

Menu service aux chambres / Room service Menu

**DEJEUNERS / BREAKFAST**

**Lun - Dim 7am à 10:30am / Mon- Sund from 7am to 10:30am**

Veuillez noter que 15% de service ainsi que frais de \$3 et les taxes seront automatiquement ajoutés sur la facture  
Please note a 15% gratuity, \$3 service charge & taxes are applied to all orders

**Jus Pressés à froid**  
Cold pressed juices  
(355 ml par / by LOOP)

- **"UNDERCOVER"** 8  
Choux frisé, épinard, citron, poire, concombre céleri, persil, ananas, jalapenos  
Kale, spinach, lemon, pear, cucumber, celery, parsley, pineapple, jalapenos
- **"HIGH ACHIEVER"** 8  
Betterave, raisin, concombre, céleri, carotte, pomme, lime, cayenne  
Beets, grapes, cucumber, celery, carrot, apple, lime, cayenne
- **"BEACH BUM"** 8  
Ananas, poivron jaune, gingembre, curcuma  
Pineapple, yellow pepper, ginger, curcuma
- **"LOCO LOCAL"** 8  
Pomme, bleuets, canneberge, menthe  
Apple, blueberry, cranberries, mint

**CAFÉS / COFFEE**

Café / Coffee	2.50
espresso	3.00
espresso dbl	3.50
allongé	4.00
macchiato	3.50
cappuccino	5.00
Latte	5.50
Matcha Latte	5.50
mokaccino	5.75
Latte caramel	5.75
thé / tea	4.50
decaf extra	0.50

**CAFES ALCOOLISES**  
**ALCOHOLIC COFFEE**

café brésilien	9.00
café espagnol	8.75
café Baileys	8.50



**Smoothies**

- **"EARLY BIRD"** 8  
Fraise, framboise, clémentine, banane, ananas, graine de chanvre, protéine de pois  
Strawberry, raspberry, banana, clementine, pineapple, hemp seeds, pea protein
- **"GREEN VIBES"** 8  
Kale, épinard, orange, banane, ananas persil, spiruline, graines de chanvre  
Kale, spinach, orange, banana, pineapple parsley, spirulina, hemp seeds
- **"WILD SUMMER"** 8  
Bleuets, mûres, banane, pomme, graines de chanvre, protéine de pois  
Blueberry, blackberry, banana, apple, hemp seeds, pea protein

**Déjeuners Breakfast**

<b>Le Déjeuner Traditionnel</b> 23 Choix d'œufs, bacon, saucisses, fèves au lard, pommes de terre rissolées, pain rôti et petit bol de fruits Choice of eggs with bacon, sausage, beans, potatoes, toast and fruits	<b>Le Déjeuner Omelette</b> 23 Omelette à 3 œufs, pommes de terres rissolées, pain rôtis et petit bol de fruits 3 egg omelet with potatoes, toast and fruits
<b>Le Déjeuner Bénédicte</b> 23 2 Oeufs bénédicte Florentine avec jambon, épinard, fromage suisse et sauce hollandaise servis avec fèves au lard, pommes de terre rissolées, pain rôti et petit bol de fruits 2 egg benedict Florentine with ham, spinach, swiss cheese and hollandaise sauce served with beans, potatoes, toast and fruits	<b>Le Déjeuner Saumon Fumé</b> 23 Bagel avec fromage à la crème, saumon fumé, câpres, oignons rouge, citron servi avec petit bol de fruits Bagel with cream cheese, smoked salmon, capers, red onions, lemon and fruits
<b>Le Déjeuner sucré</b> 23 3 crêpes fines ou 2 gaufres belges, fruits des champs, sauce sucre à la crème 3 thin crêpes or 2 belgian waffles, field berries, sugar cream sauce	<b>Le Déjeuner enfant (0-12 ans)</b> 12.00 Choix de 1 œuf, bacons, saucisses, pommes de terre rissolées, pain rôti et des fruits Choice of 1 egg, bacon, sausage with potatoes, toast and fruits

**Small Plates**

**Petits plats**

**Big Plates**

**Gros Plats**

Menu service aux chambres / Room service Menu

**DINER / LUNCH**

**Dim-Jeudi 12:00 à 16:00 / Sun- Thur from 12pm to 4:00pm**

**Vend-Sam 12:00 à 16:00 / Frid- Sat from 12pm to 4:00pm**

Veuillez noter que 15% de service ainsi que frais de \$3 et les taxes seront automatiquement ajoutés sur la facture  
Please note a 15% gratuity, \$3 service charge & taxes are applied to all orders

