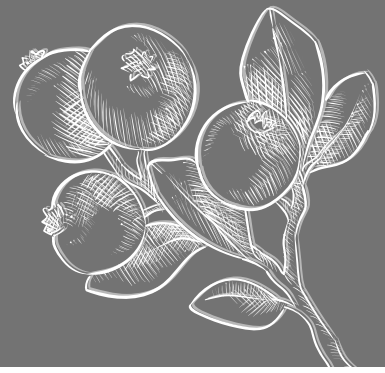


SERVICE AUX CHAMBRES

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
aux 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 pommes de
terre accompagnés 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 FOIE 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

Tomates cerises, bocconcini, pesto basilic,
réduction balsamique, huile de basilic,
oignons rouges marinées, pignons de pin,
basilic frit et micro pousses
*Cherry tomatoes, basil pesto, balsamic
reduction, basil oil, pickles red onions, pine
nuts, fried basil and microgreens*
25

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, pommes de terre
rattées 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.*
*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

PIZZA

PIZZA

11h30 / from 11h30 am

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"

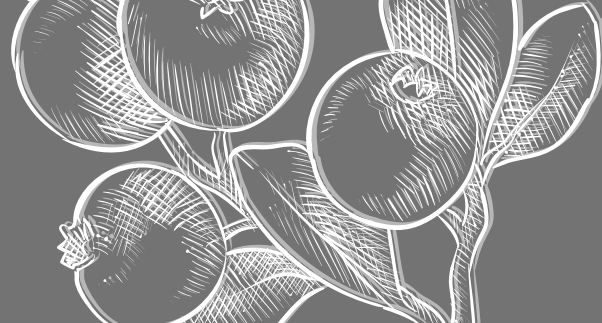
*tomate, mozzarella râpées, prosciutto,
roquette, copeaux de parmesan, crème de
balsamique*
*tomato, shredded mozzarella, prosciutto,
arugula, parmesan shavings, balsamic cream*
24

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

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE DE BREBIS

DEO GRATIAS

Deo Gratias Sheep Milk cheesecake

12

GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN

Gluten-Free Chocolate Cake

10

TARTE AU SUCRE ET À L'ÉRABLE

maple and sugar pie

14

CHOUX À L'ÉRABLE ET PRALINÉ PACANE

maple and pecan praline choux

16

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 INTERNATIONALE 10

INTERNATIONAL BEER

STELLA ARTOIS

CORONA

BUDWEISER

BUD LIGHT

MICHELOB ULTRA

BIÈRE SANS ALCOOL 8.5

ALCOHOL-FREE BEER

BUDWEISER CUVÉE PROHIBITION

CORONA 0%

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

Limoncello 11

Belle de brillet 13

Amaretto Avril Qc 11

Bailey's 11

Grand Marnier 11

Porto Fado 12

Porto Graham's 10 ans 15

Hennessy VS 13

Remy Martin VSOP 17

Remy Martin XO 35

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

GIN & TONIC

GIN & TONIC

Gin Tonic Premium 18

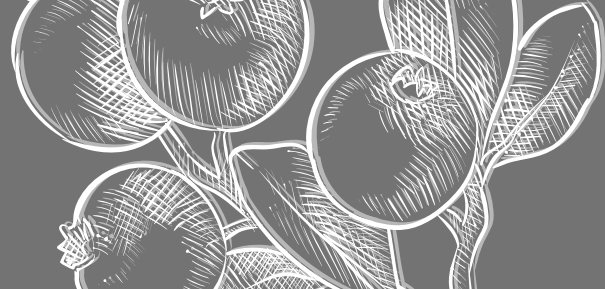
Bombay Sapphire 44° - Tonic Schweppes

Gin Tonic Deluxe 18

Hendricks 41.4° - Tonic Fever Tree

Gin Tonic Local 18

Menaud 42.1° - Tonic Fever Tree



VIN ROUGE – RED WINE

5oz 8oz

France | France

Côte du Rhône, Saint Nabor 2018 14 21

VIN ROSÉ – ROSÉ WINE

Italie | Italy

Vénétie, Rosa dei Masi, Refosco 2020 14 21

VIN BLANC – WHITE WINE

Italie | Italy

Vénétie, Pinot grigio, Geografico 2020 16 23

France | France

Côtes-du-Rhône, Saint-Nabor, 2019 14 21

VIN ROUGE – RED WINE

B TTL

France | France

Côte du Rhône, Saint Nabor 2018 69

VIN ROSÉ – ROSÉ WINE

B TTL

Italie | Italy

Vénétie, Rosa dei Masi, Refosco 2020 72

VIN BLANC – WHITE WINE

Italie | Italy

Vénétie, Geografico, Pinot Grigio 2020 74

France | France

Côtes-du-Rhône, Saint-Nabor, 2019 69

NOS BULLES - SPARKLING

8oz B TTL

Italie | Italy

Prosecco 16 80

France | France

Champagne Veuve Clicquot 40 175

