

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  **11**

grand cru et fleur de sel du Saint laurent

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

Tarte au citron vert meringuée **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 Bistronomic 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
Lactose-free



Ne contient pas de gluten
Gluten-free



Déjeuner
Lunch

BELLERIVE

ENTREE ESTIVALES

APPETIZERS ESTIVALES



Velouté de pois verts à la menthe du jardin **11**
Green pea soup with garden mint

Yogourt et menthe
Yogurt and mint

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  **26/38**
pleurotes
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, peppérone, 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, compotée 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

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.

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 et dessert par Kevin Leroy



#RestaurantLeBellerive

