



CARTE DES BOISSONS DRINK LIST

MICROBRASSERIE CHARLEVOIX / CHARLEVOIX MICROBREWERY

Dominus Blanche 5°	Flacatoune 7°
Dominuse Double 8°	Flacatoune IPA 7°
Vache Folle Milk Stout 9°	Session IPA 4.2°
Vache Folle ESB Rousse 5.5°	WIPA Pamplemousse 5°
8ème Jour 10°	Etxe 5.2°

BIÈRE / BEER

10.00\$

Bière Internationale / International
beer

Stella Artois, Corona, Budweiser, Bud Light

8.50\$

Bière sans alcool / Alcohol-free beer

Budweiser Cuvée Prohibition

G + I

Gin Tonic Premium

16.00\$

Bombay Sapphire 44° - Tonic Schweppes

Gin Tonic Deluxe

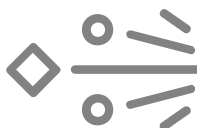
Hendricks 41.4° - Tonic Fever Tree

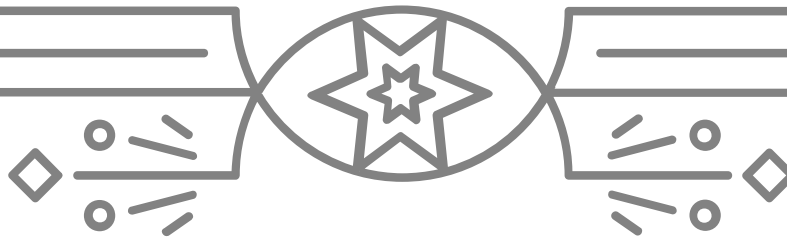
18.00\$

Gin Tonic Local

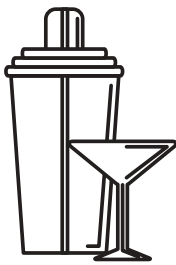
Menaud 42.1° - Tonic Fever Tree

20.00\$





COCKTAIL



Aperol Spritz	16.00\$
Aperol QC	
Bloody Mary	
Bloody Ceasar	
Mojito	
Cuba Libre	
Moscow Mule	
Kir	
Kir Charlevoisien	

BULLES - VIN / BUBBLES - WINE

Prosecco, Masi	15\$/68\$
Champagne, Tribaut	28\$/140\$
Champagne, Veuve Clicquot	175\$
Champagne, Moët & Chandon	175\$
Vin Blanc, Inniskilin Chardonnay	15\$/69\$
Vin Blanc, Petit Bourgeois Sauvignon Blanc	14\$/69\$
Vin Blanc, Can Feixes Bio	15\$/75\$
Vin Rouge, Bordeaux Château Recougne	14\$/66\$
Vin Rouge, Inniskilin Pinot Noir	15\$/69\$
Vin Rouge, Navaro Lopez Trempanillo	14\$/66\$
1/2 Btl Mouton Cadet Blanc ou Rouge	35\$





SPIRITUEUX / LIQUOR

Rhums

Bacardi Superior	10\$
Chic Choc Rhum épicé Qc	11\$
Zacapa Centenario 23ans	17\$

Vodka

Finlandia	10\$
GreyGoose	13\$
Menaud Charlevoix	18\$

Digestif / digestive

Limencello	11\$
Belle de brillet	13\$
Amaretto Avril Qc	11\$
Bailey's	11\$
Grand Marnier	12\$
Porto Fado	12\$
Porto Graham's 10ans	15\$
Hennessy VS	13\$
Remy Martin VSOP	17\$
Remy Martin XO	35\$

BOISSON SANS ALCOOL SOFT DRINK

Boissons gazeuse
Jus de fruit
Eau

5.00\$

Whisky / Scotch

Canadian Club	10\$
Jameson	10\$
Maker's Mark	13\$
Glenfiddich 12ans	12\$
Bowmore 12ans	14\$
Talisker 10ans	18\$
Glenmorangie Nectar d'Or	24\$

