

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 hôteses pour effectuer votre réservation.

BELLERIVE

LE

Dîner

BELLERIVE

MENU SOIR

PARTAGEZ UN MOMENT CONVIVIAL, AUTOUR D'UNE CUISINE GÉNÉREUSE ET GOURMANDE AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

Végétariens et végétaliens

Veillez noter que la majorité de notre menu peut être servie en version végétarienne ou végane, en remplaçant les protéines animales par notre galette végétale ou notre pâté végétarien sans supplément. Renseignez-vous auprès de votre serveur.

POTAGES

Harira

Soupe réconfortante traditionnelle marocaine

Lentilles, pois chiches, gingembre, tomates, spaghetti, dattes de Medjool, agneau braisé

Entrée
13

Plat
18

À PARTAGER

Tajine de boeuf à l'abricot

Disponible en portion individuelle sur demande 38\$

Osso bucco de boeuf, abricot, cannelle, sésame, frites signature

70

Kefta de boeuf grillé

Disponible en portion individuelle sur demande 32\$

Pain pita grillé, salade verte maison, mayonnaise harissa, miel, légumes marinés, aneth, coriandre frais, légumes rôtis

60

Terre et fleuve

Filet d'épaule de bœuf mariné grillé, crevettes marinées, pommes de terre frites "smashed" au citron et à l'ail, salade verte, sauce charmoula et jus de viande à la figue

76

LA TRATTORIA

Pâtes à la grecque aux crevettes de l'estuaire

Gnocchetti maison, crevettes nordiques, ail, olives kalamata, tomates cerise, oignons rôtis, câpres frit, citron, feta

29

Cacio e pepe

Casarecce maison, poivre noir, pecorino

30

ENTRÉES

Salade de chèvre

Figues, miel, menthe, citron, tomates cerises, carottes, croûtons aux herbes

19

Salade Caprese du Bellerive

Tomates ancestrales, tomates cerise fraîches, tomates cerise confites, mozzarella fior di latte chaud, gastrique balsamique, pesto, huile basilique, panko frit

21

Ceviche de crevettes de l'estuaire

Lime, coriandre, argousier, concombre marinés, oignon rouge, piment Gorria

20

Calmars frits en croûte de parmesan

Mayonnaise à l'harissa, miel du manoir

20

GRILLADES

"Smash" burger Méditerranéen

Bœuf, ketchup maison, mozzarella fior di latte, laitue, oignon rouge, cornichon à l'aneth, frites signature

29

Burger poulet grillé

Poitrine de poulet mariné, tzatziki, feta, laitue, tomate, oignon rouge, frites signature

30

Souvlakis de poulet

Brochettes de poulet mariné, tzatziki, pommes de terre rôties à la grecque, salade verte maison

33

Saumon grillé en croûte de pesto aux tomates séchées

Orzo au safran, poivrons rôtis, sauce vierge kalamata, amandes effilochées torréfiées

35

Thon snaké au Za'atar

Salade de fenouil, vinaigrette au citron confit, pois chiches frits, mayonnaise aux herbes citronnées, tomates cerises

39

Filet d'épaule de bœuf grillé

Bœuf mariné, salade méditerranéenne, pommes de terre "smashed" avec mayonnaise citron, ail, salade verte maison, jus de viande à la figue

42

*Ajouter 3 crevettes marinées à votre plat pour un supplément de 8\$

Pieuvre à la charmoula

Pieuvre sauté, patatas bravas, chou-fleur frit assaisonnées, gremolata de citron, persil

38

DESSERTS

Soupe de fruits rouges

Fruits rouges de saison, sirop de thé vert à la menthe poivrée, sorbet aux petits fruits

11

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

11

Tarte au citron vert

Notre tarte au citron vert à l'Américaine

11


Poire poché à l'aneth


Chantilly méliot, spéculos, caramel, sauce au chocolat noir

11

Menu élaboré par votre chef René Privé 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.

