

MENU
ENTRÉES
APPETIZER

Magret de Canard fumé et son confit d'oignons 16.50 \$
Smoked duck with onion

Tartare de saumon, mayonnaise à l'aneth, algues wakame et crumble panko 16.50 \$
Salmon tartar with fresh toasted bread

Fondue parmesan de Charlevoix 16.50 \$
Fondue from Charlevoix parmesan style

ENTRÉE POUR DEUX
APPETIZER FOR TWO

Fondue charlevoisienne onctueuse au fromage et pain baguette 24.50 \$
Creamy cheese fondue from Charlevoix with bread

POTAGE

Marmite fumante de saison au choix du chef 7.50 \$
Homemade seasonal soup

SPÉCIALITÉ DU MANOIR POUR DEUX
MANOR SPECIALITY FOR TWO

*Servi avec salade, légumes et un choix d'accompagnement : frites maison, riz ou pomme de terre au four
avec ou sans crème sûre*

*Accompanied with salad, vegetables and your choice with dinner : homemade french fries, rice or baked potato with
or without sour cream*

Fondue chinoise (bœuf et poulet) du Manoir avec son bouillon au vin 75.00 \$
Chinese fondue (beef and chicken) « du Manoir » with wine broth

Extra : Brocoli, champignon, chou-fleur 4.50 \$ / Fromage cheddar 6.00 \$

Extra: Broccoli, mushroom, cauliflower 4.50 \$ / Cheddar cheese 6.00 \$

Potence carnivore flambée : 16 morceaux de filet mignon 119.00 \$
Carnivorous flaming hanging tree : 16 pieces of filet mignon

Potence Surf'n Turf flambée : 8 filets mignons et 8 crevettes 109.00 \$
Flaming hanging tree Surf'n Turf : 8 beef and 8 shrimp

Potence du Graal flambée : 4 filets mignons, 4 poulets, 4 porcs et 4 crevettes 90.00 \$
Graal Flaming hanging tree : 4 beef, 4 chicken, 4 pork and 4 shrimp

- Un frais de service (pourboire) de 15 % (avant taxes) s'applique sur l'ensemble des factures pour la nourriture, les vins et les boissons. Les prix sont sujets à changements sans préavis.

PLATS DE RÉSISTANCE

MAIN DINNER

La fameuse Bavette de bœuf du Manoir avec frites maison **37.50 \$**
The Manor's Famous flank steak with homemade french fries

Assiette de crevettes papillon (4) sur riz aux légumes **29.50 \$**
Butterfly shrimp (4) with vegetable rice

Filet d'aiglefin aux amandes sur riz aux légumes **25.50 \$**
Haddock fillet with almonds on vegetable rice

Demi-côte levée de porc BBQ avec frites maison et salade de choux **28.50 \$**
Half BBQ pork rib with homemade french fries and coleslaw

Jarret de porc au four avec sa sauce trois poivres et frites maison **33.50 \$**
Pork shank with peppercorn sauce and homemade french fries

MENU BISTRO

BISTRO MENU

Languettes de poulet (4) avec frites maison et salade de choux **18.50 \$**
Chicken strips with homemade french fries and coleslaw

Fish & Chips (2) avec sa sauce tartare, frites maison et salade de choux **24.50 \$**
Fish & Chips (2) with tartar sauce, homemade french fries and coleslaw

Salade César du Manoir au poulet **22.50 \$**
Manor House Caesar Salad with chicken

Spaghetti sauce traditionnelle à la viande **19.75 \$**
Spaghetti with traditional Italian meat sauce

EXTRA gratiné: 4.00 \$

OPTIONS VÉGÉTARIENNES

VEGETARIAN OPTIONS

Spaghetti à l'ail confit, croquant de légumes et tofu grillé **20.50 \$**
Garlic and herb spaghetti with garden vegetables and grilled tofu

Pointe de pizza aux légumes du jardin, frites maison et salade de choux **19.50 \$**
vegetable garden pizza slice, homemade french fries and coleslaw

EXTRA crevettes papillon : 5,50\$

EXTRA Butterfly shrimp

- Un frais de service (pourboire) de 15 % (avant taxes) s'applique sur l'ensemble des factures pour la nourriture, les vins et les boissons. Les prix sont sujets à changements sans préavis.

