
 Ne contient pas de lactose  
Lactose-free

 Ne contient pas de gluten  
Gluten-free

 Végétarien  
Vegetarian

**Si vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies, nous vous prions de bien vouloir nous en informer.**



*If you are subject to dietary restrictions or allergies, please inform us.*


## ENTRÉES / STARTERS

**Potage du jour** **9**  
*Soup of the Day*

**Soupe à l'oignon à la bière Dominus de Charlevoix** **15**  
Croûtons et fromage gratinés  
**Onion Soup with Dominus Beer from Charlevoix**  
*Au gratin, with croutons*

**Fondue Charlevoisienne** **15**  
Style parmesan, fromages de Charlevoix, poireaux, beurre de pommes et confit d'oignons  
**Charlevoix Cheese Fondue**  
*Parmesan-style, Charlevoix cheeses, leeks, apple butter and onion confit*




**Tartare aux deux saumons**   **18**  
Subtile mélange de saumon frais et de saumon fumé, cornichons de betteraves, huile d'aneth et croûtons  
**Two-Salmon Tartare**  
*Subtle blend of fresh and smoked salmon, beet gherkins, dill oil and croutons*

**Tartare de bœuf à l'estragon**  **22**  
Bœuf, pesto de pleurotes épicés, câpres, cornichons, sauce Worcestershire, mayonnaise, échalotes  
**Beef Tartare with Tarragon**  
*Beef, spicy oyster mushroom pesto, capers, gherkins, Worcestershire sauce, mayonnaise, shallots*

## SALADES / SALADS

**Salade César** **15/18**  
Laitue romaine, croûtons, bacon, sauce César  
**Caesar Salad**  
*Romaine lettuce with croutons, bacon, Caesar dressing*

**\*5**  
Ajout poulet croustillant / *additional crispy chicken*

**Salade Niçoise**    **25**  
Thon rouge snacké, pommes de terre grelots, haricots verts, cœurs d'artichauts, olives Kalamata, tomates anciennes et vinaigrette acidulée  
**Niçoise Salad**  
*Snacked red tuna, baby potatoes, green beans, artichoke hearts, Kalamata olives, heirloom tomatoes and tangy vinaigrette*



# BELLERIVE

## MENU DÎNER LUNCH MENU


## SUR LE POUCE / QUICK BITES

**Poutine du Manoir Maison** **20**  
Frites fraîches, canard confit, fromage St-Fidèle, sauce brune du chef  
**Manoir's Poutine**  
*Fresh fries, duck confit, St-Fidèle cheese, Chef's brown sauce*

**Club Sandwich à notre façon**  **22**  
Porchetta, bacon, laitue, tomates, mayonnaise fumée à l'ail, frites maison  
**Our Signature Club Sandwich**  
*Porchetta, bacon, lettuce, tomatoes and smoked garlic mayonnaise, house fries*

**Fish & Chips de morue bleue**   **24**  
Panure croustillante au panko, sauce tartare, zestes d'agrumes et frites maison  
**Blue Cod Fish & Chips**  
*Crispy panko breading, tartar sauce, citrus zest and house fries*

**Burger gourmet du Manoir** **28**  
Boulette de bœuf aux petits lardons, compotée d'oignons rouges, tomates, roquette, fromage Ciel Bleu de Charlevoix, mayonnaise érable et poivre des dunes, frites maison  
**Manoir's Gourmet Burger**  
*Beef patty with bacon, red onion compote, tomato, arugula, "Ciel Bleu" cheese from Charlevoix and maple-green alder pepper mayonnaise, house fries*

**Burger végétarien**  **20**  
Galette végétale maison (betteraves, haricots rouges et panko), laitue, chips de patate douce, aïoli fumé et fromage Belle Brune de St-Fidèle, salade croquante du chef  
**Vegetarian Burger**  
*Housemade vegetable patty (beets, kidney beans and panko), lettuce, sweet potato chips, smoked aioli and Belle Brune cheese from St-Fidèle, Chef's crispy salad*

## DESSERTS / DESSERTS

**Gâteau au fromage du chef pâtissier**  **12**  
Fromage à la crème, ananas caramélisés, coulis au fruit de la passion et biscuit recomposé à la cannelle  
**Pastry Chef's Cheesecake**  
*Cream cheese, caramelized pineapple, passion fruit coulis and deconstructed cinnamon cookie*

