

Menu service aux chambres / Room service Menu

DEJEUNERS /BREAKFAST

Lun - Dim 7am à 11:00am / Mon- Sund from 7am to 11:00am

Veuillez noter que 15% de service, 3\$ de frais de livraison
ainsi que les taxes seront automatiquement ajoutés sur la facture

Please note a 15% gratuity, 3\$ in Room dining
charge & taxes applies at all order

Jus Frais Bio Fresh Organic juices (300 ml par / by JUS PUR)	
V4 JUS VERT/ GREEN JUICE	8
Épinards, céleri, concombre, romaine, persil Spinach, celery, cucumber, romaine, parsley	
R3 JUS ORANGE/ ORANGE JUICE	8
Carotte, orange, curcuma Carrot. orange, tumeric	
R1 JUS ROUGE/ RED JUICE	8
Pomme, carotte, orange, betterave, citron, gingembre Apple, carrot, orange, beet, lemon, ginger	
T1 JUS JAUNE/ YELLOW JUICE	8
Ananas, pomme, gingembre Pineapple, apple, ginger	

CAFES / COFFEE	
Café / Coffee	2.25
espresso	2.50
espresso dbl	3.50
allongé	3.00
macchiato	2.75
cappuccino	4.50
Latte	4.50
mokaccino	4.75
Latte caramel	4.75
Latte menthe / mint	4.75
thé / tea	3.50
decaf extra	0.50
CAFES ALCOOLISES ALCOHOLIC COFFEE	
café brésilien	7.00
café espagnol	7.50
café Baileys	7.00
blueberry tea	8.00



Smoothies

(fait avec lait d'amandes / made with almond milk)

VOLCAN VERT	8
Épinards, concombres, mangues, gingembre Spinach, cucumber, mango, ginger	
TANGO MANGO	7
Mangues, bananes, cayenne Mango, banana, cayenne pepper	
MOULIN ROUGE	8
Fruits des champs, sirop d'érable Field berries, maple syrup	
MELON FRAIS	7
Melon miel, noix de coco, concombres Honeydew, coconut, cucumber	
++AJOUTER GRAINES DE LIN 1.00 ++ ++ ADD FLAX SEEDS 1.00++	

Déjeuners

TRADITIONNEL/ TRADITIONAL	17
2 oeufs , bacon, saucisses, jambon, fèves et pommes de terre 2 eggs , bacon, sausage, ham, baked beans and potatoes	
BOL SMOOTHIE FRUITS DES CHAMPS SMOOTHIE BERRY BOWL	16
Bol de smoothie fruits des champs surmonté de petits fruits, yogourt, menthe, granola et miel berry smoothie bowl topped with fresh berries, yogurt, mint, granolaand honey	
PIZZA DÉJEUNER/ BREAKFAST PIZZA	16
Pizza au four à bois surmontée de bacon, jambon, saucisses, fromage et 2 oeufs wood burning oven pizza topped with bacon, ham, sausage, cheese and 2 baked eggs	
CRÊPES / PANCAKES	15
purée de framboises et érable tiède warm raspberry puré and maple syrup	
OMELETTE / OMELET	17
omelette 3 oeufs avec choix de 3 ingrédients 3 egg omelet with choice of 3 ingredients	
PAIN DORE BRIOCHE/ BRIOCHE FRENCH TOAST	15
avec bacon fumé et compote de pommes with smoked bacon and apple compote.	

Menu service aux chambres / Room service Menu

DÎNER /LUNCH • SOUPER /SUPPER

Dim-Jeudi 11:30 à 21:00 / Sun- Thur from 11:30 am to 9pm

Vend-Sam 11:30 à 23:00 / Frid- Sat from 11:30 am to 11pm

Veuillez noter que 15% de service, 3\$ de frais de livraison
ainsi que les taxes seront automatiquement ajoutés sur la facture

Please note a 15% gratuity, 3\$ in Room dining
charge & taxes applies at all order

Petit s plats

Small Plates

SOUE MINISTRONE / MINISTRONE SOUP	9
Soupe aux légumes avec pastina Vegetable soup with pastina	
TREMPETTE FROMAGE, KALE, CHOU-FLEUR / KALE, CAULIFLOWER AND CHEESE DIP	16
Croustilles de foccacia Foccacia crisps	
AILES DE POULET ASIATIQUE ÉPICÉES (8) / SPICY ASIAN CHCKEN WINGS (8)	12
Marinées à l'ail, soya, miel, graines de sésame Marinated in honey, garlic, soy and sesame seeds	
SALADE CHOX DE BRUXELLES ET ENDIVES / ENDIVE AND BRUSSEL SPROUT SALAD	12
Pommes Granny Smith, radis, amandes, copeaux de parmesan Granny Smith apples, radish, almonds and parmesan shavings	
TARTARE DE THON / TUNA TARTARE	16
Tartare de thon méditerranéen, olives, parmesan, poivrons rouges, câpres, oignons et huile Mediterranean tuna tartare, olives, parmesan, roasted red peppers, capers, onions and olive oil	

