 Ne contient pas de lactose

Lactose-free

 Ne contient pas de gluten

Gluten-free

 Végétarien

Vegetarian

Si toutefois vous êtes sujet à des restrictions alimentaires ou à des allergies, nous vous prions de bien vouloir nous en informer.

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

## ÉNTRÉES / STARTERS

**Potage du jour** **9**

*Soup of the day*

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

Croûtons et fromage gratinés

**Onion soup with Dominus de Charlevoix beer**

*CROUTONS and gratinated cheese*

**Fondue Charlevoisienne** **15**

Style Parmesan, fromages de Charlevoix, poireaux, beurre de pommes et confit d'oignons

**Charlevoix cheese fondue**

*Style Parmesan, Charlevoix cheeses, leeks, apple butter and onion confit*

**Tartare aux 2 saumons**   **18**

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

**Two salmon tartare**

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

**Tartare de bœuf à l'estragon**  **22**

Bœuf, pesto de pleurotes épicées, câpres, cornichons, sauce Worcestershire, mayonnaise, échalotes et estragon

**Beef tartare with tarragon**

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

## SALADES / SALADS


**Salade César** **15/18**

Salade romaine, croûtons, bacon, sauce César

**Caesar salad**

*Romaine salad with croutons, bacon, Caesar dressing*

option poulet croustillant / *crispy chicken option* **\*5**

**Salade Niçoise**    **25**

Thon rouge snacké, pommes de terre grelots, haricots verts, cœurs d'artichauts, olives Kalamata, tomates anciennes et vinaigrette acidulée

**Niçoise Salad**

*Snacked red tuna, baby potatoes, green beans, artichoke hearts, Kalamata olives, heirloom tomatoes and tangy vinaigrette*

**Salade de betteraves**    **15**

Carpaccio de betteraves, quinoa, légumes croquants, suprêmes d'orange et vinaigrette au cidre

**Beet salad**

*Carpaccio of beet, quinoa, crisp vegetables, orange supremes and cider vinaigrette*

# LE BELLERIVE s'invite au LE SAINT-LAURENT visits

## MENU DÎNER LUNCH MENU

### SUR LE POUCE / SNACKS

**Poutine du Manoir Maison** **20**

Frites fraîches, canard confit, fromage St-Fidèle, sauce brune du Chef

**Manoir's poutine**

*Fresh French fries, duck confit, St-Fidèle cheese, Chef's brown sauce*

**Club Sandwich à notre façon**  **22**

Porchetta, bacon, laitue, tomates, mayonnaise fumée à l'ail, frites maison

**Club Sandwich our way**

*Porchetta, bacon, lettuce, tomatoes and smoked garlic mayonnaise, homemade fries*

**Fish & Chips de morue bleue**   **22**

Panure croustillante au Panko, sauce tartare, zestes d'agrumes et frites maison

**Blue Cod Fish & Chips**

*Crispy Panko breading, tartar sauce, citrus zest and homemade fries*

**Burger gourmet du Manoir** **26**

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 de Charlevoix cheese and maple-green alder pepper mayonnaise, homemade fries*

**Burger de poulet** **24**

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

**Chicken burger**

*Katsu-style fried chicken breast, Manoir spicy sauce and aged cheddar cheese, homemade fries*

**Burger végétarien**  **20**

Galette végétale maison (betteraves, haricots rouges et panko), laitue, chips de patate douce, aioli fumé et fromage Belle Brune de St-Fidèle, salade croquante du Chef

**Vegetarian burger**

*Homemade vegetable patty (beets, kidney beans and panko), lettuce, sweet potato chips, smoked aioli and Belle Brune cheese from St-Fidèle, Chef's crispy salad*

### DESSERTS / DESSERTS

**Gâteau au fromage du Chef Pâtissier**  **12**

Fromage à la crème, ananas caramélisés, coulis fruit de la passion et biscuit recomposé à la canelle

**Pastry Chef's Cheesecake**

*Cream cheese, caramelized pineapple, passion fruit coulis and recomposed cinnamon cookie*

**Café gourmand** **14**

**Gourmet coffee**

### PLATS / MAIN COURSES

**Casserole de moules, frites maison** **26**

Lardons et crème

OU

Marinières au vin blanc

**Mussel pot, homemade fries**

*Bacon and cream*

OR

*Mussels in white wine*

**Tartare aux 2 saumons**   **30**

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

**Two salmon tartare**

*Subtle blend of fresh and smoked salmon, 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 confit in garlic butter, sautéed Brussels sprouts, beurre blanc sauce with green alder pepper*

**Linguine alla Genovese**  **22**

Pesto basilic et épinards maison, pignons de pin grillés et fromage de parmesan

**Linguine alla Genovese**

*Homemade basil and spinach pesto, toasted pine nuts and Parmesan cheese*

**Onglet de bœuf grillé** **32**

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 home fries OR mashed potatoes*

