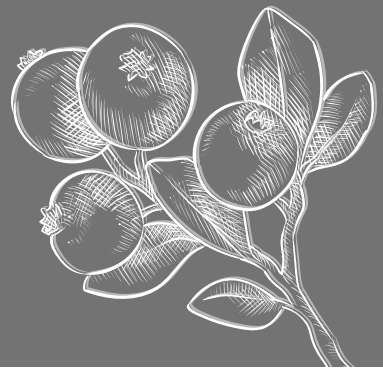


SERVICE AUX CHAMBRES

In room dining



PETIT DÉJEUNER BREAKFAST

7h00 à 11h00 / 7h00 to 11h00 AM

PETIT CONTINENTAL

yogourt à l'érable, fruits frais,
viennoiserie, rôties, cretons, jus, café
*maple yogurt, fresh fruits, pastries, toasts,
croton, juice, coffee*

21

LE CONTINENTAL

oeufs brouillés, rôties, choix de deux
viandes (bacon, jambon ou saucisses),
fèves au lard, pommes de terre, jus, café
*scrambled eggs, toasts, choice of 2 meats
(bacon, ham or sausages), beans, potatoes,
juice, coffee*

25

OMELETTE GARNIE

GARNISHED OMELET

légumes, jambon, fromage suisse,
pommes de terre, salade de saison, jus,
café
*vegetables, ham, swiss cheese, potatoes,
seasonal salad, juice, coffee*

21

CRÊPES AU BEURRE D'ÉRABLE

MAPLE BUTTER CREPES

beurre d'érable, fruits, crème fouettée,
jus, café
*maple butter, fruits, chantilly, juice,
coffee*

21

OEUFS BÉNÉDICTINES

BENEDICTINES EGGS

jambon, sauce hollandaise, pommes
de terre, jus, café (un ou deux oeufs)
*ham, hollandaise sauce, potatoes, juice,
coffee (one or two eggs)*

22

PANIER DE VIENNOISERIES

PASTRIES SELECTION

croissant, pain au chocolat, brioche
aux raisins
*raisin brioche, croissant and chocolate
pastry*

16

BAGEL AU SAUMON FUMÉ

DU MANOIR

*HOUSEMADE SMOKED SALMON
BAGEL*

saumon fumé maison, fromage à la
crème, bagel rôti, garnitures, jus, café
*housemade smoked salmon, cream
cheese, roasted bagel, garnish, juice,
coffee*

21

SUR LE POUCE SNACKS

dès 11h00 / from 11 AM

CLUB SANDWICH

SANDWICH CLUB

poulet, tomate, laitue, bacon, mayonnaise
au tomates séchées
*chicken, tomato, lettuce, bacon, dried tomato
mayonnaise*

23

SALADE CÉSAR AU POULET

CHICKEN CAESAR SALAD

poitrine de poulet, vinaigrette
maison, croûtons, parmesan, bacon
et câpres
*chicken breast, housemade dressing,
croutons, parmesan cheese, bacon
and capers*

22

NACHOS CLASSIQUE

CLASSIC NACHOS

Olives noires, tomates, oignons
rouges et mozzarella accompagné de
crème sure et salsa
*Black olives, tomatoes, red onions and
mozzarella served with salsa et sour
cream*

18

PIQUE-ASSIETTE

rondelles d'oignons, crevettes
tempura, bâtonnets de fromage, ailes
de poulet, quartiers de pomme de
terre accompagné de crème sure et
sauce bbq
*onion rings, tempura shrimps, chicken
wings, cheese sticks, fried potato wedges
served with sour cream and bbq sauce*

23

SERVICE AUX CHAMBRES

In room dining



ENTRÉES

APPETIZERS

17h00 / from 5 PM

SAUMON FUMÉ DU MANOIR HOUSEMADE SMOKED SALMON

saumon fumé du Manoir, salade melon d'eau et concombre, pain Naan et crème sure aux câpres
housemade smoked salmon, watermelon salad and cucumber, Naan bread and capers sour cream
21

