

# 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, tomatoes, 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, tomatoes 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 tomatoes **Bacon, chicken breast strips, smoked salmon or falafels +5\$**

**BURRATA CROSTONE** **23\$**

Grilled country bread, marinated tomatoes 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

# CHILDREN'S MENU

12 years of age and under

**\$15**



**One choice:**

**DAILY INSPIRATION**

**CLASSIC POUTINE**

**FISH AND CHIPS**

3oz fillet - Sustainable fishing

Dessert and beverage of  
your choice **included**