



MENU DU SERVICE AUX CHAMBRES
IN-ROOM DINING MENU

PETIT DÉJEUNER de 7h00 à 11h00

BREAKFAST from 7am to 11am

PANIER DE VIENNOISERIES 19

PASTRIES SELECTION

Croissant, pain au chocolat, brioche aux fruits

Fruit brioche, croissant, chocolate croissant

LE RÉVEIL SANTÉ 26

HEALTHY BREAKFAST

Yogourt à l'érable, granola bio des Belles Récoltes, fruits frais, pain maison aux canneberges, smoothie du moment

Maple yogurt, Belles Récoltes organic granola, fresh fruit, home-made cranberry bread, smoothie of the moment

LES LÉGENDAIRES CRÊPES DU MANOIR 27

THE LEGENDARY CREPES OF THE MANOIR

Beurre d'érable maison, fruits frais

Home-made maple butter, fresh fruits

LA GAUFRE CHOCOLAT AVEC FRUITS DE SAISON 27

CHOCOLATE WAFFLE WITH SEASONAL FRUITS

Gaufre maison, fruits rouges de saison, fondant au chocolat noir, chantilly au mélilot, mascarpone, coulis de fruits

Home-made waffle, seasonal red fruits, dark chocolate fondant, mascarpone, sweet clover whipped cream, fruit coulis

LA LUXUEUSE 30

THE LUXURY

Gaufre maison garnie d'épinards sautés au beurre, tartinade de fromage de chèvre, saumon fumé, pointes d'asperges, oignons croustillants, caviar

Home-made waffle, sauteed butter spinach, smoked salmon goat cheese spread, asparagus tips, crispy onions, caviar

OMELETTES 28

OMELETTES

Effiloché de jambon à l'érable maison, fromage suisse de Saint Fidèle, pommes de terre, fruits

Maple syrup flavoured pulled ham, Saint Fidèle Swiss cheese, potatoes, fruits

OU / OR

Champignons, bacon, cheddar vieilli de St-Fidèle

Mushrooms, bacon, St-Fidèle old cheddar

OEUFS BÉNÉDICTINE 29

EGGS BENEDICT

Jambon, cheddar vieilli

Ham, old cheddar

OU / OR

Saumon fumé, asperges

Smoked salmon, asparagus

SUR LE POUCE de 11h00 à 14h00

SNACKS from 11am to 2pm

VELOUTÉ POIS VERTS, MENTHE DU JARDIN 11

GREEN PEA SOUP WITH GARDEN MINT

Yogourt et menthe

Yogurt and mint

SMASHED BURGER DU MANOIR 28

MANOIR SMASHED BURGER

2 steaks de boeuf, cheddar, compotée d'oignons, bacon, cornichon, sauce du chef, tomate, salade

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

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

FRITES MAISON 10

HOME-MADE FRENCH FRIES

La majorité de notre menu peut être adaptée aux végétariens.



Ne contient pas de lactose

Lactose-free



Ne contient pas de gluten

Gluten-free



Veuillez noter que des frais de livraison de 5\$, des frais de service de 15 % et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.

Please note that a \$5 delivery fee, a 15% service charge, and applicable taxes will be added to any order.

