

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 LIQUID NUTRITION)	
JUS "MINDFULNESS"	8
Choux frisé, épinard, citron, gingembre Kale, spinach, lemon, ginger	
JUS "DIVINE"	8
Carotte, pommes, orange, citron, gingembre Carrot, apple, orange, lemon, ginger	
JUS "GRATITUDE"	8
Betterave rouge, épinard, citron, pommes Red beets, spinach, lemon, apple	
JUS "HEAL"	8
Ananas, orange, pommes, citron, pamplemousse, piment de cayenne Pineapple, orange, apple, lemon, grapefruit, cayenne pepper	

	
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
thé / tea	3.50
decaf extra	0.50

CAFES ALCOOLISES ALCOHOLIC COFFEE	
café brésilien	8.50
café espagnol	7.75
café Baileys	7.50
blueberry tea	8.00



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

GÉANT VERT	10
Chou- frisé, épinard, mangues, ananas, spiruline Kale, spinach, mango, pineapple, spirulina	
CHOUX-FRISÉ GOJI	10
Chou-frisé, fraise, bleuets, banane, baie de goji, chanvre, graines de chia et datte Kale, strawberries, blueberries, goji berries, hemp seeds, chia seeds and dates	
EXPLOSION D'AMANDES	10
Amandes, granola de quinoa, datte, banane et protéines végétalien chocolat Almonds, quinoa granola, dates, banana and vegan chocolate protein	

Déjeuners
Breakfast

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	16
SMOOTHIE BERRY BOWL Bol de smoothie fruits des champs surmonté de petits fruits, yogourt, menthe, granola et miel berry smoothie bowl topped with fresh berries, yogurt, mint, granola and 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 syrop	
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.	

Petits plats
Small Plates

Gros Plats
Big Plates

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

PLATEAU ANTIPASTO / ANTIPASTO PLATTER	23
Charcuteries et fromage mozzarella di Bufala, condiments servis avec foccacia Assorted charcuterie, mozzarella di bufala cheese, condiments served with foccacia	
CREVETTES COCKTAIL / SHRIMP COCKTAIL	16
Sauce cocktail, citron Cocktail sauce and lemon	
BOULETTES DE VIANDE ITALIENNE / ITALIAN MEAT BALLS	12
Sauce tomate, parmesan et basilic Tomato sauce, parmesan and basil	
SALADE DE ROQUETTE ET COURGE MUSQUÉE / ARUGULA AND BUTTERNUT SQUASH SALAD	13
Pacanes et fromage feta Pecanes and feta cheese	
CALMARS FRIT / FRIED CALAMARI	14
Mayo épicée Spicy mayo	
TARTARE DE THON / TUNA TARTARE	17
Huile de truffe, ciboulette, oignons, chilis, Taralle croustillant et parmesan Truffle oil, chives, chilis, crispy Taralle and parmesan	
SPAGHETTI CHITARRA / CHITARRA SPAGHETTI	15
Sauce tomate et basilic classique ++ajouter 2 boulettes 8++ Classic tomato and basil sauce ++add 2 meatballs 8++	
TAGLIOLINI HOMARD / LOBSTER TAGLIOLINI	32
Pâtes avec homard, champignons, sauce bisque et brandy Lobster pasta, mushrooms and brandy bisque sauce	
CHEESEBURGER / CHEESEBURGER	19
Fromage, laitue, tomates et frites Cheese, lettuce, tomato and fries	
CLUB SANDWICH & FRITES DU MANOIR / CLUB SANDWICH & FRITES	19
Poulet, bacon, tomates et laitue Chicken, bacon, tomato and lettuce	
DEMI-POULET GRILLÉ / GRILLED HALF CHICKEN	29
Demi-poulet grillé style Toscane, pommes de terre rôties et légumes Tuscan grilled half chicken with roasted potatoes and coleslaw	
SAUMON RÔTI / ROASTED SALMON	30
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	
Steak coupe du boucher Québec Prime vieilli à sec 30 jours servis avec frites et salad Butcher's cut Quebec Prime steak dry aged 30 days served with fries and salad	
	prix du Marché / Market price

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

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	
DIAVOLA / DIAVOLA	19
Sauce tomate San Marzano, salami, olives noires, champignons, Fiore di Latte Tomato sauce, salami, black olives, mushrooms, Fior di Latte	
MORTADELLE ET ARTICHAUTS / MORTADELLA AND ARTICHOKE	20
Crème de truffes, mortadelle, parmesan, Fior di Latte, rapinis et artichauts Truffle cream, mortadella, parmesan, Fior di Latte, rapinis and artichokes	
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	
FRITES COUPÉES À LA MAIN / HAND CUT FRIES	6
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	
CRUDITÉS, CROUSTILLES ET HUMMUS / VEGGIES, CHIPS AND HUMMUS	10
Hummus aux fèves blanches, croustilles tortillas et crudités White bean hummus, tortillas chips and veggies	

Wood burning oven Pizza

Pizza four à bois

Side dishes

Les à côtés