

 Ne contient pas de lactose
Lactose-free

 Ne contient pas de gluten
Gluten-free

 Végétarien
Vegetarian

Si vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies, nous vous prions de bien vouloir nous en informer.

If you are subject to dietary restrictions or allergies, please inform us.

ENTRÉES / STARTERS

Soupe à l'oignon à la bière Dominus de Charlevoix 15

Croûtons et fromage gruyère

Onion Soup with Dominus Beer from Charlevoix

Au gratin, with croutons

Tartare aux deux saumons 18

Subtile mélange de saumon frais et de saumon fumé, crème de framboises, cornichons de betteraves, huile d'aneth et croûtons

Two-Salmon Tartare

Subtle blend of fresh and smoked salmon, raspberry cream, beet gherkins, dill oil and croutons

Tartare de bœuf à l'estragon 22

Bœuf, pesto de pleurotes épicés, câpres, cornichons, sauce Worcestershire, mayonnaise, échalotes

Beef Tartare with Tarragon

Beef, spicy oyster mushroom pesto, capers, gherkins, Worcestershire sauce, mayonnaise, shallots

Salade César 15

Laitue romaine, croûtons, bacon, sauce César

Caesar Salad

Romaine lettuce with croutons, bacon, Caesar dressing

Ajout poulet croustillant *5

Add crispy chicken

ESSENTIELS / ESSENTIALS

Papardelle al Ragù 28

Ragout de joues de bœuf braisées à la bière Microbrasserie de Charlevoix, parmesan et ciboulette

Papardelle al Ragù

Beef cheeks braised in beer from Microbrasserie of Charlevoix, Parmesan and chives

Polenta et légumes de saison 26

Polenta crémeuse au safran, galette de céleri-rave rôtie, tomates cerises confites aux épices boréales, duo de légumes crucifères croquants

Polenta and Seasonal Vegetables

Creamy saffron polenta, roasted celeriac patty, cherry tomatoes candied with boreal spices, duo of crunchy cruciferous vegetables

BELLERIVE

MENU SOUPER DINNER MENU

Le 14 et 15 février 2025

February 14th and 15th, 2025

PLATS / MAIN COURSES

Tartare aux deux saumons 30

Subtile mélange de saumon frais et de saumon fumé, crème de framboises, cornichons de betteraves, huile d'aneth et croûtons

Two-Salmon Tartare

Subtle blend of fresh and smoked salmon, raspberry cream, beet gherkins, dill oil and croutons

Pavé de saumon grillé 30

Pommes de terre Gabrielle confites au beurre à l'ail, choux de Bruxelles sautés et sauce beurre blanc relevée au poivre des dunes

Grilled Salmon Fillet

Gabrielle potatoes candied in garlic butter, sautéed Brussels sprouts, beurre blanc sauce with green alder pepper

Rôti de poulet de Cornouailles 28

Méli-mélo de légumes poêlés, purée de pommes de terre truffée et jus au piment Gorria

Cornish Roasted Chicken

Pan-fried vegetable meddley, truffled mashed potatoes and Gorria pepper jus

Jarret d'agneau de Kamouraska 32

Lentement braisé et parfumé à la myrique baumier, purée de carotte au cumin et au café, légumes du marché, jus de cuisson corsé

Kamouraska Lamb Shank

Slowly braised and scented with sweet gale, carrot purée with cumin and coffee, market vegetables, au jus

Tartare de bœuf à l'estragon 34

Bœuf, pesto de pleurotes épicés, câpres, cornichons, sauce Worcestershire, mayonnaise, échalotes

Beef Tartare with Tarragon

Beef, spicy oyster mushroom pesto, capers, gherkins, Worcestershire sauce, mayonnaise, shallots

Onglet de bœuf grillé 36

Mariné aux herbes, beurre Café de Paris et sauce vin rouge, salade croquante OU frites maison OU purée de pommes de terre

Grilled Hanger Beef

Marinated with herbs, Café de Paris butter and red wine sauce, crisp salad OR house fries OR mashed potatoes

Burger gourmet du Manoir 28

Boulette de bœuf aux petits lardons, compotée d'oignons rouges, tomates, roquette, fromage Ciel Bleu de Charlevoix, mayonnaise érable et poivre des dunes, frites maison

Manoir's Gourmet Burger

Beef patty with bacon, red onion compote, tomato, arugula, "Ciel Bleu" cheese from Charlevoix and maple-green alder pepper mayonnaise, house fries

Burger de poulet 24

Poitrine de poulet frit «Katsu», sauce épicée du Manoir et fromage cheddar vieilli, frites maison

Chicken Burger

"Katsu" fried chicken breast, Manoir spicy sauce and aged cheddar cheese, house fries

Menu élaboré par le Chef Christophe Annerose

Menu dessert par le Chef Anthony Chemedikian

Menu prepared by Chef Christophe Annerose

Dessert menu by Chef Anthony Chemedikian



Service et taxes en sus /

Service and taxes are not included

DESSERTS / DESSERTS

Tarte aux agrumes 14

Crémeux aux agrumes, meringue italienne, suprêmes d'orange

Citrus Tart

Citrus cream, Italian meringue, orange supremes

Tarte aux pacanes 11

Noix de pacane et glace vanille

Pecan Pie


Pecan nuts and vanilla ice cream

Crème brûlée aux épices d'Automne 9

Biscuits maison, cassonade

Crème Brûlée with Autumn Spices

Housemade cookies, brown sugar

 **Vénus de la Saint-Valentin** 14
Biscuit au cacao et feuillantine, mousse au chocolat, confit de camerises
Valentine's Venus
Cocoa biscuit and feuilletine, chocolate mousse, haskap berries confit

Chaque retour nous aide à nous surpasser!

