



ENTRÉES

Salade de saison
Seasonal salad

8

Saumon fumé et gravlax maison à la betterave, câpres et oignon rouge sur un lit de jeunes pousses

Smoked salmon and homemade gravlax with beetroot, capers and red onion on a bed of young shoots

18

Salade César sur le grill, câpres, tuile de Padano et pancetta

Cesar salad on the grill, fried capers, Padano cheese tile and pancetta

18

Tartare aux deux saumons à la mangue et pommes vertes

Two salmon tartare with mango and green apples

19

Perles de tomates confites farcies au chèvre, huile verte et caramel balsamique

Candied tomato pearls stuffed with goat cheese, green oil and balsamic caramel

16

Le froid

Potage du moment
Soup of the moment

10

Pieuvre grillée, salsa fraîche de tomates, chorizo et coriandre

Grilled octopus with fresh tomato salsa, chorizo and coriander

20

Cassiolette de fondue aux fromages d'ici fumés à l'hickory, charcuteries fines, pommes et croûtons

Fondue casserole with local hickory-smoked cheeses, fine charcuterie, apples and croutons

18

Escalope de foie gras de canard poêlée sur une tatin de pommes caramélisées au sortilège

Pan-fried duck foie gras escalope on a tatin of caramelized apples and sortilège

28

Gâteau de crabe des neiges, thym citronné et coulis de poivron

Snow crab cake with lemon thyme and pepper coulis

21

Noix de ris de veau en croûte de semoule, sauce foie gras au calvados

Veal sweetbreads in a semolina crust, calvados foie gras sauce

28

Le chaud

Plus service et taxes



PRINCIPAUX

3 SERVICES
EXTRA
18\$

4 SERVICES
EXTRA
35\$

Burger de bœuf Angus 6oz, cheddar fort fumé, bacon, roquette, bruschetta et mayo BBQ <i>Angus beef burger 6oz, old smoked cheddar, bacon, arugula, bruschetta and BBQ mayo</i>	28
Salade César sur le grill, poitrine de poulet marinée, câpres, tuile de Padano et pancetta <i>Grilled Caesar salad, marinated chicken breast, capers, Padano tuile and pancetta</i>	28
Tartare aux 2 saumons à la mangue et pommes vertes, frites et salade <i>Two salmon tartare with mango and green apples, fries and salad</i>	40
Risotto vegan aux champignons sauvages, épinards et légumes grillés <i>Vegan risotto with wild mushrooms, spinach and grilled vegetables</i>	38
Pavé de saumon boucané et rôti sur peau, croquette de risotto et tuile à l'encre de seiche <i>Smoked and roasted salmon steak on skin, risotto croquette and squid ink tuile</i>	45
Salade tiède californienne et cuisse de canard confite laquée au caramel d'épices <i>Warm Californian salad and confit duck leg lacquered with spiced caramel</i>	34
Côtes levées de porc fumé, nappées de notre sauce BBQ maison à la racinette <i>Smoked pork ribs, topped with our homemade root beer BBQ sauce</i>	Demie / half 30 Complète / full 42
Joue de bœuf lentement braisée dans son jus au romarin, risotto et petits légumes <i>Slowly braised beef cheek in its own juice with rosemary, risotto and vegetables</i>	48
Pétoncles U-12 poêlés à l'unilatérale, crème d'oursin safrané et poêlé de crevettes flambées au whisky <i>U-12 scallops pan-fried on one side, saffron sea urchin cream and pan-fried shrimp flambéed with whisky</i>	56
Côte de veau de lait grillée, pommes de terre sautées au beurre fumé, sauce forestière aux fines herbes <i>Grilled milk-fed veal chop, sautéed potatoes with smoked butter, forest sauce with herbs</i>	70

Les extras

Crevettes flambées au whisky 15
Flambéed shrimp with whiskey

Foie gras poêlé 20
Pan-fried foie gras



Le Sucre



Dessert du moment à l'inspiration du pâtissier
Dessert of the moment inspired by the pastry chef

10

Trio de sorbets maison
Trio of homemade sorbets

14

Crème brûlée
"Crème brûlée"

12

Gâteau au fromage onctueux, petits fruits au miel et crumble de graham
Unctuous cheesecake, berries and graham crumble

15

Mi-cuit au chocolat, fraises et crème anglaise à la cardamome
Half cooked chocolate cake with strawberries and green cardamom custard

14

Cafés

Espresso Martini
Vodka, liqueur de café, espresso, crème, sirop simple

Café Brésilien
Brandy, Grand Marnier, liqueur de café, café

Café Amarula ou Baileys
Amarula ou Baileys, café

Café Écossais
Grand Marnier, scotch, café

Café du Manoir
Baileys, Grand Marnier, liqueur de café, café

Café Espagnol
Liqueur de café, rhum ambré, café

Café Irlandais
Whisky, café

Café Coureur des Bois
Coureur des Bois, café

Digestifs

12 Amaretto citron
Rhum Zacapa 23 ans

10
12

12 **Whisky**
Bowmore 12 ans / Whisky écossais 15
Glenfiddich / Whisky écossais 14
Glenmorangie / Whisky écossais 14
10 Chivas Regal 12 ans / Whisky écossais 12
Crown Royal / Whisky canadien 9
10 Johnnie Walker Red / Whisky écossais 9
Maker's Mark / Whisky américain 9
Jameson / Whisky irlandais 9
12 Sortilège à l'érable 7 ans 12

Cognac / Brandy
10 Rémy Martin VSOP cognac 18
Global VS 10
St-Rémy VSOP 10
10 Stock 84 9
Grand Marnier 10
Gautier VS 12
11 Boulard Grand Solage 14



MENU ENFANT

Children menu

5-12 ANS

20\$ *plus service et taxes*

**Boules de mac & cheese croustillantes,
sauce tomate et basilic, frites ou salade**

*Crispy mac & cheese balls,
tomato and basil sauce, fries or salad*

Mini rack de côtes levées et frites

Mini rack of ribs and fries

Salade César au poulet

Chicken Caesar salad

Filets de poulet, frites ou salade

Chicken strips, fries or salad



Verrine de gâteau au fromage oréo

Verrine of oreo cheesecake

Crème glacée vanille, fraise ou chocolat

Vanilla, strawberry or chocolate ice cream

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

Lait ou jus

Milk or juice

SIGNÉ CHEF KEVIN PERRON-VAILLANCOURT ET SA BRIGADE