TABLE D'HÔTE, AJOUTER AU PRIX DE VOTRE PLAT (PAR PERSONNE)

TABLE D'HÔTE, ADD TO THE PRICE OF YOUR MAIN DISH (PER PERSON)

Table d'hôte 3 services (potage, plat choisi, dessert et thé/café) 17.50 \$
Table d'hôte 3 services (soup of the day, your choice of main, dessert, coffee or tea)

Table d'hôte 4 services (entrée, potage, plat choisi, dessert et thé/café) 29.50 \$
Table d'hôte 4 services (appetizer, soup of the day, your choice of main, dessert, coffee or tea)

Transformez le dessert de votre table d'hôte en café alcoolisé de votre choix 5.00 \$
Switch your Table d'hôte dessert with your choice of alcoholic coffee

POUR LES TOUT-PETITS FOR LITTLE ONES

Languettes de poulet (2) avec frites maison et salade de choux 10.50 \$
Chicken strips with homemade french fries and coleslaw

Spaghetti sauce traditionnelle à la viande 11.50 \$
Spaghetti with Italian meat sauce EXTRA gratiné: 2.00 \$

DESSERTS

Gâteau au fromage avec coulis de bleuets au Grand Marnier maison 9.50 \$
Cheesecake with homemade blueberry Grand Marnier coulis

Baladin au chocolat 9.50 \$
Baladin chocolate cake

Tarte décadente aux pacanes 9.50 \$
Decadent pecan pie

Tarte au sucre 9.50 \$
Québec sugar pie

Bol de crème glacée 4.50 \$
Bowl of ice cream

BOISSONS DRINKS

Café, thé, tisane 3.50 \$
Coffee, tea, tisane

Boissons gazeuses et jus (Coke, Coke Diet, 7up, Thé Glacé, jus d'orange, lait) 3.50 \$
Soft drinks and juices (Coke, Coke Diet, 7up, iced tea, orange juice)

Perrier 4.50 \$
Sparkling water

- Un frais de service (pourboire) de 15 % (avant taxes) s'applique sur l'ensemble des factures pour la nourriture, les vins et les boissons. Les prix sont sujets à changements sans préavis.

VINS MAISONS ROUGES ET ROSÉE

	verre 5 oz	½ l.	btl.
Frontera – Cabernet Sauvignon (Chili)	9.00 \$	21.00 \$	31.00 \$

Fruité et généreux

*Un rouge de caractère, fruité et boisé,
aux tanins souples. L'accord idéal pour nos grillades*

Cono Sur Bicicleta – Pinot Noir – Rosé (Chili)

11.00 \$	23.00 \$	35.00 \$
-----------------	-----------------	-----------------

Fruité et léger

Un rosé éclatant aux notes de cerise et de framboise.

Frais et croquant, c'est l'accord idéal avec nos volailles et le porc.

VINS ROUGES

Cabral Reserva Douro – Tinta/Touriga (Portugal)

38.00 \$

Aromatique et charnu

Un rouge structuré aux arômes profonds de mûres et de chêne grillé.

Sa bouche ample et sa finale persistante témoignent de la grande noblesse du Douro.

Bodegas Juan Gil Pasico Jumilia – Monastrell/Shiraz (Espagne)

39.00 \$

Aromatique et souple (BIO)

Un assemblage solaire aux notes de prunes noires et d'épices douces.

Riche et velouté en bouche.

Caves Rauzan Baron du Pin Bordeaux – Merlot-Cabernet sauvignon (France)

39.00 \$

Aromatique et souple

*Un classique français aux notes de cassis et de cèdre. Une structure équilibrée
et une texture soyeuse qui rappellent l'élégance du terroir bordelais.*

Domaine Laroche De La Chevalière – Pinot Noir (France)

40.00 \$

Fruité et généreux

Un Pinot Noir raffiné exprimant des notes intenses de framboise et d'épices douces.

Sa bouche ronde et veloutée offre une élégance typiquement française.

Pasqua, Lapaccio Salento – Primitivo (Italie)

40.00 \$

Aromatique et souple

Une caresse méditerranéenne aux notes de confiture de prune et de vanille.

Un rouge ample, velouté et d'une grande richesse aromatique.

Vino Lauria Vino a Gogo – Syrah (Italie)

44.00 \$

Fruité et léger (BIO)

Un rouge vibrant et croquant aux notes de violette et de petits fruits noirs.

Une Syrah sicilienne tout en fraîcheur, fluide et pleine de vie.

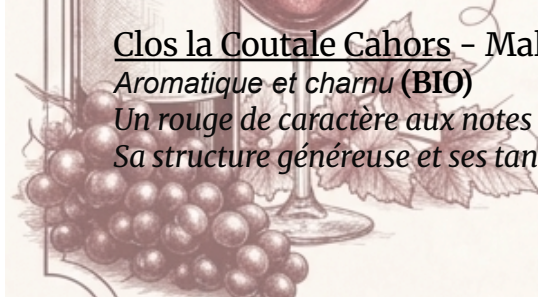
Clos la Coutale Cahors – Malbec (France)

45.00 \$

Aromatique et charnu (BIO)

Un rouge de caractère aux notes de mûres et de réglisse.

Sa structure généreuse et ses tanins fermes en font l'accord idéal pour nos grillades



VINS MAISONS BLANCS

Frontera – Chardonnay (Chili)

Fruité et vif

Un blanc rafraîchissant aux notes de fruits tropicaux et de pomme verte.

