

M E N U

**LA
TERRASSE**

D U M A N O I R



LA FINE POUTINE

CHAMPIGNONS SAUVAGES

16 \$

BACON

15 \$

CLASSIQUE

12 \$

Toutes nos poutines sont servies avec demi-glace de veau et fromage en grains de la Fromagerie Les Rivières de Québec.

CÔTÉ JARDIN

LA VERDOYANTE

Panaché de laitues garni de légumes frais et d'une vinaigrette au citron, au basilic et au vinaigre balsamique blanc

Entrée 7 \$ Plat principal 13 \$

LÉGUMES GRILLÉS ET FETA SUR PAIN DE CAMPAGNE

Courgettes, poivrons, aubergines et oignons rouges grillés, servis avec feta sur une généreuse tranche de pain de campagne grillé et agrémentés d'une vinaigrette au citron, au basilic et au vinaigre balsamique blanc

Entrée 9 \$ Plat principal 17 \$

BETTERAVES, CANARD FUMÉ, ŒUF COULANT ET BRISURES DE CHÈVRE EN SALADE

Betteraves jaunes, fines tranches de poitrine de canard fumé au bois d'érable, chèvre émietté, œuf poché et croûtons de pain au levain, le tout déposé sur un panaché de légumes croquantes et garni d'une vinaigrette Dijon et érable crémeuse

19 \$



LES PÂTES

PENNE AU CANARD FUMÉ ET À LA COURGE BUTTERNUT RÔTIE

Penne, courge butternut rôtie, fines tranches de poitrine de canard fumé au bois d'érable, échalotes, beurre de thym, vin blanc et fromage Parmesan

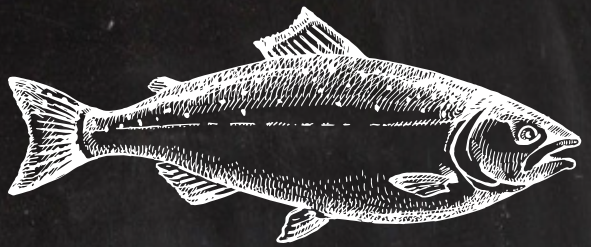
17 \$

MAC N' CHEESE AU FONDANT DE FROMAGE CAVEAU ET À L'EFFILOCHÉ DE PORC FUMÉ

Macaroni, sauce crémeuse au vin blanc, fromage Caveau et effiloché de porc doucement fumé, le tout gratiné

16 \$ Sans effiloché de porc 14 \$





AU LARGE

FISH AND CHIPS

Généreux morceaux de morue panés à la bière Double blanche du lac, frites allumettes, sauce tartare et quartier de citron, le tout accompagné d'un panaché de légumes croquants

18 \$

TARTARE DE SAUMON ET FRITES SUR PLANCHE

Saumon de l'Atlantique coupé fin, huile d'olive, moutarde, câpres, échalotes françaises et ciboulette, servi avec frites allumettes, mayo et panaché de légumes croquants

22 \$

SUR LES CHARBONS

LES BURGERS



BŒUF AUX ÉCHALOTES FRITES *Certified Angus Beef*®

Bœuf, pain moelleux du Petit Pré, fromage cheddar fort 2 ans, échalotes frites, mayonnaise, relish du Manoir, tomate fraîche et panaché de légumes croquants, le tout accompagné de frites allumettes

18 \$

SAUMON GOURMET

Saumon frais et fumé, pain moelleux multi-grains, mayonnaise au raifort et au miel, oignons rouges marinés, pousses de tournesol, tomate jaune confite et panaché de légumes croquants, le tout servi avec frites allumettes

22 \$

AGNEAU ET VEAU

Galette d'agneau et de veau, pancetta, fromage de chèvre à l'ail rôti, pain moelleux du Petit Pré, mayonnaise au romarin et à l'érable, tomates fraîches, roquette et panaché de légumes croquants, le tout accompagné de frites allumettes

21 \$

VG PORTOBELLO

Champignon portobello mariné aux herbes et grillé, fromage Blanc Bec de l'île d'Orléans, pain moelleux multigrains, légumes marinés et grillés (poivrons, aubergines et oignons rouges), roquette et mayonnaise à la bière Éléonore Degrandmaison (rousse maltée) de la Microbrasserie de l'île d'Orléans

18 \$

LES GRILLADES

MIGNON DE FILET DE VEAU DE GRAIN

Mignon de filet de veau de grain du Québec grillé, purée de courge butternut et légumes du moment rôtis, servis avec une sauce aux morilles légèrement crémée

29 \$

STEAK SIGNATURE MANOIR *Certified Angus Beef*®

Steak mariné et grillé, puis servi avec du beurre composé à l'échalote et à l'Arbre de vie (Scotch ale fumée de la microbrasserie L'Esprit de clocher de Neuville), des frites allumettes et un panaché de légumes croquants

23 \$



CÔTES LEVÉES D'AGNEAU CHIC-CHOCS

Côtes levées d'agneau du Québec marinées, cuites doucement sous vide et grillées, puis servies avec une purée de courge butternut, des légumes du moment rôtis, un jus de viande au rhum Chic-Chocs et du poivre des dunes

28 \$

« HOT DUCK »

Saucisse de canard aux cinq poivres, pain multigrains moelleux brioché, relish du Manoir, chou rouge mariné, moutarde au miel et panaché de légumes croquants, le tout accompagné de frites allumettes

13 \$

POITRINE DE VOLAILLE MARINÉE À L'ESTRAGON ET AUX AGRUMES

Poitrine de volaille marinée à l'estragon frais et aux zestes d'agrumes, grillée, puis servie avec du riz multigrains aux légumes et du beurre composé au fenouil

21 \$

EXTRAS

Potage du jour 3 \$ | Fromage en grains 4 \$ | Portion de frites 5 \$

Panier de frites 8 \$ | Sauce à poutine 1 \$

Nous utilisons de l'huile de canola pure à 100 % pour nos fritures.