

MENU PISCINE

- PETITES BOUCHÉES -

- ✓ EDAMAME 9
Edamames à la vapeur avec sésames, miel et gingembre épicé
- ✓ GUACAMOLE & TORTILLA 14
Guacamole picante et croustilles tortillas colorées
- AILES DE POULET 14
8 Ailes de poulet avec sauce chili- lime
- COCKTAIL DE CREVETTES 19
Sauce cocktail, citron
- ✓ TARTINE TOAST D'AVOCAT 16
Pain campagne grillé surmonté d'écrasé d' avocat, oeuf mollet, tomates cerises séchées, oignons rouges marinés, amandes torréfiées

- SALADES -

- ✓ TOMATES D'ÉTÉ & BURRATA 21
Tomates ancestrales avec fromage burrata, basilic et duxelle de truffe
- BOL POKÉ THON 24
Thon, chou frisé, quinoa, carottes, edamames, daikon, avocat, coriandre, vinaigrette Buddha
- ✓ SALADE MESCLUN 15
Concombres, tomates, radis
++ ajouter poulet grillé ++ 10

- LES PLATS -

- TARTARE de SAUMON 32
Mayo sambale, échalotes, tobiko, quinoa soufflé, servi avec frites, petite salade et croustilles de crevettes
- LE CHEESEBURGER 19
Cheeseburger avec laitue, tomates, cornichons, sauce Mac et frites
++changer boeuf pour végété burger +2
- BURGER DE THON 24
burger de steak de thon grillé avec roquette, tomates, mayo épicée et frites
- SANDWICH POULET STYLE CLUB 21
poulet grillé, avocat et bacon avec frites

- ACCOMPAGNEMENTS -

- ✓ FRITES CROUSTILLANTES 7
Frites maison avec mayo épicée
- ✓ RONDELLES À LA BIÈRE 7
Rondelles d'oignons
- ✓ FRITES DE POMMES DE TERRE DOUCES 8
Avec mayo chipotle

- MENU ENFANTS 12 ans et moins -

- HOT DOG GÉANT 12
avec frite
- DOIGTS DE POULET 14
avec frites

POOL MENU

- SMALL BITES -

- ✓ EDAMAME 9
Steamed edamame with sesame seeds and spicy ginger honey
- ✓ GUACAMOLE & TORTILLA 14
Fresh guacamole picante & colored tortilla chips
- CHICKEN WINGS 14
8 Chicken wings with sweet chili-lime sticky sauce
- SHRIMP COCKTAIL 19
Cocktail sauce, lemon
- ✓ AVOCADO TOAST TARTINE 16
Grilled country bread topped with smashed avocado, soft egg, sundried tomatoes, marinated red onions, crushed roasted almonds

- SALADS -

- ✓ SUMMER TOMATOES & BURRATA 21
Heiloom tomatoes with burrata, basil and truffle duxelles
- TUNA POKE BOWL 24
Tuna, chopped kale, quinoa, carrots, edamame, daikon, cilantro, avocado, Buddha dressing
- ✓ MIX GREENS 15
Cucumber, tomato, radish
++ add grilled chicken ++ 10

- MAIN DISHES -

- SALMON TARTARE 32
Sambal mayo, shallots, tobiko, puffed quinoa, served with fries, salad and shrimp chips
- CHEESEBURGER 19
Cheeseburger with lettuce, tomato, pickle, special sauce and fries
++change beef for beyond meat ++
- TUNA BURGER 24
Grilled tuna steak burger with arugula, tomato, spicy mayo and fries
- CLUB STYLE CHICKEN SANDWICH 21
Grilled chicken, bacon, avocado and fries

- SIDE DISHES -

- ✓ CRISPY FRIES 7
Hand cut fries with spicy mayo
- ✓ ONION RINGS 7
Crispy beer battered rings
- ✓ SWEET POTATO FRIES 8
Spicy mayo

