



MOT DE PRÉSENTATION

Mon équipe et moi espérons vous transmettre, humblement, l'essence même et l'amour que nous avons pour cette belle région située au contrefort des Appalaches et parsemée de lacs, de forêts et d'érablières.

Produits régionaux vous sont suggérés, traités dans le respect de la tradition de la cuisine française et des racines québécoises. Les plats vous seront servis avec une présentation actualisée et réconfortante, ancrés dans le terroir régional afin de rendre hommage à nos fiers producteurs et transformateurs d'ici et d'ailleurs.

N'hésitez pas à faire part de votre appréciation à notre personnel de salle à manger tout au long de votre dégustation.

Sur ce, nous vous souhaitons bon appétit !

Anthony Nart et sa brigade

FORMULE TABLE D'HÔTE 3 SERVICES, AJOUTEZ 13,00\$ AU PRIX DU PLAT PRINCIPAL (POTAGE, DESSERT, CAFÉ, THÉ OU TISANE)

FORMULE TABLE D'HÔTE 5 SERVICES, AJOUTEZ 24,00\$ AU PRIX DU PLAT PRINCIPAL (ENTRÉE, POTAGE, GRANITÉ, DESSERT, CAFÉ, THÉ OU TISANE)

DES SUPPLÉMENTS PEUVENT S'APPLIQUER.

Liste des allergènes	
1.	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
2.	Crustacés
3.	Œufs
4.	Poissons
5.	Arachides
6.	Soja
7.	Lait (y compris le lactose)
8.	Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, pistaches)
9.	Céleri
10.	Moutarde
11.	Graines de sésame
12.	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)
13.	Lupin
14.	Mollusques

Les prix sont en dollars canadiens (\$). Taxes et service en sus.

MERCI DE BIEN VOULOIR AVISER VOTRE SERVEUR EN DÉBUT DE SERVICE EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE. LA MAJORITÉ DE NOS PLATS SONT DISPONIBLES SANS GLUTEN.

Nous ne pouvons certifier que les produits utilisés et servis sont libres d'allergènes.
Taxes et service en sus.

SALADE COLORÉE DE SAISON

Légumes frais sous diverses formes et vinaigrette fruitée à la mûre et sureau. 7

SALADE CÉSAR GRILLÉE DU MANOIR

Bacon croustillant, croûton à l'ail et huile d'olive, vinaigrette maison et câpres frites.
(1, 4, 10, 11) 10

MINISTRONE AUTOMNAL

Orecchiette maison et légumes de saison dans un bouillon réalisé par nos soins. (1, 9) 11

GNOCCHIS DE COURGE BUTTERNUT

Crème de parmesan, ciboulette et chou kale croustillant. (1, 3, 7) 11

DÉGUSTATION DE NOTRE FUMOIR

Caille fumée au bois de cerisier, truite confite au thé noir fumé lapsang souchong et salade d'endives rouges. Ricotta fumé et fruits de saison. (4, 7) 13

PLANCHE DE CHARCUTERIES MAISON

Boudin blanc, parfait de foie de volaille au cognac et thym, rilette de pintade. Relish de betteraves et fraises, salade de mâche, raisins et pacanes caramélisées. Cornichons, confit d'oignons et canneberges. (3, 7, 8, 12) 12

CHAUDRÉE CRÉMEUSE DE FRUITS DE MER

Crevettes, pétoncles, moules, palourdes et cubes de pommes de terre. (4, 7, 9, 14) 10

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

Pâte de fruits à la fraise. Compotée de rhubarbe et cubes de pain brioché brûlés à la torche. (Supplément de 13\$ en 5 services) (1, 3, 7) 25

POTAGE DU MOMENT

(Remplacez le potage du moment par une chaudière crémeuse de fruits de mer pour 6\$) 5

