



LE GOURMET

Plus service et taxes

ENTRÉES

Salade de saison 7
Seasonal salad

Salade de betteraves marinées à l'érable, flocons de chèvre et cajous torréfiés 16
Maple-marinated beet salad, goat cheese flakes and roasted cashews

Salade César sur le grill, câpres frites, tuile de Padano et pancetta 16
Cesar salad on the grill, fried capers, Padano cheese tile and pancetta

Tartare aux deux saumons à la mangue et pommes vertes 18
Two salmon tartare with mango and green apples

Tataki de thon en croûte de sésame, crème fraîche au yuzu et miel 18
Tuna tataki in sesame crust, with yuzu and honey cream

Le froid

Potage du moment 7
Soup of the moment

Pieuvre grillée au chorizo, tomates et coriandre fraîche 18
Grilled octopus with chorizo, tomatoes and fresh coriander

Fondue aux fromages d'ici fumés à l'hickory et charcuteries fines, pommes et croûtons 20
Fondue with local hickory-smoked cheeses and fine cold meats, apples and croutons

Foie gras de canard décliné en 2 façons 28
Duck foie gras in 2 ways

Noix de ris de veau en croûte de semoule flambés au sortilège, sauce au foie gras 20
Veal sweetbreads fried and flambéed with sortilège, foie gras sauce

Le chaud



PRINCIPAUX

3 SERVICES
EXTRA
15\$

4 SERVICES
EXTRA
30\$

Plus service et taxes

Hamburger de bœuf Angus 5oz, chèvre, bacon de sanglier fumé, roquette, bruschetta et mayo BBQ <i>Angus beef burger 5oz, goat cheese, smoked boar bacon, arugula salad, bruschetta and BBQ mayo</i>	28
Salade César sur le grill et poulet croustillant, câpres frites, tuile de Padano et pancetta <i>Cesar salad with crispy chicken, fried capers, Padano cheese tile and pancetta</i>	28
Tartare aux 2 saumons à la mangue et pommes vertes <i>Two salmon tartare with mango and green apples</i>	38
Ravioli de cerf, beurre monté à la sauge, tomates séchées et tombée d'épinards <i>Deer ravioli, sage butter, sundried tomatoes and spinach</i>	32
Risotto crémeux aux champignons sauvages et légumes grillés <i>Creamy risotto with wild mushrooms and grilled vegetables</i>	30
Pavé de saumon boucané et rôti sur peau, croquette de risotto, chimichurri et tuile à l'encre de seiche <i>Smoked and roasted salmon steak on skin, risotto croquette, chimichurri and squid ink tuile</i>	40
Magret de canard du Québec, sauce porto aux griottes <i>Duck breast from Quebec, porto and sour cherries sauce</i>	40
Côtes levées de porc fumé, sauce BBQ à la racinette <i>Grilled pork ribs with a BBQ rootbeer sauce</i>	Demie / half 28 Complète / full 40
Joue de boeuf lentement braisée dans son jus au romarin et flocons de foie gras à l'érable <i>Beef cheek slowly braised in its rosemary juice and maple foie gras flakes</i>	46
Pétoncles U-10 poêlés à l'unilatérale, croustillant de polenta au parmesan, émulsion de safran et zeste de citron vert <i>Pan-fried U-10 scallops, crispy parmesan polenta, saffron emulsion and lime zest</i>	48
Carré d'agneau en croûte de moutarde et fines herbes, sauce au chèvre et thym citronné <i>Rack of lamb in a mustard and herb crust, goat cheese and lemon thyme sauce</i>	60
Terre et mer - Entrecôte de bœuf Northern Gold AAA 10oz et crevette géante sur le grill, sauce béarnaise <i>Northern Gold AAA 10 oz beef entrecôte and giant shrimp on the grill, béarnaise sauce</i>	65

Les extras

Crevette géante (1) <i>Giant shrimp (1)</i>	9
Foie gras de canard poêlé ou au torchon <i>Pan-fried or au torchon duck foie gras</i>	15

Le Sucre

Dessert du moment à l'inspiration du pâtissier 12

Dessert of the moment inspired by the pastry chef

Trio de sorbets maison 14

Trio of homemade sorbets

Crème brûlée 12

"Crème brûlée"

Gâteau au fromage onctueux, petits fruits au miel et crumble de graham 15

Smooth cheesecake, berries and graham crumble

Mi-cuit au chocolat, fraises et crème anglaise à la cardamome 14

Half cooked chocolate cake with strawberries and green cardamom custard

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 10
Rhum Zacapa 23 ans 12

12 Whisky

Bowmore 12 ans / Whisky écossais 15

Glenfiddich / Whisky écossais 14

Glenmorengie / Whisky écossais 14

10 Chivas Regal 12 ans / Whisky écossais 12

Crown Royal / Whisky canadien 9

10 Johnnie Walker Red / Whisky écossais 9

Markers 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 10

St-Rémy VSOP 10

10 Stock 84 9

Grand Marnier 10

Cognac Gauthier 12

11 Boulard Calvados 14