

RESTAURANT LA TERRASSE DU MANOIR

SOUPE DU JOUR avec pain et beurre **5\$**

SOUPE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT +11\$

PLATS PRINCIPAUX

PLANCHE DE DÉGUSTATION À partager **32\$**

Salaisons et fromages locaux, garnitures et croûtons de pain

POUTINE Classique **19\$** Du moment **23\$**

FISH AND CHIPS - pêche durable **28\$**

Servi avec frites, légumes de saison et sauce tartare maison

PAVÉ DE MORUE CHARBONNIÈRE **33\$**

Servi avec des légumes de saison, pommes de terre rattes rôties, sauce légère au poivre des dunes fumé

SUPRÊME DE VOLAILLE CONFIT **27\$**

Volaille de grain, jus au crémant de cidre, légumes de saison, pommes de terre rattes rôties

SMASH BURGER Bœuf **24\$** Agneau **26\$**

Fromage cheddar fumé, oignons caramélisés, mayonnaise à l'ail noir de l'Île d'Orléans, pain brioché, tomates, laitue et pickle maison, servi avec frites **Sans gluten +2\$**

✓ **HAMBURGER FROMAGE VÉGÉTAL** **22\$**

Galette aux légumes, maïs et riz biologiques, fromage végétal, pain aux pommes de terre et oignons verts, mayonnaise végétalienne, tomates et luzerne, servi avec frites **Sans gluten +2\$**

JOUE DE BŒUF BRAISÉE **31\$**

Jus au whisky du Québec, légumes de saison, purée de pommes de terre aux herbes et Yorkshire pudding

✓ **CURRY DOUX AUX LENTILLES ET LÉGUMES RACINES** **24\$**

Lentilles, carottes, panais, céleri-rave, riz basmati, chutney de pommes, coriandre fraîche

✓ **SALADE DE CHOUX DE BRUXELLES** **20\$**

Croûtons de pain au levain, sauce crémeuse au parmesan végétal, câpres et tomates cerises **Lardons, lanières de poulet, saumon fumé ou falafels +5\$**

CROSTONE À LA BURRATA **23\$**

Tranche de pain de campagne grillée, tomates marinées aux herbes fraîches, fleur d'ail et burrata moelleuse **Charcuterie artisanale +5\$**

SALADE DE SAUMON FUMÉ ET COUSCOUS PERLÉ **25\$**

Saumon fumé du Manoir, couscous perlé, fleurons de chou-fleur rôtis, bébés épinards et vinaigrette au miel

FRITES Format individuel **5\$** Panier **8.25\$**

DESSERTS

Demandez notre sélection disponible selon l'arrivage

Taxes et service en sus ✓ Option végétalienne

SOUP OF THE DAY with bread and butter **5\$**

SOUP + MAIN COURSE + DESSERT +11\$

MAIN COURSES

SAMPLING PLATTER To share **32\$**

Local cured meats and cheeses served with garnishes and toasted bread

POUTINE Classic **19\$** Of the day **23\$**

FISH AND CHIPS - Sustainable fishing **28\$**

With fries, seasonal greens, house tartar sauce

BLACK COD LOIN **33\$**

Served with seasonal vegetables, roasted fingerling potatoes, light smoked dune pepper sauce

CONFIT POULTRY SUPREME **27\$**

Grain-fed poultry, cider sparkling wine jus, seasonal vegetables, roasted fingerling potatoes

SMASH BURGER Beef **24\$** Lamb **26\$**

Smoked cheddar, caramelized onions, black garlic mayo from Île d'Orléans, brioche bun, tomates, lettuce, house pickles, served with fries **Gluten free +2\$**

✓ **PLANT-BASED CHEESEBURGER** **22\$**

Vegetable patty, corn and organic rice, plant-based cheese, potato and green onion bun, vegan mayo, tomates and sprouts, served with fries **Gluten free +2\$**

BRAISED BEEF CHEEK **31\$**

Quebec whisky jus, seasonal vegetables, herb mashed potatoes and Yorkshire pudding

✓ **MILD LENTIL AND ROOT VEGETABLE CURRY** **24\$**

Lentils, carrots, parsnips, celeriac, basmati rice, apple chutney, fresh cilantro

✓ **BRUSSELS SPROUT SALAD** **20\$**

Sourdough croutons, creamy vegan parmesan dressing, capers and cherry tomates **Bacon, chicken breast strips, smoked salmon or falafels +5\$**

BURRATA CROSTONE **23\$**

Grilled country bread, marinated tomates with fresh herbs, garlic flower and creamy burrata **Artisanal charcuterie extra +5\$**

SMOKED SALMON AND PEARLED COUSCOUS SALAD **25\$**

House smoked salmon, pearled couscous, roasted cauliflower florets, baby spinach, honey dressing

FRENCH FRIES Individual format **5\$** Basket **8.25\$**

DESSERTS

Ask for our selection according to availability

Taxes and service not included ✓ Vegan Option

MENU ENFANT

12 ans et moins



Au choix :

INSPIRATION DU JOUR

POUTINE CLASSIQUE

FISH AND CHIPS

Filet 3oz - Pêche durable

Dessert du jour et un
breuvage au choix **inclus**