

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 fraîche, 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 cerises, oignons rôtis, câpres frites, 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 cerises fraîches, tomates cerises confites, mozzarella fior di latte chaud, gastrique balsamique, pesto, huile basilique, panko frit

21

### Ceviche de crevettes de l'estuaire

Lime, coriandre, argousier, concombres 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, cornichons 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 frites, mayonnaise aux herbes citronnées, tomates cerises

39

### Filet d'épaule de bœuf grillé

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

42

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

### Pieuvre à la charmoula

Pieuvre sautée, patatas bravas, chou-fleur frit assaisonné, gremolata de citron, persil

38

## DESSERTS

### Soupe de fruits rouges

Fruits rouges de saison, sirop de thé vert, sorbet de petits fruits

11

### Crème brûlée chocolat noir Bassan grand cru

Biscotti aux amandes

13

### Tarte au citron vert

Notre tarte au citron vert à l'Américaine

11


### Poire poché à l'aneth


Chantilly au mélilot, spéculoos, caramel, sauce au chocolat noir

14

Menu élaboré par votre chef René Privé et desserts 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





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

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

42

### Octopus charmoula

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

38

## DESSERTS

### Red fruit soup

Seasonal red berries, green tea syrup, berry sorbet

11

### Dark chocolate crème brûlée Bassan grand cru

Almond Biscotti

13

### Key Lime pie

11

### Poached pear with dill

Clover chantilly, speculoos, caramel, dark chocolate sauce

14

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



#RestaurantLeBellerive



fourchette bleue  
pour une saine gestion des ressources marines  
Explorateur