

# TABLE ET TERROIR

*Découvrez nos produits locaux | Discover our local products*

**Soupe à l'Oignon Gratinée | French Onion Soup** 9\$

**Chaudrée de Poisson et Fruits de Mer | Fish Chowder** 12\$

**Salade Niçoise | Niçoise Salad** 13\$

Thon mariné saisi | Haricots verts | Pommes de terres rates | Oeuf mollet  
*Seared marinated tuna | Green beans | Fingerling potatoes | Poached egg*

**Salade César | Ceasar Salad** 11\$

Avec suprême de volaille grillé | *With grilled chicken breast* 7\$  
Avec brochette de crevettes | *With shrimp brochette* 8\$

**Tartare de Saumon | Salmon Tartar** 13\$

Échalottes | Câpres | Citron | Mayonnaise | Herbes fraîches | Croûtons  
*Shallots | Capers | Lemon | Mayonnaise | Fresh herbs | Croutons*

**Fondue parmesan de Charlevoix | Charlevoix Parmesan Fondue** 12\$

Ketchup aux fruits d'ici |  
*Fruit chutney*

**Crevettes à l'Ail | Garlic Shrimps** 12\$

Beurre à l'ail | Baguette  
*Garlic butter | Baguette*

**Burger de Boeuf | Beef Burger** 19\$

Pain brioché | Tomates | Laitue | Oignons | Fromage Cheddar de St-Fidèle | Sauce maison | Frites ou Salade verte  
*Brioche bread | Tomatoes | Laituce | Onions | St-Fidèle cheddar Cheese | House sauce | French Fries or Seasonnal greens*

**Grilled cheese | Grilled cheese** 17\$

Fromage Hercule de Charlevoix | Bacon | Tomate | Mayonnaise | Frites ou Salade verte  
*Hercule cheese from Charlevoix | Bacon | Tomatoe | Mayonnaise | French Fries or Seasonnal greens*

**Club St-Urbain | St-Urbain Club Sandwich** 18\$

Salade de poulet | Jambon | Bacon | Tomate | Laitue | Mayonnaise | Frites ou Salade verte  
*Chicken salad | Ham | Bacon | Tomatoes | Laituce | Mayonnaise | French fries or Seasonnal greens*

**Spaghetti | Spaghetti** 16\$

Sauce marinara | Polpette | Fromage L'Origine de Charlevoix | Huile d'olive extra vierge  
*Marinara sauce | Polpette | L'Origine de Charlevoix cheese | Extra virgin olive oil*

**Fish & Chips | Fish & Chips** 19\$

Turbo du Fleuve | Frites ou Salade verte | Sauce tartare  
*Saint-Lawrence River turbot | French fries or Seasonnal greens | Tartar sauce*

**Sandwich à la Porchetta | Porchetta sandwich** 18\$

Pain ciabatta | Champignons parfumés à la truffe | Mayonnaise au basilic | Laitue roquette | Tomates | Frites ou salade verte  
*Ciabatta bread | Mushrooms truffle sented | Basil mayonnaise | Arugula | Tomatoe | French Fries or seasonnal greens*

**Poutine du Manoir | Le Manoir Poutine** 15\$

Frites | Fromage en grains de la Laiterie de Charlevoix | Sauce à poutine  
*French Fries | Laiterie de Charlevoix cheese curd | Classic Poutine Sauce*

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez svp nous en faire part. Service en su et tous les prix sont sujets à la TPS et autres taxes en vigueur.  
*Please advise us of all food allergies. Gratuities are not included and all prices are subject to GST and other applicable taxes.*



## Laissez-vous tenter... Let yourself be tempted...

### COCKTAILS

#### Sangria de Chez Nous

Omerto doux | Jus de canneberge blanc | Soda citron | Jus de lime | Romarin  
Sweet Omerto | White Cranberry Juice | Lemon Soda | Lime juice | Rosemary

\$14

#### Kir Charlevoisien

Vin mousseux | Crème de petites poires des Vergers Pedneault  
Sparkling Wine | Verger Pedneault pear Liquor

\$14

#### Daiquiri Classique

Rhum blanc | Jus de lime | Sirop simple  
Superior Rum | Lime Juice | Simple Syrup

\$14

#### Mai Tai

Rhum brun | Rhum blanc | Liqueur d'orange | Sirop d'orgeat | Jus de lime  
Dark Rum | White Rum | Orange Liquor | Orgeat Syrup | Lime Juice

\$14

### VIN AU VERRE | WINES BY THE GLASS

#### Blanc | White

France, Pays D'Oc, Domaine Baron de Rothschild, Chardonnay  
Etats-unis, Woodbridge, Mondavi, Pinot Grigio  
Nouvelle- Zélande, Marlborough, Sauvignon Blanc, Nobilo

\$13

\$13

\$13

#### Rouge | Red

France, St-Emilion, J. Lebegue  
Etats-unis, Californie, Toschi Vineyards, Pinot Noir  
Italie, Toscane, Camperchi, Anno 0

\$13

\$14

\$13

#### Rosé | Rose

France, Château Spencer La Pujade, La P'tite Soeur

\$13

### BIÈRES | BEERS

#### Bouteille domestique | Domestic bottled

Budweiser | Bud Light | Michelob Ultra

\$7.75

#### Bouteille importé | Imported bottled

Stella Artois | Corona

\$10.00

#### Sans alcool | Alcohol free

Budweiser Prohibition (0%)

\$7.75

#### Micro Brasserie Charlevoix (500 ml) | Charlevoix microbrewery

Dominus Vobiscum Blanche (5%) | Flacatoune (7%)  
Dominus Vobiscum Double (8%) | La Vache Folle Milk Stout (9%)

\$12.50



#### Pression | Draft

Budweiser | Cidre La Croix  
Alexander Keith's Red | Shock Top | Stella Artois

**Verre**  
**Glass**

12 oz

6.75

7.75

**Chope**  
**Pint**

20 Oz

11.00

12.75

**Pichet**  
**Pitcher**

60 oz

28

35