
Transformez votre plat principal en table d'hôte!
ENTRÉE | PLAT | DESSERT | CAFÉ

15.00\$

en supplément à votre plat principal

Entrées - Appetizers

Potage du jour et garniture selon l'inspiration de la brigade <i>Soup of the day garnished according to the inspiration of the brigade</i>	7
Salade verte concombres et tomates cerises, vinaigrette aux pommes, gingembre et thym <i>Green salad - cucumbers and cherry tomatoes, apple vinaigrette, ginger and thyme</i>	7
Pop-corn de fromage en grains pané légèrement épicée au cajun <i>Slightly spicy curd cheese popcorn with Cajun spices</i>	7
6 ailes de pintade à l'asiatique sauce laquée à l'orange, soya, gingembre, ail et coriandre (*extra 3\$) <i>6 Asian-style guinea fowl wings - orange, soy, ginger, garlic and coriander sauce (* extra \$ 3)</i>	11
Salade César cœur de Romaine copeaux de parmesan, bacon et croûtons de pain (avec poulet extra 6\$) <i>Caesar salad - Roman heart, parmesan shavings, bacon and bread crouton (with chicken extra 6\$)</i>	9
Assiette de nachos olives noires, tomates, oignons verts gratinés fromage cheddar, Monterey Jack et jalapenos en garniture (poulet extra 6\$) <i>Plate of nachos - black olives, tomatoes, green onions with a mixture of melted cheddar and Monterey Jack cheese with jalapenos (extra chicken \$ 6)</i>	9.50
Tartare de bœuf Angus AAA avec salade d'accompagnement <i>Beef Tartar - AAA Angus with side salad (*extra \$8)</i>	16
Tartare de saumon de l'Atlantique câpres, moutarde en grains, ciboulette, citron et huile d'olive avec salade d'accompagnement (*extra 8\$) <i>Atlantic Salmon tartar - capers, mustard grains, chives, lemon and olive oil with a side salad (*extra \$ 8)</i>	16
Assiette de calmars frits - mayonnaise à la lime et coriandre (*extra 3\$) <i>Plate of fried squid - lime and coriander mayonnaise (*extra \$ 3)</i>	11

Transform your main course into a table d'hôte !

**APPETIZERS | MAIN COURSE | DESSERT
| COFFEE****15.00\$**

In addition to your main course

Plats principaux - Main Dishes

Poutine du Manoir frites maison, canard confit, fromage en grains pané <i>Poutine du Manoir - Homemade fries, duck confit, breaded curd cheese</i>	12
Salade repas canard fumé, cantaloup, fraises, pommes et vinaigrette balsamique <i>Meal salad - Smoked duck, cantaloupe, strawberries, apples and balsamic vinaigrette</i>	15
Pizza maison au prosciutto, canard fumé et Migneron pâte cuite sur pierre chaude, prosciutto, canard fumé maison, Migneron de Charlevoix et basilic <i>Homemade prosciutto pizza, smoked duck and Migneron cheese cooked on hot stone, prosciutto, smoked duck, Migneron de Charlevoix cheese and basil</i>	15
Pizza saumon fumé maison - câpres et oignons rouges <i>Homemade smoked salmon Pizza - capers and red onions</i>	15
Burger de bœuf du Manoir garni de fromage suisse fondant, tomates, oignons caramélisés, laitue et sauce BBQ servi avec frites maison <i>Manor beef burger - melted Swiss cheese, tomatoes, caramelized onions, lettuce and BBQ sauce served with homemade fries</i>	15
Mac & cheese selon l'inspiration de la brigade <i>Mac and cheese inspired by the brigade</i>	15
Fish and chips morceaux de morue panés au panko, frites maison et sauce tartare <i>Fish and chips - cod with panko, homemade fries and tartar sauce</i>	17
Moules selon l'arrivage - 1lb et demie de moules et frites maison <i>Mussels according to the arrival - 1 and a half pound of mussels and fries</i>	15
Grilled cheese au Migneron de Charlevoix pommes sautées et bacon sur pain aux oignons caramélisés <i>Grilled cheese with Migneron de Charlevoix - Sautéed apples and bacon on caramelized onions bread</i>	15.25
Trilogie tartare (bœuf, saumon et canard) servies avec frites maison et croûtons <i>Tartar trilogy (beef, salmon and duck) served with homemade fries and croutons</i>	25
1/2 lb. de côtes levées de porc fumées, sauce au Jack Daniel's servies avec frites maison <i>1/2 lb. smoked pork ribs, Jack Daniel's sauce served with homemade fries</i>	16.50
1 lb de côtes levées de porc fumées, sauce au Jack Daniel's servies avec frites maison <i>1 lb. smoked pork ribs, Jack Daniel's sauce served with homemade fries</i>	23.50
(10 oz) Bavette de bœuf à la sauce au poivre vert servie avec frites maison <i>(10 oz) beef bib with green pepper sauce served with homemade fries</i>	32

Desserts - Dessert

Crème brûlée du moment <i>Crème brûlée of the moment</i>	9
Gâteau chocolat <i>Chocolate cake</i>	8
Sundae au goût du jour <i>Sundae of the day</i>	6
Bol de fruits <i>Bowl of fruits</i>	6



Menu enfant - Kid's Menu 12 ans et moins - kids under 12

Pasta piccola – Pâtes, sauce pomodoro ou rosée
Pasta piccola – Pasta with pomodoro or rosé sauce

ou/or

3 filets de poitrine de poulet panés frit et frites maison
3 breaded fillets of fried chicken breast and homemade fries

ou/or

Assiette de nachos
olives noires, tomates et oignons verts, gratinés
avec un mélange de fromage cheddar et Monterey Jack
Plate of nachos

black olives, tomatoes and green onions with a mixture of melted cheddar and Monterey Jack cheese

Desserts enfants - Kids Dessert

Salade de fruits
Fruit salad

ou/or

Crème glacée à la vanille avec sauce au chocolat sur un bol gaufré
Vanilla ice cream with chocolate sauce on a waffle bowl

Servi avec jus de fruits au lait
Served with milk or fruit juice

8\$

Veuillez, nous aviser de toutes allergies alimentaires afin que nous puissions prendre les mesures nécessaires pour assurer votre sécurité
Please advise us of any food allergies so that we can take the necessary steps to ensure your safety