Big Plates

Gros Plats

SPAGHETTI CHITARRA / CHITARRA SPAGHETTI	15
Sauce tomate et basilic classique des recettes à Nonna Classic tomato and basil sauce from Nonna's recipes	
CHEESEBURGER BLT “ANGUS NOIR”/ BLACK ANGUS CHEESEBURGER BLT	17
Fromage, bacon, laitue, tomates et frites Cheese, bacon, lettuce, tomato and fries	
CLUB SANDWICH & FRITES DU MANOIR / CLUB SANDWICH & FRIES	18
Poulet, bacon, tomates et laitue Chicken, bacon, tomato and lettuce	
POULET BBQ RÔTI / ROASTED BBQ CHICKEN	26
Demi-poulet BBQ rôti au four a bois servi avec frites et salade Fire oven roasted half BBQ chicken served with fries and salad	
SAUMON RÔTI / ROASTED SALMON	27
Saumon rôti avec sauce vierge et citron confit, haricots verts et poivrons Roasted salmon with vierge and confit lemon sauce, roasted peppers and string beans	
STEAK FRITES / STEAK & FRIES	52
Steak côte de boeuf 1855 Angus noir vielli à sec 30 jours servis avec frites et salade 1855 black Angus rib steak dry aged 30 days served with fries and salad	

Menu service aux chambres / Room service Menu

DÎNER /LUNCH • SOUPER /SUPPER

Dim-Jeudi 11:30 à 21:00 / Sun- Thur from 11:30 am to 9pm

Vend-Sam 11:30 à 23:00 / Frid- Sat from 11:30 am to 11pm

Veuillez noter que 15% de service, 3\$ de frais de livraison
ainsi que les taxes seront automatiquement ajoutés sur la facture

Please note a 15% gratuity, 3\$ in Room dining
charge & taxes applies at all order

Wood burning oven Pizza

Pizza four à bois

PIZZA MARGHERITA / MARGHERITA PIZZA	16
Mozzarella Fior di Latte, sauce tomate San Marzano, basilic Mozzarella Fior di Latte, San Marzano tomato sauce, basil	
CHAMPIGNONS SAUVAGES / FOREST MUSHROOM	21
Crème de truffes et cèpes, champignons sauvages, Fior di Latte et parmesan Pocini & truffle cream, wild mushrooms, Fior di Latte and parmesan	
FOCCACIA BURRATA / BURRATA FOCCACIA	24
Foccacia à l'ail et herbes surmontée de tomates cerises séchées, roquette, chilis Italien et fromage burrata Garlic and herb rubbed foccacia, sudried cherry tomatoes, arugula, italian chilis and burrata cheese	
PROSCIUTTO ET ROQUETTE / PROSCIUTTO & ARUGULA	19
Sauce tomate San Marzano, prosciutto, roquette et Fior di Latte San Marzano tomato sauce, prosciutto, arugula and Fior di Latte	
POMMES DE TERRE & PANCETTA / POTATO & PANCETTA	19
Sauce crème, pancetta, pommes de terre, romarin, oignons et Fiore di Latte Cream sauce, pancetta, rosemary potatoes, red onions, Fior di Latte	
JAMBON MIEL À LA TRUFFE / TRUFFLED HONEY HAM	24
Crème de truffes, jambon miel, parmesan, Fior di Latte et carpaccio de truffe Truffle cream, honey ham, parmesan, Fior di Latte and truffle carpaccio	
SAUCISSE / SAUSAGE	17
Sauce tomate San Marzano, saucisses, oignons caramélisés, poivrons rouges, Fior di Latte San Marzano tomato sauce, sausage, caramelized onions, roasted red pepers, Fior di Latte	

Side dishes

Les à côtés

FRITES COUPÉES À LA MAIN / HAND CUT FRIES	5
MAYO ÉPICÉE SPICY MAYO	
PETITE SALADE MESCLUN / SMALL MIX SALAD	6
VINAIGRETTE MAISON HOUSE VINAIGRETTE	
BOL D'OLIVES / OLIVE BOWL	6
OLIVES MIXTES MIX OLIVES	