<b>CREVETTES COCKTAIL / SHRIMP COCKTAIL</b> 19 Sauce cocktail, citron Cocktail sauce and lemon	<b>BOULETTES DE VIANDE ITALIENNE / ITALIAN MEAT BALLS</b> 16 Sauce tomate, parmesan et basilic Tomato sauce, parmesan and basil
<b>SALADE SUCRINE ET KALE / BABY GEM AND KALE SALAD</b> 16 Salade sucrine, kale, radis, suprême d'orange, vinaigrette agrume Baby gem and kale salad, radish, orange segments and citrus vinaigrette	<b>TARTARE DE SAUMON / SALMON TARTARE</b> 24 Échalotes, copeaux de parmesan, mayo de truffe, Taralli et Bottarga râpé Shallots, parmesan shavings, truffle mayo, Taralli and grated Bottarga
<b>BURATTA / BURATTA</b> 23 Buratta surmontée de miel de truffe, courge musquée, roquette et concassée d'amandes rôties Buratta topped with truffle honey, butternut squash, arugula and cracked roasted almonds	<b>SALADE HIVERNALE / WINTER SALAD</b> 16 Salade courge musquée, niçoise, persil et copeaux de fromage Asiago Butternut squash and niçoise salad, parsley and shaved Asiago cheese
<b>PLATEAU ANTIPASTO / ANTIPASTO PLATTER</b> 26 Charcuteries et fromage mozzarella di Bufala, condiments servis avec foccacia Assorted charcuterie, mozzarella di bufala cheese, condiments served with foccacia	<b>SPAGHETTI CHITARRA / CHITARRA SPAGHETTI</b> 23 Sauce tomate et basilic classique ++ajouter 2 boulettes 10++ Classic tomato and basil sauce ++add 2 meatballs 10++
<b>PENNE FROMAGE DE CHÈVRE / GOAT CHEESE PENNE</b> 26 Penne avec épinards, fromage de chèvre, champignons et tomates cerises séchées Penne with spanach, goat cheese, mushrooms and sun dried cherry tomatoes	<b>CÔTELETTES D'AGNEAU / LAMB CHOPS</b> 48 Côtelettes d'agneau en crôte d'herbes, risotto d'orge et champignons Herb-crusted lamb chops with mushroom and barley risotto
<b>POULET DE COURNOUAILLE / CORNISH HEN</b> 39 Poulet de cournouaille au citron et romarin, rapinis, choux de bruxelles à la pancetta Lemon and rosemary cornish hen with rapini, pancetta brussel sprouts and roasted red onions	<b>SAUMON SAISI / SEARED SALMON</b> 38 Saumon saisi surmonté d'une salsa d'olives, basilic, tomates cerises avec légumes rôtis Seared salmon filet topped with olive, basil and cherry tomato served with roasted veggies.
<b>STEAK FRITES / STEAK &amp; FRIES</b> p.m Steak coupe du boucher servis avec frites et salade Butcher's cut steak served with fries and salad	

Menu service aux chambres / Room service Menu

**SOUPER / SUPPER**

**Dim-Jeudi 17:00 à 21:00 / Sun- Thur from 5pm to 9:00pm**

**Vend-Sam 17:00 à 21:45 / Frid- Sat from 5pm to 9:45pm**

Veuillez noter que 15% de service ainsi que frais de \$3 et les taxes seront automatiquement ajoutés sur la facture  
Please note a 15% gratuity, \$3 service charge & taxes are applied to all orders

<b>PIZZA MARGHERITA / MARGHERITA PIZZA</b> 23 Mozzarella Fior di Latte, sauce tomate San Marzano, basilic Mozzarella Fior di Latte, San Marzano tomato sauce, basil	<b>CHAMPIGNONS SAUVAGES ET 'NDUJA / FOREST MUSHROOM &amp; 'NDUJA</b> 27 Crème de truffes et cèpes, champignons sauvages, 'Nduja, Fior di Latte et parmesan Pocini & truffle cream, wild mushrooms, 'Nduja, