



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.

Des 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 5 SERVICES, AJOUTEZ 26,00\$ AU PRIX DU PLAT PRINCIPAL (ENTRÉE, POTAGE, SORBET, 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.

SALADE COLORÉE DE SAISON

Légumes rôtis sous diverses formes, brisures de feta et vinaigrette acidulée au thym et sirop d'érable. (7) 8

VÉGÉTARIEN

Rouleau d'hiver, bouillon aux trois légumes et jardin végétal. Œuf de caille mollet. (3) 11

TRIOLOGIE DE SAUMON

Saumon fumé maison, crème de raifort et pickles d'échalotes. Tataki à la poudre de nori et gelée de dashi. Tempura mariné au Jack Daniel's et érable accompagné de rabiole farci à la betterave. (1, 4, 7, 10) 14

DÉGUSTATION DE NOTRE FUMOIR

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. (1, 3, 7) 12

PLANCHE DE CHARCUTERIES MAISON

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. (3, 5, 7, 8) 13

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 A L'ANGUILLE FUMÉE

Purée de pommes au miso blanc et poudre de shiitake. (1, 4) 25
(Supplément de 13\$ en 5 services)

POTAGE DU MOMENT

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

SORBET FRAÎCHEUR

4



PLATS DE RÉSISTANCE

FILET MIGNON DE BŒUF DE L'ALBERTA FAÇON ROSSINI

Galette de pommes de terre, champignons King grillés et carottes glacées.
Gelée de truffes et sauce au porto. (7) 40

JOUE DE BŒUF BRAISÉE

à la bière Guinness, orgetto à la carotte, rabioles glacées et sauce Guinness. (1, 7) 33

OMBLE D'ARCTIQUE

Polenta aux épinards et fromage gruyère. Ravioles de crevettes, miso et gelée de shiitake.
Chou-fleur romanesco rôti et sauce bisque de crustacés et saké. (2, 4, 7) 26

SUPRÊME DE PINTADE

de la ferme La Pintarade, purée de panais vanillée, butternut rôtie au chèvre, marrons
et noisettes. Sauce au thé. (5, 7, 8) 32

FLANC DE PORC DU QUÉBEC RÔTI

de la ferme Le Rang 4. Chou de Savoie farci au porc et moutarde à l'ancienne.
Purée de pommes de terre à l'ail rôti. Choux de Bruxelles et bacon de sanglier.
Jus de cuisson. (7, 10) 30

NOTRE FRUIT DE MER

Queue de homard, crevettes (3) rouges sauvages d'Argentine pochées au beurre d'agrumes
et anis. Poêlée de salicornes, purée de choux-fleurs rôtis et tuile de pain à l'encre de seiche.
Pickles de choux-fleurs et mousse à la lime kaffir. (1, 2, 6, 7) 37

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DU MANOIR

façon « carrot cake », purée de carottes mauves, crumble au chocolat et fleur de sel,
oignons cipollini grillés et carottes glacées. (1, 3, 7) 20

SÉLECTION ORIGINALE

de notre chef Anthony Nart. 36

LES PÂTES DU MANOIR

réalisées à l'aide des produits frais disponibles. 18

NOTRE POISSON FRAIS DU JOUR

confectionné selon l'arrivage et l'inspiration du moment. 24

AJOUTEZ À VOTRE PLAT...

3 pétoncles & 3 crevettes	13
Poêlée de champignons sautés	6.5
Panier de frites	3.75
Poêlée de légumes du jour	6.5
Saucière supplémentaire	2.5

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



CARTE DES DESSERTS

ACCOMPAGNEZ VOTRE DESSERT D'UN DE NOS FAMEUX CAFÉS FLAMBÉS POUR 9,95\$
(ESPAGNOL, BRÉSILIEN, IRLANDAIS OU DU MANOIR)

RENAISSANCE

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

Glace à la vanille. (1, 3, 7, 8)

12

ROCHER CALIFORNIEN

Audacieux et fondant, aux trois chocolats et amandes caramélisées, avec glace vanille.

(Prévoir 10 minutes de cuisson) (1, 3, 7, 8)

12

TIRAMISU

Dôme glacé au fromage mascarpone avec cœur à la crème de marrons et son

croustillant de bretzels. (1, 3, 7, 8)

11

BARISTA

Symphonie de l'Opéra et du Bagdad-café donne naissance au Barista crémeux,

croquant, riche et succulent, avec glace café, à découvrir. (1, 3, 7, 8)

11

PANNA COTTA À L'ORANGE

avec truffes Guaya, émietté de palmiers caramélisés à la fleur de sel

et gel d'orange. (1, 3, 7)

9

CHOCO COCO

Gâteau végétal servi avec sorbet à la noix de coco. (disponible en version sans gluten)

9

CRÈME BRÛLÉE DU MANOIR à la vanille (3, 7)

9

ASSIETTE DE DÉGUSTATION DE FROMAGES de la région.

10



FORMULE TABLE D'HÔTE 3 SERVICES

35\$

INCLUANT POTAGE, PLAT PRINCIPAL, DESSERT DU JOUR, CAFÉ, THÉ OU TISANE

ENTRÉES

- POTAGE DU MOMENT** inclus
(Remplacez le potage du moment par une chaudière crémeuse de fruits de mer pour 6\$)
- SALADE CÉSAR GRILLÉE DU MANOIR** 5
Bacon croustillant, croûton à l'ail et huile d'olive, vinaigrette maison et câpres frites. (1, 4, 10, 11)
- CRÉATION DE LA SEMAINE DE NOTRE ÉQUIPE** 5
Petite entrée sympathique selon notre inspiration.

PLATS DE RÉSISTANCE

- SUPRÊME DE VOLAILLE MARINÉ** inclus
purée de chou-fleur, chou de Bruxelles rôtis et sauce BBQ maison.
- LINGUINE AUX FRUITS DE MER,** inclus
sauce rosée. (Crevettes, pétoncles, moules, palourdes et saumon) (1, 2, 4, 7, 9, 14)
- SAUMON RÔTI SUR PEAU** Inclus
orgetto à la carotte, salade de salicorne croquante et salsa de mangue et petits légumes.
- CUISSE DE CANARD** 5
Confite maison, purée de panais vanillée, pommes caramélisées et frites allumettes.
Glace de volaille. (7, 9)
- BAVETTE DE BŒUF** inclus
Purée de pommes de terre à l'ail rôti, carottes glacées, sauce au porto et échalotes. (7)

DESSERT

Gourmandise du moment

Thé, café ou tisane