

BELLERIVE

LE

Dîner

Continuez l'expérience Bellerive demain
matin avec votre petit déjeuner.

Découvrez également le soir notre restaurant
bistronomique 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.

BELLERIVE

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

La Sopa Minestrone 12

Soupe de Légumes, Haricots Rouges, Gnocchetti, Parmesan Râpé
Croûtons au Pesto

Harira, 13 18



Soupe Réconfortante Traditionnelle Marocaine

Lentilles, Pois Chiches, Gingembre, Tomates, Dattes de Medjool, Agneau Braisé

À PARTAGER

Tajine de Poulet, 64



Plat familial de notre Chef El Fadely

Disponible en portion individuelle sur demande

Cuisses de Poulet, Citron Confit Maison, Safran, Artichauts Marinés, Olives, Frites Signature

Terre et Fleuve 76

Filet d'Épaule de Bœuf Mariné Grillé, Crevettes Marinées, Pommes de Terre Frites "Smashed" au Citron et à l'Ail, Salade Méditerranéenne, Sauce Charmoula

LA TRATTORIA

Focaccia Légumes Rôtis, Chèvre Frais 27

Pain Focaccia Grillé, Tartinade de Chèvre Frais, Légumes Rôtis, Aubergines, Courgettes, Tomates, Oignons, Poivrons, Basilic, Caramel de Balsamique, Salade Verte

Focaccia Pancetta et Figs 28

Pain Focaccia Grillé, Mascarpone Citronné, Pancetta, Roquette, Oignons Caramélisés, Figs, Mozzarella, Salade Verte

Gnocchetti Alla Peperonata, Saucisse Italienne 29

Saucisse Italienne Douce de Charcuterie Charlevoix, Poivrons Rôtis, Oignons Doux, Ail, Huile d'Olive, Tomates, Origan, Basilic, Copeaux de Grana Padano, Vinaigre Balsamique

Casarecce Alla Carbonara 30

Pancetta Fumée de Scotstown, Parmigiano Reggiano, Jaune d'Œuf, Poivre du Moulin

ENTRÉES

Salade de Chèvre Fraîche 18

Figs, Miel, Menthe, Citron, Tomates Cerises, Carottes, Croûtons aux Herbes

Arancini Al Burro 18

Boules de Risotto au Prosciutto Panées et Frites, Tomates Séchées, Origan et Mozzarella, Sauce Marinara, Salade d'Herbes

Calmars Frits en Croûte de Parmesan 20

Mayonnaise à l'Harissa et au Miel du Manoir

GRILLADES

"Smash" Burger Méditerranéen 29

Bœuf, Ketchup Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Laitue, Oignon Rouge, Cornichon à l'Aneth, Frites Signature

Souvlakis de Poulet 33

Brochettes de Poulet Mariné, Tzatziki, Pommes de Terre Rôties à la Grecque, Salade du Jardin

Saumon Grillé en Croûte de Pesto aux Tomates Séchées 35

Orzo au Safran, Poivrons Rôtis, Sauce Vierge Kalamata, Amandes Effilochées Torréfiées

Thon Snaké au Za'atar 39



Salade de Fenouil, Vinaigrette au Citron Confit, Pois Chiches Frits, Caviar d'Aubergine, Tomates Cerises

Filet d'Épaule de Bœuf Grillé 42

Bœuf Mariné, Salade Méditerranéenne, Pommes de Terre Frites "Smashed" à l'Ail Citronné, Jus de Viande à la Figue

DESSERTS

Poire Dionysos 13

Vin Grec, Glace au Miel, Spéculoos

Clafoutis aux Cerises Noires 13

Glace au Basilic

Marjolaine 14

Biscuit Dacquoise, Crème Pralinée, Ganache Chocolat, Chantilly

Crème Brûlée à la Pistache 14

Biscotti à la Verveine Citronnée de chez Azulée

Menu élaboré par nos Chefs Simon Fortin et René Privé

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
Service et taxes en sus.



#RestaurantLeBellerive

BELLERIVE

LE

Dinner

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

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

Vegetarians and vegans



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 you server for details

SOUPS

La Sopa Minestrone 12

Vegetable Soup, Kidney Beans, Gnocchetti, Parmesan, Pesto Croutons

Harira,		
Traditional Hearty Moroccan Soup	Starter 13	Main 18
Lentils, Chickpeas, Ginger and Tomatoes served with Braised Lamb and Medjool Dates		

SHARING DISHES

Chicken Tajine, 64

Family dish of our Chef El Fadely

Ask your server for individual portions

Chicken Thighs, House-Made preserved Lemons, Saffron, Pickled Artichokes, Green Olives, Signature Fries

Surf ‘N’ Turf 76

Grilled Marinated Beef Shoulder, Sautéed Marinated Shrimps, Lemon and Garlic Fried Smashed Potatoes, Mediterranean Salad, Charmoula Sauce

LA TRATTORIA

Roasted Vegetable Focaccia with Goat Cheese 27

Grilled Focaccia, Grilled Vegetables, Eggplant, Zucchini, Tomatoes, Peppers, Onions, Basil, Balsamic Reduction, Green Salad

Pancetta and Fig Focaccia 28

Grilled Foccacia, Lemon, Mascarpone, Pancetta, Arugula, Caramelized Onions, Figs, Mozzarella, Green Salad

Gnocchetti Alla Peperonata, Italian Sausage 29

Mild Italian Sausage from Charcuterie Charlevoix, Roasted Peppers, Sweet Onions, Garlic, Olive Oil, Tomatoes, Oregano, Basil, Grana Padano, Balsamic Vinegar

Casarecce Alla Carbonara 30

Smoked Pancetta from Scotstown, Parmigiano Reggiano, Egg Yolk, Fresh Pepper

STARTERS

Fresh Goat Cheese Salad 18

Figs, Mint, Honey, Lemon, Cherry Tomatoes, Carrots, Herb Croutons

Arancini Al Burro 18

Fried Risotto Balls with Prosciutto, Sundried Tomatoes, Oregano, Mozzarella, Marinara Sauce, Herb Salad

Fried Squid with Parmesan Crust 20

Harissa Honey Mayonnaise

FROM THE GRILL

Mediterranean Smash Burger 29

Beef, House-Made Ketchup, Fior di Latte Mozzarella, Lettuce, Red Onion, Dill Pickle, Signature Fries

Chicken Souvlakis 33

Marinated Chicken Skewers, Tzatziki, Roasted Greek Potatoes, Garden Salad

Grilled Salmon with Pesto, Sundried Tomato Crust 35

Saffron Orzo, Roasted Peppers, Kalamata Virgin Sauce, Roasted Slivered Almonds

Za’atar Crusted Grilled Tuna 39

Fennel Salad, Preserved Lemon Vinaigrette, Fried Chickpeas, Eggplant Caviar, Cherry Tomatoes

Grilled Beef Shoulder 42

Marinated Beef, Mediterranean Salad, Lemon Garlic Fried Smashed Potatoes, Fig Sauce

DESSERTS

Dionysos Pear 13

Greek Wine, Honey Ice Cream, Speculoos

Black Cherry Clafouti 13

Basil Ice Cream

Marjolaine 14

Dacquoise Crisp, Praline Cream, Chocolate Ganache, Chantilly Cream

Pistachio Crème Brûlée 14

Lemon Verbena Biscotti from Azulée

Menu elaborated by our Chefs
Simon Fortin and René Privé

If you are subject to food allergies or dietary restrictions, please advise us.
Taxes and service not included.



#RestaurantLeBellerive