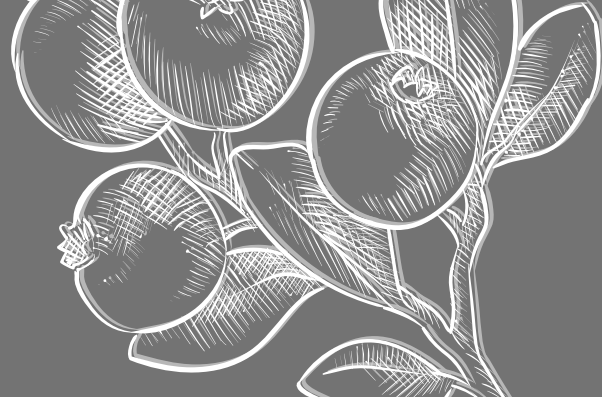


SERVICE AUX CHAMBRES

In room dining



PETIT DEJEUNER

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*
18.5

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*
19

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)*
16 / 21

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*
20

BOL SANTÉ AUX FRUITS HEALTHY BOWL

fruits, sirop d'érable, flocons
d'avoine, lait d'amande, noix de coco
râpée, amandes effilées, jus, café
*fruits, maple syrup, oat flakes, almond
milk, grated coconut, flakes almonds,
juice, coffee*
15

SUR LE POUCE

SNACKS

dès 11h00 / from 11 AM

CLUB SANDWICH SANDWICH CLUB

poulet, tomate, laitue, mayonnaise
chicken, tomato, lettuce, mayonnaise
20

SALADE CÉSAR AU POULET CHICKEN CAESAR SALAD

poitrine de poulet, vinaigrette
maison, croûtons, parmesan, bacon
*chicken breast, housemade dressing,
croutons, parmesan, cheese, bacon*
20

NACHOS CLASSIQUE CLASSIC NACHOS

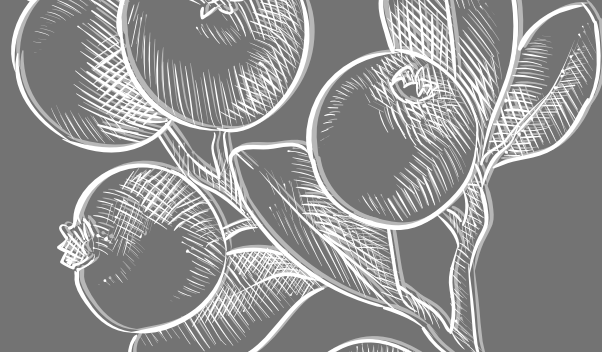
15

PIQUE-ASSIETTE

rondelles d'oignons, crevettes
tempura, bâtonnets de fromage, ailes
de poulet, quartiers de pomme de
terre
*onion rings, tempura shrimps, chicken
wings, cheese sticks, fried potato wedges*
21

SERVICE AUX CHAMBRES

In room dining



ENTRÉES

APPETIZERS

dès 17h00 / from 5 PM

SAUMON FUMÉ DU MANOIR HOUSEMADE SMOKED SALMON

saumon fumé du Manoir, pain
bannique, salade de fenouil et
pomme grenade
*housemade smoked salmon, bannock
bread, fennel and pomegranate salad*
18

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 bout de côte
braisé et noisettes
*local beer from the microbrewery of
Charlevoix, Charlevoix old cheddar
cheese, braised pulled pork, hazelnut*
15

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES DE CHARLEVOIX LOCAL CHEESE AND COLD MEAT BOARD

marinade, cornichons, moutarde, pain
baguette
*pickle, gherkins, mustards, confied
shallots, baguette*
20

GRANDE FAIM

DINNER

dès 17h00 / from 5h00 pm

DAHL DE LENTILLES LENTILS DAHL

lait de coco, curry, gingembre, coriandre,
pain naan
*coconut milk, curry, ginger, cilantro, naan
bread*
24

HAMBURGER DE BOEUF SIGNATURE BURGER

sauce béarnaise, bacon des viandes Bio de
St-Urbain, oignons confits à l'érable,
fromage 1608
*bearnaise sauce, organic bacon from St-
Urbain, pickled onions, 1608 cheese*
25

POUTINE AU BOEUF EFFILOCHÉ PULLED BEEF POUTINE

sauce cognac, fromage de St-Fidèle,
oignon vert, oignon mariné
*cognac sauce, cheese from St-Fidèle, green
onions, pickled onions*
22

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE DEO GRACIA

Deo Gratias cheesecake
10

CRÈME BRULÉE À L'ORANGE orange crème brûlée

10

GÂTEAU CHOCOLAT ET CARMEL

chocolate & caramel cake
10