



## À PARTAGER À L'APÉRO

**Huîtres fraîches** 6/16 12/32  
Mignonette, raifort, citron

**Ricotta de chèvre maison** 9  
Légumes marinés, fleur

**Pâté de foie de lapin** 10  
Gelée au vin chaud, salade d'herbes

**Moules tièdes en escabèche** 10  
Herbes salées, lardo maison au sapin

**Les yeux fermés** 21  
Un peu de tout selon la bonne humeur du Chef

## ENTRÉES

**Soupe à l'oignon gratinée** 11  
Bouillon à l'Irlandaise, Migneron de Charlevoix, poudre d'oignons brûlés

**Saumon fumé maison** 14  
Pain de maïs, crème fraîche, câpres de marguerite, sapin

**Maquereau laqué à l'érable** 13  
Panais, jus de viande BBQ, orge malté

**Gougère frit** 12  
Bolognaise maison, parmesan, herbes

**Veau de lait** 14  
Rôti servi froid, réduit de chagga, courges rôties et en ketchup, mélèze

**Tartare de bœuf** 13  
Argousier, menthe, endive confite

**Planche de fromages de la famille Dufour** 18  
Sélection de 3 fromages de la fromagerie Dufour servis avec croûtons et fruits séchés

## LES COUPS DE CŒURS (PLATS PRINCIPAUX)

**Salade de betteraves** 23  
Betteraves marinées et rôties, vinaigrette miel et miso, fromage de chèvre maison

**Truite arc-en-ciel** 25  
Pommes de terres fumées, vinaigrette aux poireaux, oignons confits, crémeuse aux poireaux

**Osez le " Surf and turf "** 26  
Langue de veau et bourgot cuit lentement, haricots blancs, herbes salées, mâche de mirabelle

**Porc Berkshire** 27  
Longe rôtie, carottes, sauce au verjus, moutarde maison aux noisettes

**Wapiti** 32  
Fumé puis saisi, betteraves 3 façons, jus corsé au genévrier frais

**Pâtes du moment** **Prix du marché**

**Agnolotti champignons** 24  
Ricotta de chèvre, Matsutake et pleurotes, crème de laitue grillée

**Canard (pour 2 personnes)** 55  
Cuit au foin, topinambours, oignons au jus, chips de kale, sauce au jus de cuisson



## PIZZAS SUR PIERRE

### **3 Fromages** 21

Tomates rôties, olives, Mozzarella di Bufala de Lanaudière, Migneron de Charlevoix, fromage de chèvre maison, basilic frais

### **Végétarienne** 18

Épinards, tomates séchées, olives, fenouil, oignons, Migneron, œuf cuit à 64°

### **Boumboum** 22

Boeuf braisé, sauce champignons, fromage bleu Le Ciel de la fromagerie Dufour

### **Saumon fumé** 23

Saumon fumé maison, câpres frites, oignons rouges, fromage à la crème citronné, roquette, fenouil rôti

### **El Radiologo** 23

Chorizo Iberico, prosciutto, peperonata, mozzarella

## LA SECTION DU MANOIR

### **Burger du Manoir** 21

Pain de viande au bacon, Mozzarella di Buffalo, confiture de lardons, mayo maison, légumes frits façon césar, frites

### **Filet mignon 6 oz** 38

Sauce charcutière au smoked meat, haricots verts, frites

## DESSERTS

### **Beigne chaud à grand-maman Rioux** 8

Caramel à la fleur de sel, parfait glacé à la tire d'érable

### **Gâteau au fromage** 9

Marmelade de clémentine et clémentine fraîche, granité jalapenos

### **Brownies chocolat** 9

Madong, sauce au chocolat, glace vanille, popcorn caramel

### **Tarte au sucre de Nini (pour 2)** 14

Glace babeurre