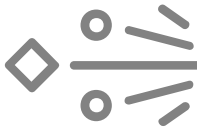
BOISSON CHAUDE / HOT DRINK

Espresso / Double Espresso
Americano
Latte / Latte Vanille Française
Mocha
Capuccino
Thés
Chocolat Chaud
Café Brésilien
Café Espagnol
Café Bailey's
Café Richelieu

5.00\$

12.00\$





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,
creton, juice, coffee*

18.50\$

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*

25.00\$

OMELETTE GARNIE

GARNISHED OMELET

légumes, jambon, fromage suisse, pommes de
terre, salade de fruits, rôties, jus, café
eggs, vegetables, ham, swiss cheese, potatoes,

fruits salad, toasts, juice, coffee

20.00\$

CRÊPES AU BEURRE D'ÉRABLE MAPLE BUTTER CREPES

beurre d'érable, fruits, jus, café
crepes, maple butter, fruits, juice, coffee

20.00\$

OEUFS BÉNÉDICTINES BENEDICTINES EGGS

jambon, sauce hollandaise, pommes de
terre, jus, café (deux oeufs)

*ham, hollandaise sauce, potatoes, juice,
coffee*

20.00\$

BAGEL AU SAUMON FUMÉ DU MANOIR HOUSEMADE SMOKED SALMON BAGEL

Saumon fumé maison, fromage à la crème,
bagel rôti, garnitures, jus, café

*homemade smoked salmon, cream cheese,
roasted bagel, garnish, juice, coffee*

20.00\$

BOL SANTÉ AUX FRUITS HEALTHY BOWL

fruits, sirop d'érable, flocons d'avoine, lait
d'amandes, noix de coco râpée, amandes
effilées, jus, café

*fruits, maple syrup, oat flakes, almond milk,
grated coconut, flaked almonds, juice, coffee*

20.00\$

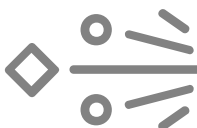
PANIER DE VIENNOISERIES PASTRIES BASKET

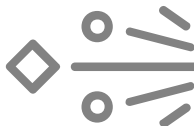
croissant, pain au chocolat, brioche aux
raisins

*raisin brioche, crescent and chocolat
pastrie*

15.00\$

Frais d'administration de 3,75 \$ par commande. Frais de service et taxes non inclus.
Administration fee of \$3.75 per order. Gratuity and taxes not included.





SERVICE AUX CHAMBRES

IN ROOM DINING

SUR LE POUCE

SNACKS

de 11h30 à 22h / from 11:30 AM until 10h PM

CLUB SANDWICH

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

20.00\$

NACHOS

Olives noires, tomates, oignons rouges et mozzarella, crème sure et salsa
Black olives, tomatoes, red onions and mozzarella, salsa and sour cream

15.00\$

SALADE CÉSAR AU POULET

CHICKEN CAESAR SALAD

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

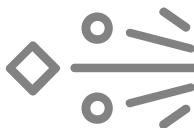
20.00\$

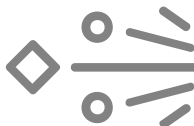
PIQUE-ASSIETTE / MIX AND MATCH

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

21.00\$

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez svp nous en faire part.
Please advise us of all food allergies





SERVICE AUX CHAMBRES IN ROOM DINING

PIZZAS MAISON HOME MADE PIZZAS

DE 11H30 À 22H / FROM 11:30 AM UNTIL 10H PM

MARGHERITA, 12"

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

21.00\$

PROSCIUTTO, 12"

tomate, mozzarelle râpées, prosciutto, roquette, copeaux de parmesan,
crème de balsamique
tomato, shredded mozzarella, prosciutto, rocket salad, shavings of parmesan

23.00\$

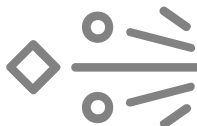
QUÉBÉCOISE, 12"

tomate, viande fumée, bacon, pepperoni, cheddar râpé, mozzarella râpée,
sirop d'érable
tomato, smoked meat, bacon, pepperoni, shredded cheddar, shredded
mozzarella

25.00\$

Frais de livraison de 3,75 \$ par commande. Frais de service et taxes non inclus.
delivery fee of \$3.75 per order. Gratuity and taxes not included.