**Café gourmand** **14**  
**Gourmet coffee**

**Menu élaboré par le Chef Christophe Annerose**

**Menu dessert par le Chef Anthony Chemedikian**

*Menu prepared by Chef Christophe Annerose*



*Dessert menu by Chef Anthony Chemedikian*


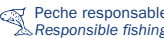



**Service et taxes en sus**

*Service and taxes are not included*


## PLATS / MAIN COURSES

**Tartare aux deux saumons**   **30**  
Subtile mélange de saumon frais et de saumon fumé, cornichons de betteraves, huile d'aneth et croûtons  
**Two-Salmon Tartare**  
*Subtle blend of fresh and smoked salmon, beet gherkins, dill oil and croutons*




**Pavé de saumon grillé**   **30**  
Pommes de terre Gabrielle confites au beurre à l'ail, choux de Bruxelles sautés, sauce beurre blanc relevée au poivre des dunes  
**Grilled Salmon Fillet**  
*Gabrielle potatoes candied in garlic butter, sautéed Brussels sprouts, beurre blanc sauce with green alder pepper*

**Linguine alla Genovese**  **22**  
Pesto basilic et épinards maison, pignons de pin grillés et parmesan  
**Linguine alla Genovese**  
*Housemade basil and spinach pesto, toasted pine nuts and Parmesan*

**Onglet de bœuf grillé** **36**  
Mariné aux herbes, beurre Café de Paris et sauce vin rouge, salade croquante OU frites maison OU purée de pommes de terre  
**Grilled Hanger Beef**  
*Marinated with herbs, Café de Paris butter and red wine sauce, crisp salad OR house fries OR mashed potatoes*

**Suprême de poulet rôti aux herbes**  **26**  
Galettes de pommes de terre, légumes de saison et sauce chasseur du Manoir  
**Herb-Roasted Chicken Breast**  
*Potato pancakes, seasonal vegetables and chasseur du Manoir sauce*

**Pouding chômeur maison**  **10**  
Tiède, sauce érable, glace vanille  
**Housemade Chomeur Pudding**  
*Served warm with maple sauce, vanilla ice cream*

**Crème brûlée aux épices automnales**    **9**  
Mélange d'épices automnales, biscuits maison  
**Crème Brûlée with Autumn Spices**  
*Autumn spice blend, housemade cookies*

**Service et taxes en sus**  
*Service and taxes are not included*

# BELLERIVE

## MENU BOISSONS BEVERAGE MENU

**Chaque retour nous aide à nous surpasser!**  
Laissez-nous votre avis sur Google pour nous aider à toujours vous offrir le meilleur. Suivez-nous sur Instagram pour ne rien manquer de nos promotions



*Every feedback helps us excel!*  
*Leave your feedback on Google to help us continually offer you the very best.*  
*Follow us on Instagram to make sure you don't miss out on any of our promotions!*