CRÈME D'OIGNON À LA BIÈRE ET AU CHEDDAR CREAM OF ONION, BEER AND CHEDDAR CHEESE

bière de la Microbrasserie de Charlevoix, vieux cheddar de Charlevoix, effiloché de boeuf et noisettes
beer from the Charlevoix microbrewery, Charlevoix old cheddar cheese, pulled beef, hazelnut
18

FOIE GRAS FOIES GRAS

foie gras à la liqueur de rhubarbe de la distillerie Menaud, confit de rhubarbe et brioche toastée
foie gras with rhubarb liqueur from the Menaud distillery, rhubarb confit and toasted brioche
29

SALADE CAPRESE CAPRESE SALAD

Burrata et tomates ancestrales de la ferme des 4 temps, pesto basilic, pignons de pin
Burrata and ancestral tomatoes from the farm of the 4 times, basil pesto, pine nuts
35

GRANDE FAIM

DINNER

dès 17h00 / from 5h00 pm

OSSO BUCCO DE PORC PORC OSSO BUCCO

servi sur un lit de spaghetti au beurre accompagné d'un jus de cuisson au vin rouge
Served on a bed of buttered spaghetti with red wine jus
29

POUTINE AU BOEUF ÉFFILOCHÉ PULLED BEEF POUTINE

frites, sauce brune et fromage en grains de la fromagerie Saint-Fidèle
fries, gravy and cheese curds from La fromagerie Saint-Fidèle
24

FILET DE SOLE SOLE FILLET

farci au saumon et homard, pomme de terre râtées aux herbes, légumes du moment et sauce crème à l'aneth
stuffed with salmon and lobster, fingerlings potatoes with herbes, vegetables and dill cream sauce
29

HAMBURGER SIGNATURE SIGNATURE BURGER

fromage Migneron de la fromagerie Maurice Dufour, tomate, laitue, mayonnaise chipotle, frites maison Migneron cheese from La fromagerie Maurice Dufour, tomato, lettuce, chipotle mayonnaise, homemade french fries
28

DAHL DE LENTILLES LENSES DAHL

lentilles au Cari rouge et lait de coco, coriandre hachés et pain Naan
lentils with curry and coconut milk, coriander and naan bread
24

PIÈCE DU BOUCHER BUTCHER SELECTION

PIZZA

PIZZA

11h30 / from 5 PM

MARGHERITA, 10" MARGHERITA, 10"

tomate, mozzarella fior di latte, pesto, basilic frais
tomato, mozzarella fior di latte, pesto, fresh basil
22

PROSCIUTTO, 10" PROSCIUTTO, 10"

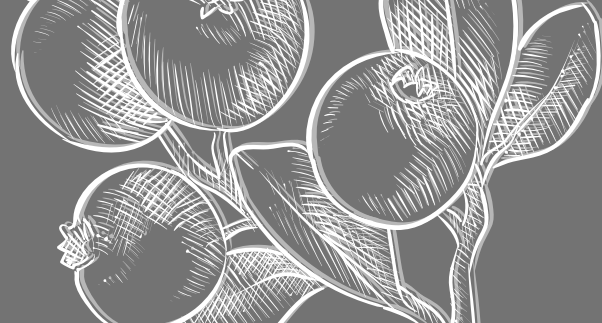
tomate, mozzarella râpées, prosciutto, roquette, copeaux de parmesan, crème de balsamique
tomato, shredded mozzarella, prosciutto, arugula, parmesan shavings, balsamic cream
24

QUÉBÉCOISE, 10" QUÉBÉCOISE, 10"

bacon, smoked meat, pepperoni, mozzarella, cheddar râpé, sirop d'érable
bacon, smoked meat, pepperoni, mozzarella, cheddar, maple syrup
26

