

Le Bellerive

À LA CARTE

Entrées

POTAGE DU JOUR
10

TARTIFLETTE
fromage l'Origine de la Laiterie de Charlevoix et lardons des Viandes bio de St-Urbain
18

ASSIETTE CHARLEVOISIENNE
charcuteries et fromages locaux, légumes marinés, confit maison
21

 **SALADE DU MANOIR**
  houmous de brocoli, fauxmage aux graines de tournesol, chips de légumes, légumes crus et marinés
16

 **POT AU FEU DE FOIE GRAS DE LA FERME BASQUE**
tombée de pleurotes, poireaux caramélisés, bouillon de canard au thé du Labrador et au sumac
28

ASSIETTE MARINE
saumon fumé maison, gravlax de truite des Éboulements, rillettes de saumon
28

Desserts

MONT GRAND FOND
mousse de chocolat praliné, crémeux caramel
10

 **BLANC MANGER AU LAIT DE COCO**
 compotée d'ananas, crumble coco, gel passion
10

TARTE AU SUCRE
10



TARTE TATIN POMME CANNEBERGE
sablé breton, pommes, canneberges, chantilly
10

Plats

  **FARRO CRÉMEUX**
safran Nordique de Charlevoix, salade tiède de pois verts
28

 **RAVIOLI MÉDITERRANÉEN**
tombée d'épinards au beurre, copeaux de fromage 1608 de la Laiterie de Charlevoix, ratatouille
24

POUTINE AU CANARD
frites, sauce à l'érable, canard confit, fromage en grains de la Fromagerie St-Fidèle
28


  **BURGER DU MANOIR**
galette végétalienne, mayonnaise fumée au chipotle, tomate, laitue, oignon rouge, fromage de la Laiterie de Charlevoix
24

 **PIÈCE DU BOUCHER**
35

 **MORUE SAUVAGE**
beurre de noisette, chokha de courge du Jardin du centre, dentelle à l'encre de seiche
33

 possibilité d'être végétalien

 plat végétarien

 possibilité d'être sans gluten

Le Bellerive

À LA CARTE


Appetizers

SOUP OF THE DAY
10

TARTIFLETTE
cheese l'Origine from the Charlevoix
dairy and organic bacon from Viandes bio
de St-Urbain
18

CHARLEVOIX PLATTER
local cheese and cold meats board, pickled
vegetables
21

 HOUSE SALAD
 broccoli hummus, dairy free sunflower seed
 cheese, vegetable chips, raw & pickled
vegetables
16

 FOIE GRAS STEW
foie gras from the Basque farm, oyster
mushrooms, caramelized leeks, duck and
Labrador tea broth with sumac
28

ASSIETTE MARINE
house smoked salmon, gravlax trout,
salmon rilette
28

Desserts

MONT GRAND FOND
praline chocolate mousse, creamy caramel
10

 COCONUT MILK BLANCMANGER
 rhum flamed pineapple sauce, coconut crunch, passion jelly
10

SUGAR PIE
10

APPLE CRANBERRY TARTE TATIN
breton shortbread, apples, cranberries, pommes, sweet
whipped cream
10

Main courses

 CREAMY FARRO
 local saffron from the Safran Nordique,
warm peas salad
28

 MEDITERRANEAN RAVIOLI
sautéed spinach, 1608 cheese shavings from La
Laiterie de Charlevoix, ratatouille
21

DUCK POUTINE
fries, maple gravy, confit duck, cheese curd
from St-Fidèle cheese factory
28

 SIGNATURE BURGER
 vegan patty, smoked chipotle mayonnaise,
tomato, lettuce, red onion, local cheese from
the Laiterie Charlevoix
24

 BUTCHER'S CUT
35

 HAZELNUT COAL
hazelnut butter, squash puree, cuttlefish
ink lace
33



can be
vegan



vegetarian
meal



can be
gluten free