<p><b>BLANC / WHITE</b></p> <p><b>Fontamara</b> <b>Terre de Chieti</b> <b>ABRUZZES, ITALIE</b> Un Pinot Grigio frais et fruité des Abruzzes, parfait pour l'apéritif. <i>A fresh and fruity Pinot Grigio from Abruzzo, perfect for an aperitif.</i></p> <p><b>Château Pesquié</b> <b>Terrasse Blanc</b> <b>RHÔNE, FRANCE</b> Un blanc élégant et aromatique du Rhône. <i>An elegant and aromatic Rhône white wine.</i></p> <p><b>La Chablisienne</b> <b>Saint-Bris 2022</b> <b>BOURGOGNE, FRANCE</b> Un Sauvignon frais et minéral aux notes vives de citron et de fruits exotiques. <i>A fresh and mineral Sauvignon with vibrant notes of lemon and exotic fruits.</i></p> <p><b>BULLES / BUBBLES</b></p> <p><b>Clos Amador, Père Ventura, Réserve Cava 13</b> <b>CATALOGNE, ESPAGNE</b> Un Cava écologique raffiné aux bulles fines et aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. <i>A refined organic Cava with fine bubbles and aromas of citrus and white flowers.</i></p>	<p><b>5oz 8oz BTL</b></p> <p><b>12 19 55</b></p> <p><b>14 24 70</b></p> <p><b>16 27 80</b></p> <p><b>65</b></p>	<p><b>ROUGE / RED</b></p> <p><b>Domaine Pech Céleyran</b> <b>Ombline Rouge</b> <b>PAYS D'OC, FRANCE</b> Un rouge généreux du Pays d'Oc aux arômes de fruits noirs et d'épices. <i>A generous red from Pays d'Oc with black fruit and spice aromas.</i></p> <p><b>Poggiotondo</b> <b>Chianti</b> <b>TOSCANE, ITALIE</b> Un Chianti typique de Toscane, alliant fraîcheur et notes de cerise et d'épices. <i>A classic Tuscan Chianti with freshness and notes of cherry and spice.</i></p> <p><b>Château Plagnac</b> <b>Médoc Cru Bourgeois 2021</b> <b>BORDEAUX, FRANCE</b> Un Bordeaux structuré et élégant, aux arômes de fruits noirs et de chêne. <i>A structured and elegant Bordeaux with aromas of dark fruits and oak.</i></p> <p><b>Prosecco Ruffino "Rosé"</b> <b>VÉNÉTIE, ITALIE</b> Un Prosecco rosé élégant aux fines bulles et aux arômes de petits fruits rouges. <i>An elegant rosé Prosecco with fine bubbles and red berry aromas.</i></p>	<p><b>5oz 8oz BTL</b></p> <p><b>13 20 60</b></p> <p><b>14 24 70</b></p> <p><b>12 19 55</b></p> <p><b>15 75</b></p>	<p><b>BIÈRES PRESSIONS / DRAFT BEERS</b></p> <p>Stella Artois Chipie Pale Ale Rousse Budweiser Lacroix Goose Island</p> <p><b>EN BOUTEILLES / BOTTLED</b></p> <p>Budweiser Bud Light Stella Artois Corona Michelob Ultra Smirnoff ICE</p> <p><b>MICROBRASSERIE / LOCAL BEERS</b></p> <p>BLNX Blanche du Manoir Flacatoune IPA Session IPA Blanche de Charlevoix La vache folle Rousse La vache folle Milk Stout Dominus Vobiscum DOUBLE</p>	<p><b>8/13</b></p> <p><b>10</b></p> <p><b>15</b></p>	<p><b>COCKTAILS</b></p> <p>Kir, Kir Charlevoisien Sangria Rouge, Blanche ou Rosée Aperol Spritz, Limoncello Spritz Bloody mary, Bloody ceasar Old Fashioned Cosmopolitan Negroni Mojito Amaretto Sour, Apricot Brandy Sour Téquila Sunrise Martini Gin ou Vodka (+2 \$ Menaud)</p> <p><b>PREMIUM ET LIQUEUR / LIQUOR</b></p> <p>Bacardí Bombay Sapphire, Hornitos, Jack Daniel's</p> <p><b>DIGESTIFS / DIGESTIVES</b></p> <p>Baileys, Limoncello Grand Marnier</p> <p><b>DIGESTIFS PREMIUM / DIGESTIVES</b></p> <p>Cognac Hennessy VS, cidre de glace, Belle de Brillet</p>	<p><b>18</b></p> <p><b>12</b></p> <p><b>14</b></p> <p><b>12</b></p> <p><b>14</b></p> <p><b>14</b></p>
---	---	--	--	---	--	---	---

**Pour des recommandations de vins sur mesure, n'hésitez pas à demander conseil au serveur.**

*For personalized wine recommendations, don't hesitate to ask the waiter for advice.*

### BOISSONS / BEVERAGES

Eau *Still water*  
Eau pétillante *Sparkling water*  
Boissons gazeuses *Soft drinks*

### 5/9 MOCKTAILS

Fraise & Hibiscus *Strawberry & Hibiscus*  
Mangue & Fruit de la passion *Mango & Passion Fruit*  
Pomme & Kiwi *Apple & Kiwi*

### BIÈRE SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE 8,5

Corona 0 %  
Budweiser 0 %

10

## DÉJEUNER RAPIDE LUNCH EXPRESS

Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h00 jusqu'au 21 juin 2025  
*Monday to Friday from 11:30 a.m. to 2:00 p.m. until 21 June 2025*

Potage du jour  
*Soup of the Day*

Burger gourmet du Manoir  
*Manoir's Gourmet Burger*

OU / OR

Linguine alla Genovese  
*Linguine alla Genovese*

Crème brûlée  
*Crème Brûlée*

35

OU / OR

Pavé de saumon grillé  
*Grilled Salmon Fillet*