CUISINE FINE À L'ASSIETTE

ENTRÉES

SALADE MARAÎCHÈRE 20
suprêmes d'agrumes, vinaigrette à l'orange, fenouil, hummus de brocolis, faux-mage frais aux herbes, croustilles de légumes et légumes marinés

PÉTONCLES DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE 28
sauce chocolat blanc, gingembre, mélilot, tartare de pomme Granny Smith

CEVICHE DE TURBOT 24
citron, lime, coriandre, pomme grenade, salicorne

FOIE GRAS AU CACAO 28
citron noir, crème de citrons confits, tuile aux poivres des dunes, brioche aux baies roses

RIS DE VEAU SOJA CHAMPIGNONS 28
essence de champignons, noisettes torréfiées, champignons sautés

PLATS

BAUDROIE & BOUDIN 34
baudroie d'Amérique, boudin des Viandes Bio de Charlevoix, sauce à l'ail noir et badiane, mousseline de panais, émincé de fenouil

RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE 32
tagliatelle de calamar, zeste de citron, huile de coriandre

FILET D'ÉPAULE DE BOEUF 36
velouté de betterave au chorizo et vin rouge, purée de céleris-raves, carottes glacées
EXTRA FILET MIGNON 18

PANISSE DE POIS CHICHE 30
noisettes, caviar d'aubergine fumé, vinaigrette orientale et mesclun

SAUMON CONFIT LAQUÉ À LA JERK 36
ajo blanco à l'ail, salade de melon d'eau, coriandre, concombre

Le Bellerive s'invite

Entrées

CRÈME D'OIGNON À LA BIÈRE ET CHEDDAR
Bière de la MicroBrasserie Charlevoix, cheddar *Le Vieux Charlevoix*, effiloché de boeuf braisé et noisettes
16

SAUMON FUMÉ DU MANOIR
Saumon fumé du Manoir, blini de sarrasin, oignons rouges marinés, crème sûre aux câpres
16

Plats

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ
Jus de cuisson, purée de pomme de terre, légumes du moment
35

RAVIOLI MÉDITERRANÉEN
Ravioli caprese, ratatouille, copeaux de parmesan
28

BURGER À LA VIANDE FUMÉE
Fromage Migneron de la Fromagerie Maurice Dufour, tomate, laitue, mayonnaise chipotle, frites maison
27

Menu élaboré par notre chef Sébastien Grangier et son équipe

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez svp nous en faire part
Service et taxes en sus

FINE CUISINE ON THE PLATE

APPETIZERS

ORCHARD SALAD 20
citrus segments, orange vinaigrette, fennel, brocoli hummus, fresh vegan cheese, pickled vegetables, vegetables chips

MAGDELEN ISLANDS SCALLOP 28
perfumed with white chocolate, ginger, melilotus, granny smith tartar

TURBOT CEVICHE 24
lemon, lime, cilantro, pomegranate, sea asparagus

COCOA FOIE GRAS 28
black lemon, lemon confit, dune pepper and pink pepper corn brioche

SOYA MUSHROOM SWEETBREADS 28
mushroom broth, roasted hazelnuts, sauteed mushrooms

PLATS

MONKFISH & BLACK PUDDING 34
organic black pudding from *Charlevoix*, black garlic, star anis, parsnip puree

SQUID RISOTTO 32
calamari tagliatelli, lemon zest, cilantro oil

BEEF SHOULDER FILET 36
red wine chorizo and beet sauce, celeriac puree, glazed carrots
EXTRA FILET MIGNON 18

CHIC PEA PANISSE 30
hazelnut, smoked eggplant caviar, oriental dressing and mesclun salad

JERK CONFIT SALMON 37
garlic ajo blanco sauce, watermelon salad, cilantro, cuncumbre

Le Bellerive is invited

Appetizers

BEER AND CHEDDAR CREAM OF ONION SOUP
Local beer fron the *MicroBrasserie Charlevoix*, Charlevoix old cheddar cheese, braised pulled beef, hazelnut
16

HOUSE SMOKED SALMON
Buckwheat blinis, pickled red onions, capers sour cream
16

Main Courses

BRAISED LAMB SHANK
Cooking jus, smashed potatoes, vegetables
35

MEDITERRANEAN RAVIOLI
Caprese ravioli, ratatouille, parmesan shaving
28

SMOKED MEAT BURGER
Migneron cheese from *La Fromagerie Maurice Dufour*, tomato, lettuce, chipotle mayonnaise, housemade french fries
27

Menu developed by our chef Sébastien Grangier and his team

Please advise us of all food allergies
Gratuities are not included and all prices are subject to applicable taxes