

MENU DU SERVICE AUX CHAMBRES
IN-ROOM DINING MENU

PETIT DÉJEUNER de 7h00 à 11h00

BREAKFAST from 7am to 11am

PANIER DE VIENNOISERIES 19

PASTRIES SELECTION

Croissant, pain au chocolat, brioche aux raisins
grapes brioche, croissant and chocolat pastry

LE RÉVEIL SANTÉ 26

HEALTHY BREAKFAST

Yogourt à l'érable de la Famille Migneron et granola Bio des Belles Récoltes, fruits frais, coulis de fruits rouges et pain maison aux canneberges et pommes

Migneron Family maple yogurt and Belles Récoltes organic granola, fresh fruit, red fruit coulis and homemade cranberry-apple bread.

LES LÉGENDAIRES CRÊPES DU MANOIR 26

THE LEGENDARY CREPES OF THE MANOIR

Beurre d'érable maison, fruits
Homemade maple butter, fruits

LA GAUFRE DU VERGER 27

THE ORCHARD WAFFLE

Gaufre maison, caramel salé, pommes au beurre, crumble au pain d'épices, mascarpone au miel du Manoir

Homemade waffle, salted caramel, buttered apples, gingerbread crumble, mascarpone with Manoir honey

CRÊPE FARCIE SAUMON FUMÉ ET ASPERGES 29

CREPE STUFFED WITH SMOKED SALMON AND ASPARAGUS

Saumon fumé, asperges, béchamel citronnée, oignons caramélisés, fromage suisse de St-Fidèle et câpres frites

Smoked salmon, asparagus, lemon béchamel, caramelized onions, St-Fidèle Swiss cheese and fried capers

OMELETTES 28

OMELETS

Effiloché de jambon à l'érable maison et fromage suisse de Saint Fidèle, pommes de terre, fruits

Maple syrup flavoured pulled ham and Swiss cheese from Saint Fidèle, potatoes, fruits

OU / OR

*Omelette champignons, bacon et cheddar vieilli de St-Fidèle
Mushroom, bacon and old cheddar omelet from St-Fidèle*

OEUFS BÉNÉDICTINE 29

BENEDICT EGGS

Jambon et cheddar vieilli
Ham and old cheddar

OU / OR

Saumon fumé et asperges
Smoked salmon and aspergus

SUR LE POUCE dès 11h00

SNACK from 11am

FRITES MAISONS 10

HOMEMADE FRENCH FRIES

SOUPE MINESTRONE 11

MINESTRONE SOUP

CŒUR DE ROMAINE FAÇON CÉSAR 14/21 (EXTRA POULET +7)

HEART OF ROMAINE CAESAR STYLE

(EXTRA CHICKEN +7)

Vinaigrette & croûtons maison, Parmesan, câpres, bacon
Homemade vinaigrette & croutons, Parmesan, capers, bacon

FONDUE CHARLEVOISIENNE 17

CHARLEVOIX FONDUE

Fondue de style parmesan avec un assemblage de fromages de Charlevoix, poireau, beurre de pomme, confit d'oignons
Parmesan-style fondue with a blend of Charlevoix cheeses, leeks, apple butter, onion confit

12 AILES DE POULET 25

12 CHICKEN WINGS

Natures, buffalo ou Whisky BBQ
Plain, buffalo or Whisky BBQ

CLUB SANDWICH GILLES VILLENEUVE 26

GILLES VILLENEUVE'S CLUB SANDWICH

Poulet, tomate, salade, bacon, mayonnaise aux tomates séchées et frites

Chicken, tomato, lettuce, bacon, sun-dried tomatoes mayonnaise and French fries

La majorité de notre menu peut être adaptée pour les végétariens. 



Ne contient pas de lactose
Lactose-free



Ne contient pas de gluten
Gluten-free



Veuillez noter que des frais de livraison de 5\$, des frais de service de 15 % et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.

Please note that a \$5 delivery fee, a 15% service charge, and applicable taxes will be added to any order.

CLUB SANDWICH SAUMON FUME DU 181 RICHELIEU 31

181 RICHELIEU SMOKED SALMON CLUB SANDWICH

Pain céréales, Saumon fumé maison, concombre, laitue Boston, bacon, fromage fouetté à l'aneth et ciboulette, câpres, oignons rouges et frites

Cereal bread, house-smoked salmon, cucumber, Boston lettuce, bacon, dill-chive whipped cheese, capers, red onions and French fries.

BURGER DE CHARLEVOIX 28

(PORC BIO DE DAMIEN, BŒUF OU VÉGÉ AU CHOIX)

CHARLEVOIX BURGER

(CHOICE OF DAMIEN'S ORGANIC PORK, BEEF OR VEGGIE)

Fromage Migneron, chips de pancetta, tomate, laitue, oignon et mayonnaise fumée

Migneron cheese, pancetta chips, tomato, lettuce, onion and smoked mayonnaise

SPAGHETTI BOLOGNAISE GARNI 22

SPAGHETTI BOLOGNESE GARNISHED

Sauce à la viande, pepperoni, oignons, poivrons et champignons sautés

Meat sauce, pepperoni, sautéed onions, peppers and mushrooms

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 23

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Pancetta, parmesan, jaune d'œuf, échalotes, crème