Laissez-nous votre avis sur Google

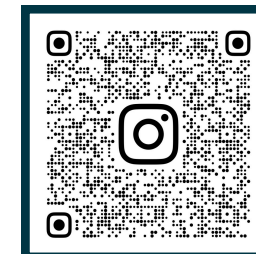
pour nous aider à toujours vous offrir le meilleur.

Suivez-nous sur Instagram pour ne rien manquer de nos promotions!

Every feedback helps us excel!

Leave your feedback on Google to help us continually offer you the very best.

Follow us on Instagram to make sure you don't miss out on any of our promotions!



BELLERIVE

MENU BOISSONS BEVERAGE MENU

Service et taxes en sus /
Service and taxes are not included

BLANC / WHITE			ROUGE / RED			BIÈRES PRESSIONS / DRAFT BEERS			COCKTAILS			
5oz	8oz	BTL	5oz	8oz	BTL	8/13					18	
Fontamara, Terre de Chieti 2022	10	17	50	Domaine Pech Céleyran, Omblin Rouge	12	20	60	Stella Artois			Kir, Kir Charlevoisien	
ABRUZZES, ITALIE				PAYS D'OC, FRANCE				Chipie Pale Ale Rousse			Sangria Rouge, Blanche ou Rosée	
Un Pinot Grigio frais et fruité des Abruzzes, parfait pour l'apéritif. <i>A fresh and fruity Pinot Grigio from Abruzzo, perfect for an aperitif.</i>				Un rouge généreux du Pays d'Oc aux arômes de fruits noirs et d'épices. <i>A generous red from Pays d'Oc with black fruit and spice aromas.</i>				Joufflue Blanche			Aperol Spritz, Limoncello Spritz	
Château Pesquié, Terrasse Blanc 2023	14	24	70	Poggiotondo, Chianti 2023	14	24	70	EN BOUTEILLES / BOTTLED	10		Bloody mary, Bloody ceasar	
RHÔNE, FRANCE				TOSCANE, ITALIE				Budweiser			Old Fashioned	
Un blanc élégant et aromatique du Rhône. <i>An elegant and aromatic Rhône white wine.</i>				Un Chianti typique de Toscane, alliant fraîcheur et notes de cerise et d'épices. <i>A classic Tuscan Chianti with freshness and notes of cherry and spice.</i>				Bud Light			Cosmopolitan	
Château Saint-Nabor Blanc 2019	11	19	55	Château Saint-Nabor Rouge 2018	11	19	55	Stella Artois			Negroni	
VALLÉE DU RHÔNE, FRANCE				VALLÉE DU RHÔNE, FRANCE				Corona			Mojito	
Un vin blanc souple et équilibré aux notes florales et fruitées. <i>A smooth and balanced white wine with floral and fruity notes.</i>				Un rouge corsé et épicé aux arômes de fruits rouges mûrs et de garrigue. <i>A bold and spicy red wine with ripe red fruit and garrigue notes.</i>				Michelob Ultra			Amaretto Sour, Apricot Brandy Sour	
BULLES / BUBBLES				ROSE / ROSE				Smirnoff ICE			Téquila Sunrise	
Prosecco Masi Modello	15		75	L'Oratoire, Domaine Saint-Andrieu 2020	17	29	85	MICROBRASSERIE / LOCAL BEERS	15		Martini Gin ou Vodka (+2 \$ Menaud)	
FRIOUL-VÉNÉTIE JULIENNE, ITALIE				PROVENCE, FRANCE				BLNX			PREMIUM ET LIQUEUR / LIQUOR	14
Un Prosecco léger et pétillant, idéal accompagner des entrées légères. <i>A light and sparkling Prosecco, perfect for light appetizers.</i>				Un rosé de Provence raffiné aux notes de fruits rouges et d'agrumes. <i>A refined Provence rosé with hints of red berries and citrus.</i>				Blanche du Manoir			DIGESTIFS / DIGESTIVES	11
Prosecco Ruffino "Rosé"	15		75					Flacatoune IPA			Baileys, Grand Marnier, Limoncello	
VÉNÉTIE, ITALIE								Session IPA			DIGESTIFS PREMIUM / DIGESTIVES	13
Un Prosecco rosé élégant aux fines bulles et aux arômes de petits fruits rouges. <i>An elegant rosé Prosecco with fine bubbles and red berry aromas.</i>								Blanche de Charlevoix			Cognac Hennessy VS, cidre de glace, Belle de Brillet	
								La vache folle Rousse			MOCKTAILS	12
								La vache folle Milk Stout			Fraise & Hibiscus <i>Strawberry & Hibiscus</i>	
								Dominus Vobiscum DOUBLE			Mangue & Fruit de la passion <i>Mango & Passion Fruit</i>	
											Pomme & Kiwi <i>Apple & Kiwi</i>	
								SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE	8,5			
								Corona 0 %				
								Budweiser 0 %				
								BOISSONS / BEVERAGES	5/9			
								Eau				
								<i>Still water</i>				
								Eau pétillante				
								<i>Sparkling water</i>				
								Boissons gazeuses				
								<i>Soft drinks</i>				

Pour des recommandations de vins sur mesure, n'hésitez pas à demander conseil au serveur.

For personalized wine recommendations, don't hesitate to ask the waiter for advice.