Une bouche vive et équilibrée, idéale pour accompagner nos volailles ou nos salades.

verre 5 oz	½ l.	btl.
9.00 \$	21.00 \$	31.00 \$

VINS BLANCS, MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

Is This It ? – Grüner Veltliner – (Hongrie)

Délicat et léger

Un blanc vif aux notes de pomme verte et de poivre blanc.

Frais et minéral, il est parfait pour l'apéro ou les fruits de mer.

32.00 \$

La Vieille Ferme – (France)

Fruité et vif

Un blanc du Sud aux notes délicates de fleurs blanches et d'agrumes.

Sa bouche souple et rafraîchissante en fait l'accord idéal pour le poulet et nos plats légers.

35.00 \$

Le Grand Ballon – Sauvignon Blanc (France)

Fruité et vif

Un blanc tonique aux notes de lime et de fruits de la passion.

Sa finale citronnée est parfaite pour les fruits de mer ou les poissons.

39.00 \$

Ecovitis Equilibrio Jumilla – Sauvignon Blanc (Espagne)

Fruité et vif (BIO)

Un blanc expressif aux notes d'agrumes et de fruits exotiques.

Il se distingue par sa bouche franche et sa belle vivacité.

41.00 \$

Fleur Du Cap – Chardonnay (Afrique du Sud)

Aromatique et rond

Un blanc généreux aux notes de vanille, de poire mûre et de noisette grillée.

Sa texture onctueuse et sa belle richesse en font un vin élégant et charmeur.

41.00 \$

Riff Delle Venezie – Pinot Grigio (Italie)

Délicat et léger (BIO)

Un blanc raffiné aux notes de pomme verte et de fleurs blanches.

Sa bouche minérale et sa grande pureté en font un choix élégant.

44.00 \$

Rémi Pouizin Côtes du Rhône Les Pious (France)

Fruité et vif (BIO)

Un blanc d'une grande pureté aux notes de fleurs blanches et de fruits à chair jaune.

Sa bouche vibrante et minérale offre une fraîcheur remarquable.

50.00 \$

Zonin Cuvée 1821 Prosecco – Vin mousseux (Italie)

JP. Chenet Ice Edition – Vin mousseux (France)

Veuve Clicquot Ponsardin Brut – Champagne (France)

200 ml 16.00 \$

40.00 \$

225.00 \$



SPIRITUEUX, COCKTAILS ET BIÈRES

SPIRITUEUX ET LIQUEURS - 8.25 \$

Vodka • Dry Gin • Rhum Blanc • Rhum Brun •
Rhum Épicé • Tequila • Rye (Whisky Canadien) •
Bourbon • Scotch • Whisky • Apricot Brandy •
Crème de Menthe (Verte ou Blanche) • Liqueur de
Café (Tia Maria) • St-Raphaël Doré • Amaretto •
Vermouth (Rouge ou Sec) • Le coq d'or (Pineau
des Charentes) • Crème Irlandaise (Bailey's) •
Southern Comfort • Stinger XXX

SPIRITUEUX DE SÉLECTION - 9.75 \$

Rhum Chic Choc • Crown Royal • Canadian Club
12 ans • Jameson • Gauthier V.S. • Grand Marnier
Gin 3 Lacs • Produits Menaud (Gin) • Porto

SPIRITUEUX D'EXCEPTION - 11.75\$

Scotch Glenfiddich (12 ans)

COCKTAILS

CLASSIQUES - 9.50 \$

Bloody Caesar • Aperol Spritz
• Amaretto Sour • Abricot Sour
• Kir • Lagon Bleu • Stinger •
Zombie • Limonade alcoolisée

EXOTIQUES - 10.50 \$

Piña Colada • Margarita •
Cosmopolitan • Sex on the
Beach • Daiquiri aux fraises •
Sangria (Rouge, blanche ou
turquoise) • Kir Royal • Dry
Martini • Coco Cognac •
Hors-la-loi

SIGNATURES - 12.00 \$

Long Island Iced Tea • Stinger
Manhattan • Martini Espresso •
Café alcoolisé (Brésilien,
Espagnol ou Irlandais)

PICHET DE SANGRIA - 24.50 \$

BIÈRES

EN FÛT

(Microbrasserie Charlevoix)

VERRE 16 OZ - 6.50 \$

PINTE 20 OZ - 8.25 \$

PICHET 60 OZ - 24.00 \$

NOS SÉLECTIONS :

BLNX Lager Blonde 5.9%

Blanche de Charlevoix 5.9%

Vache Folle ESB Rousse 5.5%

MICROBRASSERIE

CHARLEVOIX - 10.25 \$

(Format canette)

- Impérial Milk Stout
(Noire)
- IPA
- Flacatoune (Blonde)
- Sour French Kiss
(Fruits)

MENAUD - 10.25 \$

(Format canette)

- Mélisse (Blonde Pale
Ale)
- Persil (Blonde orangée
aromatisée)
- Tchèque (Blonde
Pilsner)

CLASSIQUES / IMPORTÉES

- Bud / Bud Light **8.00 \$**
- Corona / Corona 0 /
Stella Artois **9.00 \$**