- KIDS MENU 12 years and under -

- GIANT HOT DOG 12
with fries
- CHICKEN TENDERS 14
with fries



MANOIR
SAINT-SAUVEUR

Cocktails à Partager

SANGRIA ROUGE SIGNATURE

KETEL ONE BOTANICAL Pêche et fleur d'oranger, vin rouge, vermouth rouge,
jus de mangue, sirop de 4 épices et soda au gingembre

42 \$

SANGRIA ROSÉ SIGNATURE

KETEL ONE BOTANICAL Pamplemousse et rose, lillet blanc,
jus de pamplemousse et soda

42 \$

SANGRIA BLANCHE SIGNATURE

KETEL ONE BOTANICAL Concombre et menthe, vin blanc sec,
St-Germain, lillet blanc et limonade sicilienne

42 \$

SPRITZ SEVILLA

gin TANQUERAY Flor de Sevilla, apérol, limonade sicilienne,
vin mousseux brut et amer peychaud

42 \$

LIMONADE CABANA

JOHNNIE WALKER Red Label, vodka Cîroc pêche, aperol, jus citron frais,
sirop simple et soda

42 \$

Cocktails Signatures

MOSCOW MULE DES PAYS D'EN HAUT

vodka SMIRNOFF No. 21, sirop 4 épices, jus de lime frais,
bière de gingembre et angostura

10 \$

THÉ GLACÉ DE LA GARE

vodka CÎROC Pêche, aperol, thé earl grey, sirop simple et jus de citron frais

12 \$

DÉLICE TROPICAL

rhum épicé CAPTAIN MORGAN Original, vodka CÎROC Coco, jus de lime frais,
galliano et jus d'ananas frais

12 \$

MARGARITA FLOR

tequila, campari, sirop de lavande, jus de lime frais et tranche de concombre

12 \$

tequila DON JULIO Blanco +3 \$

GIN & TONIC PRESTIGE

gin TANQUERAY No.Ten, St-Germain, jus de pamplemousse frais,
méditerranéen fever tree et amer peychaud

12 \$

PENICILLIN

JOHNNIE WALKER Red Label, belle de brillet, sirop de miel,
jus de citron frais et gingembre frais

12 \$

PRIX EXCLUANT TAXES ET SERVICE

CÎROC

SMIRNOFF

JOHNNIE WALKER

KetelOne
BOTANICAL™

Tanqueray

Captain Morgan

Don Julio

*Les prix et spéciaux sont offerts à la discrétion de l'établissement. Veuillez confirmer les détails auprès de votre serveur ou serveuse.
À CONSOMMER DE FAÇON RESPONSABLE.

CETTES CAFÉ OFFEE RECIPES



ESPRESSO MACCHIATO

Café Nespresso, mousse de lait chaud
Nespresso Coffee, hot milk froth

3⁵⁰
* taxes



CAPPUCCINO

Café Nespresso, lait chaud et mousse de lait chaud
Nespresso Coffee, hot milk, hot milk froth

5⁰⁰
* taxes



LATTE MACCHIATO

Espresso, lait chaud, mousse de lait chaud
Espresso, hot frothed milk, hot milk

5⁵⁰
* taxes



LATTE GLACÉ ICED LATTE

Café Nespresso, glace pilée et lait froid
Nespresso Coffee, crushed ice, cold milk

5⁵⁰
* taxes



LATTE GLACÉ AU CAMEL ICED CARAMEL LATTE

6⁰⁰
* taxes



CAPPUCCINO GLACÉ VANILLE ET GALLIANO GALLIANO VANILLA ICED CAPPUCCINO

12⁰⁰
* taxes



LATTE GLACÉ AMANDE ET BAILEY'S BAILEY'S ALMOND ICED LATTE

12⁰⁰
* taxes

Café alcoolisé, demandez au serveur pour plus de détails
Alcoholised Coffee, please ask the waiter for more details