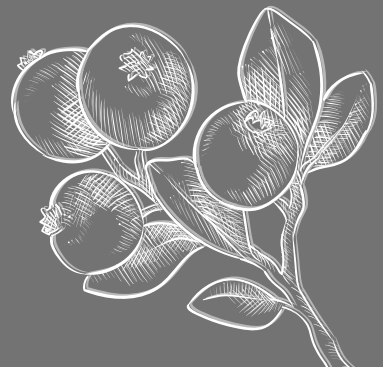


SERVICE AUX CHAMBRES

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

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, 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 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"

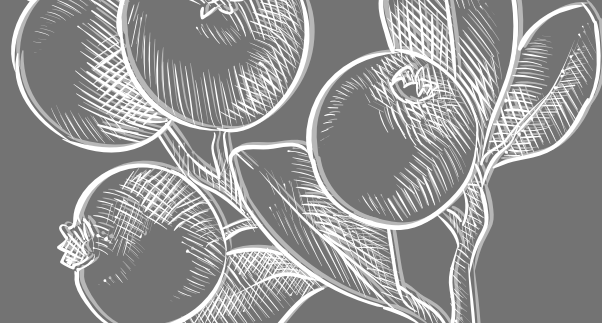
*tomate, mozzarella râpées, prosciutto,
roquette, copeaux de parmesan, crème de
balsamique*
*tomato, shredded mozzarella, prosciutto,
arugula, parmesan shavings, balsamic cream*
24

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

DESSERTS

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 INTERNATIONALE

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

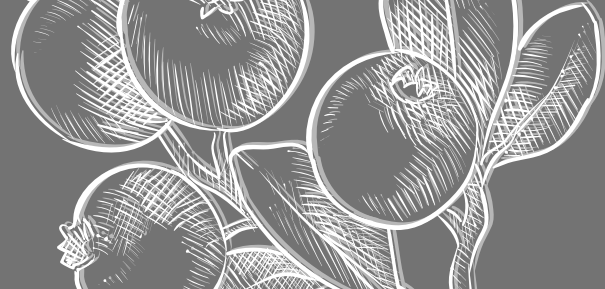
Porto Fado 15
Porto Graham's 10 ans
Hennessy VS
Remy Martin VSOP
Remy Martin XO

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

**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**