

MENU BISTRO

DISPONIBLE DU LUNDI AU SAMEDI DE MIDI À 16H
LE DIMANCHE DE 14H À 16H

SOUPE DU JOUR	5
SOUPE À L'OIGNON	11
à la bière rousse et au fromage l'Arrière-Cour de la Fromagerie du Rang 9	
SALADE COLORÉE DE SAISON	8
Légumes rôtis sous diverses formes, brisures de feta et vinaigrette acidulée au thym et sirop d'érable.	
SALADE CÉSAR GRILLÉE DU MANOIR	10
bacon croustillant, croûton à l'ail et huile d'olive, vinaigrette maison et câpres frites	
CHAUDRÉE CRÉMEUSE DE FRUITS DE MER	10
crevettes, pétoncles, moules, palourdes et cubes de pommes de terre	
CREVETTES CROUSTILLANTES D'ARGENTINE	15
Panko, mayonnaise épicée maison	
DÉGUSTATION DE NOTRE FUMOIR :	12
Tarte fine au canard fumé et tombée d'oignons crévés. Sablé aux graines de carvi, espuma au cheddar Perron fumé et crème d'ail rôti.	
PLANCHE DE CHARCUTERIES MAISON	13
Boudin blanc, terrine de jarret de porc aux fines herbes et noix, bresaola maison et croquette de fromage d'ici. Compotée de pommes et d'oignons rôtis, salade de roquette avec pomme grenade, noix de pin grillées et fruits séchés.	
POUTINE AU BOEUF BRAISÉ	18
sauce BBQ maison sucrée et épicée. Fromage en grains fumé à l'érable.	
LINGUINE AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN	16
sauce crèmeuse	
PIZZA FINE AU JAMBON PROSCIUTTO	15
fromage Fleur des Monts et roquette	
ASSIETTE DE NACHOS	13
sauce au fromage, servie avec crème sûre et guacamole	
LES DÉLICES DE NOS FROMAGERIES RÉGIONALES (pour 2 personnes)	15
PANIER D'AILES DE POULET (12 MCX)	14
PANIER DE FRITES OU D'OIGNONS FRANÇAIS	5

D E S S E R T S

RENAISSANCE	12
La fameuse tarte à l'érable revisitée, avec pommes et crumble de spéculoos. Glace à la vanille.	
BARISTA	11
Symphonie de l'Opéra et du Bagdad-café donne naissance au Barista crémeux, croquant, riche et audacieux. avec glace café, à découvrir.	
TIRAMISU	11
Dôme glacé au fromage mascarpone avec cœur à la crème de marrons et son croustillant de bretzels.	

Servi seulement en salle à manger ou à emporter à la chambre
Service à la chambre, supplément de 2\$ par item. Commande minimale de 20\$.
(\$ Taxes et service en sus

BISTRO MENU

AVAILABLE MONDAY TO SATURDAY FROM 12PM TO 4PM
SUNDAY FROM 2PM TO 4PM

SOUP OF THE DAY	5
ONION SOUP with dark beer and l'Arrière-Cour cheese from the Fromagerie du Rang 9	
COLORED SEASONAL SALAD Roasted vegetables in various forms, feta cheese citrus, thyme and maple dressing.	8
MANOIR'S GRILLED CEASAR SALAD served with crispy bacon, fried capers, garlic and olive oil croutons topped with our house dressing	10
CREAMY SEAFOOD CHOWDER shrimps, scallops, mussels, clams and diced potatoes	10
ARGENTINA CRISPY SHRIMPS Panko, homemade spicy mayonnaise	15
CHARCUTERIE PLATTER White pudding, ham hock and nuts terrine, homemade bresaola and cheese croquette. Roasted apple and onion compote, arugula salad with pomegranate, roasted pine nuts and dried fruit.	13
TASTINGS FROM OF OUR SMOKER: Lightly smoked duck tarte with creamy onions, Shortbread with caraway seeds. Smoked cheddar Perron foam and roasted garlic cream.	12
BRAISED BEEF POUTINE Sweet and spicy BBQ sauce with maple smoked curd cheese	18
MUSHROOM AND PARMESAN LINGUINE cream sauce	16
PROSCIUTTO HAM THIN CRUST PIZZA Fleur des Monts cheese and arugula	15
PLATE OF NACHOS with cheese sauce served with cream and guacamole	13
CHEESE FOOD PLATTER OF OUR REGION (for 2 people)	15
BASKET OF CHICKEN WINGS (12)	14
BASKET (FRIES OR ONION RINGS)	5

D E S S E R T S

RENAISSANCE The famous maple pie revisited, with apples and crumble of speculoos. Vanilla ice cream.	10
TIRAMISU Frozen cream with chestnut cream and crispy pretzels.	11
BARISTA Symphony of the Opera and Baghdad coffee creamy Barista, crunch, rich and daring to discover.	11

Served only in the dining room or to take to the room
Room service, additional charge of \$ 2 per item. Minimum order of \$ 20.
(\$CAD) Taxes and gratuities not included.