SORBET FRAÎCHEUR

4



PLATS DE RÉSISTANCE

FILET MIGNON DE BŒUF DE L'ALBERTA AAA GRILLÉ Purée d'oignons doux, pommes bouchons, oignons cipollinis confits, oignons croustillants et sauce au poivre des dunes. (1, 7, 9)	38
CONTREFILET DE BŒUF ANGUS Purée de pommes de terre à la truffe, portobello farci au fromage Bleu d'Élizabeth, courge musquée et pignons de pin. Sauce béarnaise maison. (7, 8)	32
MAQUEREAU EN DEUX FAÇONS Grillé au tandoori et fumé. Salade tiède de choux-fleurs et maïs en vinaigrette chaude de jus de fruits de mer et ponzu. Accompagné de fruits de mer du moment et raita. (2, 6, 7, 14)	30
SAUCISSES DE FAISAN Chou rouge braisé aux pommes, pancetta, pickles de mûres, mousse de persil et jus réduit. (7, 9)	28
CONTREFILET DE PORC DU QUÉBEC de la ferme Le Rang 4 en cuisson sous vide. Praliné de champignons cèpes, poire pochée aux cinq épices, purée de butternut, poêlée de champignons de saison, sauce au chocolat amer et Poire Williams. (1, 7, 8, 9, 12)	26
CUISSE DE CANARD confite maison, purée de panais et cannelle, pommes caramélisées et frites allumettes. Glace de canard. (7, 9)	28
POITRINE DE CANARD en cuisson à basse température. Purée d'aubergines grillées, figues et betteraves rôties. Sauce aigre-douce au Grand Marnier. (9)	33
ASSIETTE DE LAPIN Râble farci champignons et canneberges, cuisse effilochée à la saveur de sapin baumier, risotto à l'ail et persil. Pois edamames rôtis et sauce au gin Piger Henricus. (1, 7, 9)	34
SÉLECTION ORIGINALE de notre chef Anthony Nart.	35
LES PÂTES DU MANOIR réalisées à l'aide des produits frais disponibles.	18
LINGUINE AUX FRUITS DE MER, sauce rosée. (Crevettes, pétoncles, moules, palourdes et saumon) (1, 2, 4, 7, 9, 14)	20
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DU MANOIR amalgamée spontanément.	18
NOTRE POISSON FRAIS DU JOUR confectionné selon l'arrivage et l'inspiration du moment.	24

Ajoutez 3 pétoncles et 3 crevettes à votre plat pour un supplément de 13\$



PLATS DE RÉSISTANCE

FONDUE DU MANOIR

25 / adulte

15 / enfant

Fondue chinoise (minimum 2 personnes)
Servie avec salades, riz, frites et sauces

(incluant 1 plateau de viande par personne,
5\$ supplémentaire pour la viande à volonté)

ACCOMPAGNEMENTS POSSIBLES

Assiette de champignons	4
Assiette de légumes crus	4
Assiette de fromage en cubes	6
Crevette à l'unité	1.5
Pétoncle à l'unité	2.5
Assiette de viande d'autruche (200g)	10
Assiette de viande de bison (200g)	10
Assiette de viande de cerf rouge (200g)	10

MENU POUR ENFANT (12 ANS ET MOINS)

Incluant : lait ou jus et un choix de dessert
(Coupe glacée chocolat ou caramel, gâteau au chocolat ou salade de fruits)

Fondue chinoise (accompagné de 2 adultes minimum)	15
Assiette de croquettes de poulet (4 morceaux)	8
Assiette d'ailer de poulet (6 morceaux)	10
Pâtes du Manoir	11
Escalope de saumon de l'Atlantique aux herbes fraîches	14
Émincé de poulet du Manoir sauce à l'érable	12
César au poulet	12

ACCOMPAGNEZ VOTRE DESSERT D'UN DE NOS FAMEUX CAFÉS FLAMBÉS POUR 9,95\$

(ESPAGNOL, BRÉSILIEU, IRLANDAIS OU DU MANOIR)

RENAISSANCE

La fameuse tarte à l'érable revisitée, avec pommes et crumble de spéculoos.
Glace à la vanille.

10

ROCHER CALIFORNIEN

Audacieux et fondant, aux trois chocolats et amandes caramélisées, avec glace vanille.
(Prévoir 10 minutes de cuisson)

11

AVELANA

Dôme à la crème de noisettes au cœur pur à la giandua, avec caramel et fleur de sel.

9

DES NATIONS

Baklava aux pistaches à la turque avec kulfi de chez nous.

9

BRITANIE

Gâteau au vieux cheddar fumé avec sa confiture à la clémentine.

10

LE SANTÉ

Gâteau aux fruits, miel et yogourt, sans lactose, sans gluten, sans gras,
avec baies des champs.

8

CRÈME BRÛLÉE DU MANOIR à la vanille

8

ASSIETTE DE DÉGUSTATION DE FROMAGES de la région.

8