

# MANOIR

RESTO & SPECTACLES

## ENTRÉES

### FONDUE PARMESAN 11,95

Fondue parmesan maison accompagnée de confit d'oignons érable et vin rouge

### ACRAS DE MORUE 10,95

Petits beignets de morue frits accompagnés d'une sauce Tzaziki au yogourt et herbes salées du Bas-du-Fleuve

### TERRINE DE BISON 9,95

Terrine de bison canadien à la Chartreuse, crème fouettée à la sauge

### MAC'N'CHEESE FRIT 10,95

Croquettes de macaroni au fromage frites et assaisonnées de sauce chipotle

### BRIE FONDANT ET POIRES 17,95

Alexis de Portneuf fondant accompagné de poires pochées au vin blanc, de miel et de notre mélange de noix sucrées-salées

### NACHOS 17,95

Nachos gratiné, poivrons mélangés, maïs grillé, piments bananes et sauce chipotle

### EXTRA COCHINITA +5,95

La Cochinita Pibil est une recette traditionnelle de porc effiloché à base d'épices mexicaines et d'oranges

## SALADES ET PÂTES

### ⊗ CHÈVRE ET BETTERAVES 18,95

Salade mélangée, betteraves maison, chèvre frais, vinaigrette au miel et notre mélange de noix sucrées-salées

### ⊗ LAITUES ET LÉGUMES 14,95

Salade mélangée, légumes croquants, vinaigrette lime-ail, tournesol, citrouille et amandes

### RAVIOLIS DE BŒUF BRAISÉ 24,95

Raviolis farcis, crème curcuma, épinards, bacon et vin blanc

### LINGUINIS CREVETTES 22,95

Crevettes nordiques, sauce homard, crème, vin blanc et tomates séchées

## VIANDES ET POISSONS

### 🍷 BAVETTE DE BŒUF 27,95

Sauce whiskey, légumes du jour et frites maison

### BROCHETTE DE POULET 23,95

⊗ Poulet mariné gingembre et citron, servie avec riz, légumes du jour et sauce Tzaziki aux herbes salées du Bas-du-Fleuve

### ESCALOPE DE VEAU 24,95

Escalope Parmigiana, salsa et fromage gratiné, servie avec riz et légumes du jour

### POULET TAO 19,95

Poulet pané enrobé de notre sauce Tao maison, poivrons et oignons rouges, servi avec vermicelles de riz

### 🍷 BURGER CLASSIQUE 17,95

Boeuf Angus, bacon, fromage, laitue, tomate, mayonnaise, servi avec frites ou salade

### 🍷 BURGER CHÈVRE-ÉRABLE 19,95

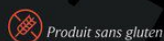
Boeuf Angus, bacon, confit d'oignons à l'érable, fromage de chèvre, mayonnaise, servi avec frites ou salade

### ⊗ TRUITE ARC-EN-CIEL 25,95

Filet de truite rôti au beurre, servi avec riz, pommes de terre douces et beurre blanc classique

### FISH'N'CHIPS 18,95

Filets de morue panés à la Guinness servis avec frites et salade chou



Produit sans gluten



Produit cuit sur le grill



# MANOIR

RESTO & SPECTACLES

## ENFANTS

**BOUCHÉES DE POULET** 9,95  
Poulet pané, légumes et riz  
Incluant jus et dessert

**POUTINE ENFANT** 9,95

## POUTINES

**POUTINE CLASSIQUE** 14,50

**POUTINE COCHINITA** 20,95

**POUTINE BAVETTE** 20,95  
Poutine sauce whiskey avec bavette de boeuf marinée, oignons rouges et bacon

La Cochinita Pibil est une recette traditionnelle de porc effiloché à base d'épices mexicaines et d'oranges. Servie avec sauce chipotle et oignons marinés à la lime

## PIZZAS

	9 po	12 po	16 po
<b>MARGHERITA</b> Sauce tomate, mozzarella fraîche, pesto de basilic	13,75	18,50	29,50
<b>GARNIE</b> Sauce tomate, pepperoni, poivrons et champignons	14,95	19,95	30,50
<b>PEPPÉ FROMAGE</b> Sauce tomate, pepperoni	13,75	18,50	29,50
<b>SOLEIL</b> Sauce tomate, pepperoni, poivrons, champignons, oignons et bacon	15,95	21,95	32,50
<b>POULET GRILLÉ</b> Sauce tomate, poulet, bacon et oignons	16,95	22,95	33,50
<b>SOUS-BOIS</b> Crème, boeuf haché aux épices, champignons, sésames	16,95	22,95	33,50
<b>CHORIZO</b> Sauce tomate, chèvre, chorizo, pesto de basilic	16,95	22,95	33,50

## DESSERTS

**DESSERT DU JOUR** 4,95  
Demandez à votre serveur !

**CRÈME BRÛLÉE** 7,95  
Crème brûlée maison, aromatisée à la liqueur d'amandes

**BROWNIE AU CHOCOLAT** 5,95  
Brownie au chocolat noir, coulis de caramel fleur de sel et amandes caramélisées

