

Service aux chambres

IN ROOM DINING

PETIT DEJEUNER 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,
creton, juice, coffee*

18.5

grand continental

oeufs brouillés, yogourt à l'érable, fruits
frais, viennoiserie, rôties, cretons, bacon,
jambon, saucisses bio, fèves au lard,
pommes de terre paysannes, jus, café
*scrambled eggs, maple yogurt, fresh fruits,
pastries, toasts, creton, bacon, ham, organic
sausage, beans, potatoes, juice, coffee*

30

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*

20

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

pancakes

petits fruits, sirop d'érable, jus, café
*blueberries, raspberries, coulis chantilly,
maple syrup, juice, coffee*

19

oeufs bénédictines

benedictines eggs

jambon, sauce hollandaise, pommes de
terre paysannes, jus, café
un ou deux oeufs

*ham, hollandaise sauce, potatoes,
juice, coffee
one or two eggs*

16 / 21

bol santé aux fruits

healthy bowl

fruits, sirop d'érable, flocons d'avoine,
lait d'amande, noix de coco râpées,
amandes effilées, jus, café
*fruits, maple syrup, oat flakes, almond
milk, grated coconut, flakes almonds, juice,
coffee*

15

crêpes au beurre d'érable

maple butter crepes

beurre d'érable, fruits, crème fouettée,
jus, café

maple butter, fruits, chantilly, juice, coffee

19

SUR LE POUCE SNACKS

11h00 à 17h00
11h00 am to 5h00 pm

salade de pâtes

pasta salad

14

salade de pommes de terre et bacon

bacon and potatoe salad

13

sandwich au saumon fumé du Manoir

smoked salmon sandwich

10

sandwich italien

italian sandwich

10

sandwich classique

jambon et beurre

classic ham and butter sandwich

9

ENTRÉES APPETIZERS

dès 17h00 / from 5h00 pm

mousse de foie gras de la

Ferme Basque

foie gras mousse from the Basque farm

glacier des Vergers Pedneault, beurre
de pomme, chips de gâteau aux fruits
*ice wine from the Verger Pednault, apple
butter, chips of fruit cake*

22

salade césar au poulet

chicken caesar salad

poitrine de poulet, vinaigrette maison,
croûtons, parmesan, bacon
*chicken breast, housemade dressing,
croutons, parmesan, cheese, bacon*

17

Service aux chambres

IN ROOM DINING

crème d'oignon à la bière et au cheddar *cream of onion, beer and cheddar cheese*

bière de la Microsserie de Charlevoix,
vieux cheddar de Charlevoix, effiloché de
bout de côte braisé et noix
*local beer from the microbrewery of
Charlevoix, Charlevoix old cheddar cheese,
braised pulled pork, hazelnut*

14

pique-assiette

rondelles d'oignons, crevettes tempura,
bâtonnets de fromage et jalapenos, ailes
de poulet, quartiers de pomme de terre
*onion rings, tempura shrimps, chicken
wings, jalapenos and cheese sticks, fried
potato wedges*

21

saumon fumé du Manoir *housemade smoked salmon*

crèmeux au gin Menaud, pain bannique,
salade de fenouil et arilles,
vinaigrette au sumac
*Menaud gin cream, bannock, fennel and arils
salad, sumac vinaigrette*

18

planche de charcuteries et fromages de Charlevoix *local cheese and cold meat board*

petits oignons marinés, cornichons,
moutarde, pain baguette
*pickled pearls onions, gherkins, mustards,
confied shallots, baguette*

20

GRANDE FAIM DINNER

dès 17h00 / from 5h00 pm

tourtière aux gibiers *game pie*

marinade maison, ketchup au fruits,
salade verte à la crème
*housemade marinade, fruit ketchup,
green salad with cream*

28

poulet farci au fromage et aux canneberges *stuffed chicken breast*

fromage cheddar, purée de courge,
légumes du marché, sauce canneberges
*cheddar cheese & cranberry stuffing,
squash puree, vegetables, cranberry sauce*

28

terre et mer *surf and turf*

filet d'épaule de boeuf, demi queue de
homard, pommes de terre Dauphinoise,
sauce Bordelaise, légumes du marché
*beef shoulder fillet and half lobster tail,
dauphinoise potato, Bordelaise sauce with
vegetables*

45

grillade du Chef *Chef's grilled meat*

pommes de terre en purée,
légumes du moment
potato puree, vegetables

30

raviolis méditerranéen *mediterranean raviolis*

farce aux légumes, champignons
grillés, tomates confites, roquette
*vegetables stuffing, sautéed mushrooms,
aragula, cherry tomatoes*

25

hamburger de boeuf *signature burger*

sauce béarnaise, bacon des viandes
Bio de St-Urbain, oignons confits à
l'érable, fromage 1608
*bearnaise sauce, organic bacon from St-
Urbain, pickled onions, 1608 cheese*

20

pêche du jour *catch of the day*

poêlée, sauce vierge aux crevettes,
arilles et aneth, mousseline de céleri-
rave, légumes du marché
*seared, shrimp virgin sauce with arils
and dill, celeriac chiffon cream,
vegetables*

25

DESSERTS

10

tarte tatin à la canneberge *cranberry tatin pie*

tarte au sucre et à l'érable *sugar and maple pie*

fondant au chocolat et sumac *chocolate and sumac fondant*

gâteau forêt noire *black forest cake*