SERVICE AUX CHAMBRES

In room dining



DESSERTS

DESSERT

GÂTEAU AU FROMAGE DEO
GRATIAS

Deo Gratias cheesecake
12

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE
vanilla crème brûlée
12

GÂTEAU CHOCOLAT ET
CARAMEL
chocolate & caramel cake
12

MICROBRASSERIE CHARLEVOIX 15

CHARLEVOIX MICROBREWERY

DOMINUS BLANCHE 5°
VACHE FOLLE ESB
ROUSSE 5.5°
BLNX 5°
WIPA PAMPLEMOUSE 5°
ETXE 5.2°
SESSION IPA 4.2°

BIÈRE INTERNATIONAL

INTERNATIONAL BEER

STELLA ARTOIS
CORONA
BUDWEISER
BUD LIGHT

BIÈRE SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE BEER

BUDWEISER CUVÉE PROHIBITION

SPIRITUEUX

LIQUOR

Rhums 17

Bacardi Superior
Chic Choc Rhum épicé Qc
Zacapa Centenario 23ans

Vodka 18

Finlandia
GreyGoose
Menaud Charlevoix
Digestif / digestive 15

Limoncello
Belle de brillet
Amaretto Avril Qc
Bailey's
Grand Marnier

Porto Fado 15
Porto Graham's 10 ans
Hennessy VS
Remy Martin VSOP
Remy Martin XO

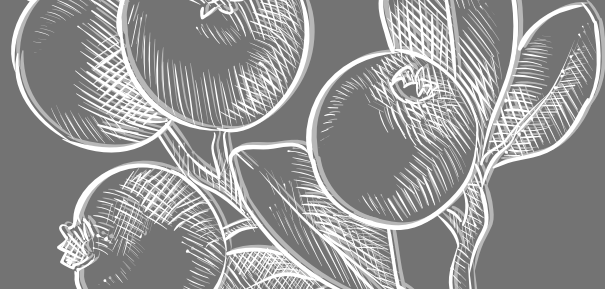
Whisky / Scotch 15
Canadian Club
Jameson
Maker's Mark
Glenfiddich 12ans
Bowmore 12ans 17
Talisker 10ans 17
Glenmorangie Nectar d'Or 35

GIN & TONIC

GIN & TONIC

Gin Tonic Premium 16
Bombay Sapphire 44° - Tonic Schweppes
Gin Tonic Deluxe 18
Hendricks 41.4° - Tonic Fever Tree
Gin Tonic Local 20
Menaud 42.1° - Tonic Fever Tree

SERVICE AUX CHAMBRES



VIN ROUGE – RED WINE	5oz	8oz
Italie Italy		
Toscane, Renzo & Masi Chianti	16	23
Espagne Spain		
Navarre, Nekeas, El Camino 2019	14	21
France France		
Côte du Rhône, Saint Nabor Cuvée Exclusive, Syrah, Grenache, Mourvèdre 2018	14	21
Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Château La Tuilerie du Puy	17	24
VIN ROSÉ – ROSÉ WINE	5oz	8oz
Italie Italy		
Vénétie, Rosa dei Masi, Refosco 2020	14	21
VIN BLANC –WHITE WINE	5oz	8 oz
Italie Italy		
Vénétie, Le Argile, Pinot Grigio 2020	14	21
France France		
Bourgogne, Raoul		
Gautherin & Fils, Chablis 2020	27	33
Côtes-du-Rhône, Saint-Nabor, 2019	17	24
NOS BULLES - SPARKLING	8oz	BTTL
Italie Italy		
Prosecco	16	80
Etats-Unis United-States		
Roederer Brut Anderson Valley	27	110
France France		
Champagne Veuve Clicquot	40	175

VIN ROUGE – RED WINE	BTTL
Italie Italy	
Toscane, Renzo & Masi Chianti	16
Espagne Spain	
Navarre, Nekeas, El Camino 2019	14
France France	
Côte du Rhône, Saint Nabor Cuvée Exclusive, Syrah, Grenache, Mourvèdre 2018	14
Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Château La Tuilerie du Puy	17
VIN ROSÉ – ROSÉ WINE	BTTL
Italie Italy	
Vénétie, Rosa dei Masi, Refosco 2020	14
VIN BLANC –WHITE WINE	5oz
Italie Italy	
Vénétie, Le Argile, Pinot Grigio 2020	14
France France	
Bourgogne, Raoul	
Gautherin & Fils, Chablis 2020	27
Côtes-du-Rhône, Saint-Nabor, 2019	17