 Ne contient pas de lactose


 Ne contient pas de gluten



#RestaurantLeBellerive



fourchette bleue certifié pour une saine gestion des ressources marines par Exploramer



Enjoy the Bellerive experience tomorrow morning for 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.



BELLERIVE

LE

Dinner

BELLERIVE

EVENING MENU

SHARE A CONVIVIAL MOMENT AROUND A GENEROUS AND
GOURMET CUISINE WITH MEDITERRANEAN FLAVORS

Végétariens et végétaliens

We are pleased to offer vegetarian or vegan versions of the majority of our dishes by replacing the proteins by our house-made vegetarian patties or vegetarian pâté without any extra cost. Please ask your server for details

SOUPES

Harira

Traditional hearty moroccan soup

Lentils, chickpeas, ginger, spaghettini, tomatoes, Medjool dates, braised lamb

Entrée **13** Plat **18**

SHARING DISHES

Apricot beef tajine

Available in single servings on request 38\$

Beef osso bucco, cinnamon, sesame, apricots, signature fries

70

Grilled beef kefta

Available in single servings on request 32\$

Grilled pita bread, house green salad, honey, harissa mayonnaise, pickled vegetables, fresh cilantro, dill, roasted vegetables

60

Surf "n" turf

Grilled marinated beef shoulder, sauteed marinated shrimps, smashed potatoes with garlic lemon mayonnaise, house green salad, charmoula sauce, fig sauce

76

LA TRATTORIA

Nordic shrimp greek pasta

Home-made gnochetti, nordic shrimps, garlic, kalamata olives, cherry tomatoes, roasted onion, fried capers, lemon, feta

29

Cacio e pepe

Home-made casarecce, black pepper, pecorino

30

If you have any food allergies, please let us know.
Service and taxes extra.



Lactose-free



Gluten-free

STARTERS

Fresh goat cheese salad

Figs, mint, honey, lemon, cherry tomatoes, carrots, herb croutons

19

The Bellerive caprese salad

Heirloom tomatoes, fresh cherry tomatoes, confit cherry tomatoes, warm fior di latte mozzarella, balsamic gastrique, pesto, basil oil, fried panko

21

Nordic shrimp ceviche

Lime, cilantro, sea buckthorn, pickled cucumber, red onion, Gorria pepper

20

Fried calamari with parmesan breading

Honey, harissa mayonnaise

20

FROM THE GRILL

Mediterranean "smash" burger

Beef, house-made ketchup, fior di latte mozzarella, lettuce, red onion, dill pickle, signature fries

29

Grilled chicken burger

Marinated chicken breast, tzatziki, feta, lettuce, tomato, red onion, signature fries

30

Chicken souvlaki

Marinated chicken skewers, tzatziki, roasted greek potatoes, house green salad

33

Grilled salmon sundried tomatoe pesto

Saffron orzo, roasted red peppers, kalamata sauce, roasted almonds slivers

35

Za'atar crusted seared tuna

Fennel salad, preserved lemon vinaigrette, fries chickpeas, herb, lemon mayonnaise, cherry tomatoes

39

Grilled beef shoulder

Marinated beef shoulder, house green salad, smashed potatoes, lemon garlic mayonnaise, fig meat sauce

42

*Add 3 marinated shrimps to your dish for an additional 8\$

Octopus charmoula

Sauteed octopus, patatas bravas, fried cauliflower, lemon, parsley gremolata

38

DESSERTS

Red fruit soup

Seasonal red berries, peppermint green tea syrup, berry sorbet

11

Dark chocolate crème brûlée Bassan grand cru and Saint Laurent sea salt

11

Key Lime pie

11

Poached pear with dill

Clover chantilly, speculos, caramel, dark chocolate sauce

11

Menu prepared by your chef René Privé and
dessert by Kevin Leroy



#RestaurantLeBellerive