SUR LE POUCE de 11h00 à 22h00
SNACKS from 11am to 10pm

FONDUE DU TERROIR 17

REGIONAL FONDUE

Fondue de fromage de Charlevoix, beurre de pomme, confit d'oignons

Charlevoix cheese fondue, apple butter, onion confit

TARTARE DE BOEUF 28

BEEF TARTAR

Oeuf, pesto de pleurotes, champignons Charlevoix, croûtons

Egg, champignon Charlevoix mushroom pesto, croutons

**Extra frites 5\$*

TOMATES DU JARDIN MOZZARELLA 21

GARDEN TOMATO MOZZARELLA

Tomates, pesto, olives, laitue, mozzarella

Garden tomatoes, mozzarella, pesto, olive, lettuce

AILES DE POULET 25

CHICKEN WINGS

Nature, sauce BBQ

Plain, BBQ sauce

CLUB SANDWICH 26

CLUB SANDWICH

Poulet, tomate, salade, bacon, mayonnaise, frites

Chicken, tomato, lettuce, bacon, mayonnaise, french fries

LE GRAND JEU de 14h00 à 22h00
THE GREAT GAME from 2pm to 10pm

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS 20

MUSHROOM VELOUTE

Crème de champignons, pleurotes marinées, croquant de chorizo Saint-Urbain

Cream of mushroom soup, marinated oyster mushrooms, crunchy chorizo Saint-Urbain

FRITES À LA TRUFFE 18

TRUFFLE FRENCH FRIES

Huile de truffe blanche de Charlevoix, cheddar vieilli de St-Fidèle

Charlevoix white truffle oil, St-Fidèle aged cheddar

FROMAGES 39

CHEESES

Migneron de Charlevoix, Tomme de Brebis, Fleurmier, 1608,

Cendré des Grands Jardins, pain, croûtons, garnitures

Migneron de Charlevoix, Tomme de Brebis, Fleurmier, 1608, les Grands Jardins Cendré, bread, croutons, trimmings

CHARCUTERIES 39

CHARCUTERIES

Le Pieux, le Speck, Chorizo, terrine d'émeu de Charlevoix

Le Pieux, Speck, Chorizo, Charlevoix emu terrine

TARTARE AUX DEUX SAUMONS 37

TWO-SALMON TARTARE

Saumon frais, saumon fumé, échalottes

Fresh salmon, smoked salmon, shallots

**Choix de frites ou salade*

TRUITE GRILLÉE 49

GRILLED TROUT

Légumes frais poêlés, sauce vierge

Fried fresh vegetables, sauce vierge

STEAK NEW YORK 55

Bœuf Angus grillé, sauce au poivre, frites maison, romaine

Grilled Angus beef, pepper sauce, home-made french fries, romaine

GALETTE DE QUINOA 28

QUINOA CAKE

Patates douces, légumes épicés, céréales

Sweet potatoes, spicy vegetables, cereals

La majorité de notre menu peut être adaptée aux végétariens.



Ne contient pas de lactose

Lactose-free



Ne contient pas de gluten

Gluten-free



Veuillez noter que des frais de livraison de 5\$, des frais de service de 15 % et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.

Please note that a \$5 delivery fee, a 15% service charge, and applicable taxes will be added to any order.

COEUR DE ROMAINE CESAR 15 / 22*

COEUR DE ROMAINE CAESAR

Vinaigrette maison, croûtons, parmesan, câpres, bacon
Home-made vinaigrette, croutons, parmesan, capers, bacon

Extra poulet / Extra chicken + 9\$

*Entrée / plat

NACHOS TOMATE ET FROMAGE 23

TOMATO AND CHEESE NACHOS

Fromage à la crème, compotée de tomate, chips, guacamole
Cream cheese, tomato compote, chips, guacamole

BURGER DE BOEUF DE CHARLEVOIX 28

CHARLEVOIX BEEF BURGER

Fromage migneron, tomate, laitue, oignon, mayonnaise, frites maison

Migneron cheese, tomato, lettuce, onion, mayonnaise, home-made french fries

SPAGHETTI BOLOGNAISE 22

SPAGHETTI BOLOGNESE

Sauce à la viande, oignons, poivrons et champignons sautés

Meat sauce, sauteed onions, peppers, mushrooms

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 23

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Pancetta, parmesan, oeuf, échalottes, crème

Pancetta, parmesan, egg, shallots, cream

DENT SUCRÉE dès 11h

SWEETS from 11am

TARTE AU CITRON VERT 14

KEY LIME PIE

Notre tarte au citron vert à l'Américaine

Our American-style lime pie

BABA AU GIN 1899 15

GIN BABA 1899

Chantilly au safran nordique, gelée à la rose, pétales de fleurs, sureau

Nordic saffron whipped cream, rose jelly, flower petals, elderberry

COCKTAIL DE DOUCEURS 22

SWEET COCKTAIL

Macarons à la fleur de mélilot, guimauve maison à l'érable, sucre à la crème de Josée, bonbon à l'érable, roses des sables

Sweet clour macarons, home-made maple marshmallow, Josée sugar cream, maple candy, sand roses

La majorité de notre menu peut être adaptée aux végétariens.