SERVICE AUX CHAMBRES

IN ROOM DINING

ENTRÉES

APPETIZERS

DE 11H30 À 22H / FROM 11:30 AM UNTIL 10H PM

SAUMON FUMÉ DU MANOIR HOMEMADE SMOKED SALMON

saumon fumé du Manoir, salade melon d'eau et concombre, pain naan et crème sure aux câpres

homemade smoked salmon, watermelon and cucumber salad, naan bread and capers sour cream

18.00\$

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 la Laiterie Charlevoix, effiloché de boeuf et noisettes

local beer from the microbrewery of Charlevoix, Laiterie Charlevoix old cheddar cheese, pulled beef and crushed hazelnut

15.00\$

CROQUETTES DE CRABE CRAB CAKES

Crabe du fleuve du Saint-Laurent aux herbes, salade et mayonnaise citron et estragon

Crab from the saint-Lawrence's gulf, fresh herbs, salad, lemon wedge and tarragon mayonaise

18.00\$

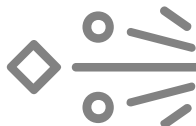
FLEURMIER FONDANT MELTED FLEURMIER CHEESE

Fleurmier fondant de la Laiterie Charlevoix, pommes sautées et salade verte
Fleurmier cheese stick from la Laiterie Charlevoix, sauteed apples and green salad

18.00\$

Frais de livraison de 3,75 \$ par commande. Frais de service et taxes non inclus.
delivery fee of \$3.75 per order. Gratuity and taxes not included.





SERVICE AUX CHAMBRES IN ROOM DINING

GRANDE FAIM DINNER

de 11h30 à 22h00 / from 11h30 am until 10 PM

SUGGESTION DU CHEF CHEF SUGGESTION

POUTINE AU BOEUF EFFILOCHÉ 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

22.00\$

FILET DE SOLE FARCI STUFFED SOLE FILLET

Farci au saumon et homard, pommes de terre rattes aux herbes, légumes du moment et sauce crème à l'aneth
stuffed with salmon and lobster, fingerlings potatoes with herbs, vegetables and dill cream sauce

26.00\$

HAMBURGER À LA VIANDE FUMÉE 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

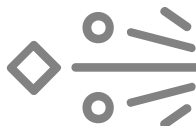
27.00\$

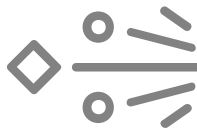
DAHL DE LENTILLES LENSES DAHL

Lentilles au cari rouge et lait de coco, coriandre hachée et pain naan
Lentils with curry and coconut milk, coriander and naan bread

20.00\$

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez svp nous en faire part.
Please advise us of all food allergies





SERVICE AUX CHAMBRES

IN ROOM DINING

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE DEO GRATIAS
DEO GRATIAS CHEESECAKE

12.00\$

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
VANILLA CREME BRULEE

12.00\$

GÂTEAU CHOCOLAT ET CARMEL
CHOCOLATE & CARAMEL CAKE

12.00\$

PLANCHE SUCRÉE INSPIRATION DU MOMENT
(pour deux personnes)
ASSORTMENT OF DESSERTS
(for two persons)

36.00\$

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez svp nous en faire part.
Please advise us of all food allergies

Frais d'administration de 3,75 \$ par commande. Frais de service et taxes non inclus.
Administration fee of \$3.75 per order. Gratuity and taxes not included.