Pancetta, parmesan, egg yolk, shallots, cream

DENT SUCRÉE? dès 11h

SWEETS from 11am

GÂTEAU FROMAGE FAÇON FORÊT NOIRE 14

BLACK FOREST CHEESECAKE

Gâteau au fromage au cœur cerise sur croûte chocolat, coulis de cerises, crème

Cherry heart cheesecake on chocolate crust, cherry coulis, cream

GÂTEAU MARJOLAINE 15

MARJOLAINE CAKE

Biscuit dacquoise, crème pralinée, ganache chocolat, chantilly

Dacquoise cookie, praline cream, chocolate ganache, whipped cream

COCKTAIL DE DOUCEURS DU QUÉBEC 22

SWEET COCKTAIL FROM QUÉBEC

Macarons à la fleur de Mélilot, Guimauve maison à l'érable, sucre à la crème de Grand-Maman, Meringue Boréale et roses des sables

Melilot flower macaroons, homemade maple marshmallow, Grand Mother's fudge, Meringue Boréale and sand roses

LE GRAND JEU dès 15h00

THE GREAT GAME from 3pm

FROMAGES 35

CHEESES

Migneron de Charlevoix/Tomme de Brebis/

Fleurmier/1608/Cendré des Grands Jardins, pain, croutons et garnitures

Migneron de Charlevoix/Tomme de Brebis/Fleurmier/1608/Cendré from les Grands Jardins, bread, croutons and toppings

CHARCUTERIES 35

CHARCUTERIES

Le Pieux/Le Speck/Chorizo/terrines d'émeu de Charlevoix

Le Pieux/Le Speck/Chorizo/Charlevoix emu terrine

NOUGAT DE FOIE GRAS DE LA FERME BASQUE 35

FOIE GRAS NOUGAT FROM THE BASQUE FARM

Camerises, bleuets, canneberges, jambon cru «Les Viandes bio de Charlevoix», purée de camerises, poudre de fruits rouges, pain brioché au sel du St-Laurent et carvi

Haskaps, blueberries, cranberries, raw ham from organic meats, haskap puree, red fruit powder, brioche bread with St. Lawrence salt and caraway

STEAK NEW YORK 52

Bœuf Angus grillé, sauce Poivre vert et Whisky à l'érable, frites maison, cœur de Romaine, vinaigrette citron-basilic

Grilled Angus beef, green pepper and maple whisky sauce, home French fries, Romaine heart, lemon-basil vinaigrette

SAUMON CANADIEN BASSE TEMPÉRATURE 41

LOW-TEMPERATURE CANADIAN SALMON

Brûlé au sucre d'érable, épices du Cru, risotto d'avoine des Belles Récoltes, crème d'oseille, rabioles

Caramelized maple sugar crust, Cru spices, Belles Récoltes oat risotto, sorrel cream, baby turnip

La majorité de notre menu peut être adaptée pour les végétariens.



Ne contient pas de lactose

Lactose-free



Ne contient pas de gluten

Gluten-free



Veuillez noter que des frais de livraison de 5\$, des frais de service de 15 % et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.

Please note that a \$5 delivery fee, a 15% service charge, and applicable taxes will be added to any order.

MICROBRASSERIE CHARLEVOIX 15

LOCAL BEERS

DOMINUS BLANCHE 5°
VACHE FOLLE ESB 5.5°
ROUSSE 5.5°
BLNX 5°
WIPA PAMPLEMOUSE 5°
SESSION IPA 4.2°

BIÈRE INTERNATIONALE 10

INTERNATIONAL BEER

STELLA ARTOIS
CORONA
BUDWEISER
BUD LIGHT
MICHELOB ULTRA

BIÈRE SANS ALCOOL 8.50

ALCOHOL-FREE BEER

CORONA 0%

GIN & TONIC

GIN TONIC PREMIUM 14
Bombay Sapphire 44° - Tonic Schweppes
GIN TONIC DELUXE 16
Hendricks 41.4° - Tonic Fever Tree
GIN TONIC LOCAL 18
Menaud 42.1° - Tonic Fever Tree

VIN ROUGE

RED WINE

France, France
Côte-du-Rhône, Saint-Nabor, 2019

VIN BLANC

WHITE WINE

France, France
Côte-du-Rhône, Saint-Nabor, 2019
Italie, Italy
Vénétie, Géografico, Pinot Grigio, 2020

SPIRITUEUX

LIQUOR

RHUM / RUM

BACARDI SUPERIOR 11
CHIC CHOC RHUM ÉPICÉ QC 14
ZACAPA CENTENARIO 23 ANS 17

VODKA

FINLANDIA 12
GREY GOOSE 14
MENAUD CHARLEVOIX 18

DIGESTIF / DIGESTIVE

LIMONCELLO 12
BELLE DE BRILLET 12
AMARETTO AVRIL QC 12
BAILEY'S 11
GRAND MARNIER 11
PORTO FADO 14
HENNESSY VS 13
REMY MARTIN VSOP 17
REMY MARTIN XO 35

WHISKY / SCOTCH

CANADIAN CLUB 10
JAMESON 10
MAKER'S MARK 13
GLENFIDDICH 12 ANS 12
BOWMORE 12 ANS 14
TALISKER 10 ANS 19
GLENMORANGIE NECTAR D'OR 24

VIN ROSÉ

ROSÉ WINE

Italie, Italy
Venetia, Rosa dei Masi, Refosco, 2020

BULLES

BUBBLES

Italie, Italy
Prosecco, Vino da Tavola, Ruffino

5oz 8oz BTL

14 21 69

5oz 8oz BTL

14 21 69

16 23 75

5oz 8oz BTL

14 21 72

8oz BTL

16 80

Découvrez également nos restaurants :

Discover also our restaurants :



Veuillez noter que des frais de livraison de 5\$, des frais de service de 15 % et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.

Please note that a \$5 delivery fee, a 15% service charge, and applicable taxes will be added to any order.