise, french fries

Smashed burger du Manoir 28

Manoir smashed burger

2 steaks de boeuf, cheddar, comotée d'oignon, bacon, cornichon, sauce du chef, tomate, salade

2 beef steaks, cheddar cheese, onion compote, bacon, pickle, chef's sauce, tomato, salad

Fish & chips de morue 27

Cod fish & chips

Pâte à frire maison à la bière, sauce Tartare et frites

Homemade beer batter, tartar sauce, french fries

Végétariens et végétaliens

Veillez noter que la majorité de notre menu peut être servie en version végétarienne ou végétane.

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

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.

Menu élaboré par la cheffe Nathalie Leduc



#RestaurantLeBellerive