Ne contient pas de lactose

Lactose-free



Ne contient pas de gluten

Gluten-free



Veuillez noter que des frais de livraison de 5\$, des frais de service de 15 % et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.

Please note that a \$5 delivery fee, a 15% service charge, and applicable taxes will be added to any order.

NOTRE CARTE DES VINS

OUR WINE LIST

VIN ROUGE

5oz 8oz BTL

RED WINE

France, Languedoc

Chateau Pech-Celeyran, Omblin
Rouge, Merlot - Malbec - Cabernet

15 22 73

Italie, Italy

Corte Aleardi, Valpolicella

14 21 69

France, France

Côtes-du-Rhône, Saint-Nabor, 2019

14 21 69

VIN BLANC

5oz 8oz BTL

WHITE WINE

France, Languedoc

Chateau Pech-Celeyran, Omblin Blanche,
Sauvignon Blanc - Muscat Blanc

15 22 73

Italie, Italy

Vénétie, Géografico, Pinot Grigio, 2020

16 23 75

France, France

Côtes-du-Rhône, Saint-Nabor, 2019

14 21 69

VIN ROSÉ

5oz 8oz BTL

ROSÉ WINE

France, Languedoc

Domaine de Mougere, Le pèlerin rosé

16 23 75

BULLES

5oz 8oz BTL

BUBBLES

Prosecco, Vino da Tavola, Ruffino

16 80

Prosecco, Vino da Tavola, Ruffino Rosé

80

5oz 1/2 BTL

Champagne Veuve Clicquot

40 80 175

Champagne Moët & Chandon

175

Pour plus de choix veuillez consulter les cartes des autres points de restauration.

For more choice, please consult the maps of the other restaurants.

MICROBRASSERIE CHARLEVOIX 15

LOCAL BEERS

DOMINUS BLANCHE 5°
VACHE FOLLE ESB 5.5°
ROUSSE 5.5°
BLNX 5°
WIPA PAMPLEMOUSE 5°
SESSION IPA 4.2°

BIÈRE INTERNATIONALE 10

INTERNATIONAL BEER

STELLA ARTOIS
CORONA
BUDWEISER
BUD LIGHT
MICHELOB ULTRA

BIÈRE SANS ALCOOL 8.50

ALCOHOL-FREE BEER

CORONA 0%

GIN & TONIC

GIN TONIC PREMIUM 14
Bombay Sapphire 44° - Tonic Schweppes
GIN TONIC DELUXE 16
Hendricks 41.4° - Tonic Fever Tree
GIN TONIC LOCAL 18
Menaud 42.1° -Tonic Fever Tree

SPIRITUEUX

LIQUOR

RHUM / RUM

BACARDI SUPERIOR 11
CHIC CHOC RHUM ÉPICÉ QC 14
ZACAPA CENTENARIO 23 ANS 17

VODKA

FINLANDIA 12
GREY GOOSE 14
MENAUD CHARLEVOIX 18

DIGESTIF / DIGESTIVE

LIMONCELLO 12
BELLE DE BRILLET 12
AMARETTO AVRIL QC 12
BAILEY'S 11
GRAND MARNIER 11
PORTO FADO 14
HENNESSY VS 13
REMY MARTIN VSOP 17
REMY MARTIN XO 35

WHISKY / SCOTCH

CANADIAN CLUB 10
JAMESON 10
MAKER'S MARK 13
GLENFIDDICH 12 ANS 12
BOWMORE 12 ANS 14
TALISKER 10 ANS 19
GLENMORANGIE NECTAR D'OR 24

Découvrez également nos restaurants :

Discover also our restaurants :



Veuillez noter que des frais de livraison de 5\$, des frais de service de 15 % et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.

Please note that a \$5 delivery fee, a 15% service charge, and applicable taxes will be added to any order.