**Suprême de poulet rôti aux herbes**  **26**

Galettes de pomme de terre, légumes de saison et sauce chasseur du Manoir

**Herb-roasted chicken breast**

*Potato pancakes, seasonal vegetables and chasseur du Manoir sauce*

Menu élaboré par Chef Christophe Annerose

Menu dessert par 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

# BELLERIVE s'invite au visits LE SAINT-LAURENT

## MENU BOISSONS LUNCH MENU

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

BLANC / WHITE			ROUGE / RED			BIÈRES PRESSIONS / DRAFT BEERS			8/13 COCKTAILS		
<b>Château La Tuilerie du Puy</b>	<b>14</b>	<b>22</b>	<b>65</b>	<b>Corte Aleardi</b>	<b>14</b>	<b>21</b>	<b>62</b>	Stella Artois		Kir, Kir Charlevoisien	
<b>BORDEAUX, FRANCE</b>				<b>VÉNÉTIE, ITALIE</b>				Chipie Pale Ale Rousse		Sangria Rouge, Blanche ou Rosée	
Vin frais et équilibré, arômes de poire et de pomme				Vin frais et léger, arômes de cerise et de violette				Joufflue Blanche		Aperol Spritz, Limoncello Spritz	
<i>Fresh and balanced wine, pear and apple aromas</i>				<i>Fresh and light wine, cherry and violet aromas</i>						Bloody mary, Bloody ceasar	
<b>Rossetti Il Vicolo Bianco</b>	<b>14</b>	<b>22</b>	<b>65</b>	<b>Château Pech-Celeyran</b>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>56</b>	EN BOUTEILLES / BOTTLED		<b>10</b>	
<b>TOSCANA, ITALIE</b>				<b>LANGUEDOC, FRANCE</b>				Budweiser		Old Fashioned	
Vin sec et fruité, arômes de pomme et d'agrumes				Vin riche et généreux, arômes de fruits noirs et de garrigue				Bud Light		Cosmopolitan	
<i>Dry and fruity wine, apple and citrus aromas</i>				<i>Rich and generous wine, dark fruit and wild herb aromas</i>				Stella Artois		Negroni	
<b>Château Saint-Nabor Blanc</b>	<b>14</b>	<b>22</b>	<b>59</b>	<b>Château Saint-Nabor Rouge</b>	<b>14</b>	<b>21</b>	<b>58</b>	Corona		Mojito	
<b>VALLÉE DU RHÔNE, FRANCE</b>				<b>VALLÉE DU RHÔNE, FRANCE</b>				Michelob Ultra		Amaretto Sour, Apricot Brandy Sour	
Vin frais et aromatique, notes de fleurs blanches et d'agrumes				Vin rond et épicé, arômes de fruits rouges et de réglisse				Smirnoff ICE		Téquila Sunrise	
<i>Fresh and aromatic wine, white flower and citrus notes</i>				<i>Smooth and spicy wine, red fruit and licorice aromas</i>						Martini Gin ou Vodka (+2\$ Menaud)	
								MICROBRASSERIE / LOCAL BEERS		<b>15</b>	
								BLNX		PREMIUM ET LIQUEUR / LIQUOR	
								Blanche du Manoir			<b>14</b>
								Flacatoune IPA		DIGESTIFS / DIGESTIVES	
								Session IPA			<b>11</b>
								Blanche de Charlevoix		Baileys, Grand Marnier, Limoncello	
								La vache folle Rousse		DIGESTIFS PREMIUM / DIGESTIVES	
								La vache folle Milk Stout			<b>13</b>
								Dominus Vobiscum DOUBLE		Cognac Hennessy VS, cidre de glace, Belle de Brillet	
								SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE		<b>8.5</b>	
								Corona 0%		MOCKTAILS	
								Budweiser 0%			<b>12</b>
										Fraise & Hibiscus	
										Mangue & Fruit de la passion	
										Pomme & Kiwi	

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

*For tailor-made wine recommendations, don't hesitate to ask the waiter for advice..*

### BOISSONS / BEVERAGES

Eau

*Still Water*

Eau Pétillante

*Sparkling Water*

Boissons gazeuses

*Soft Drinks*

5/9

## BIÈRE 125EME 125TH BEER

Fêtez les 125 ans du Manoir Richelieu avec cette bière en édition limitée !  
Produite selon la "Méthode Traditionnelle" et inspirée des grands vins de  
Champagne.

*Celebrate 125 years of Manoir Richelieu with this limited-edition beer! Produced  
according to the "Méthode Traditionnelle" and inspired by the great wines of  
Champagne.*

**10% vol**  
**750mL (25oz)**  
**39**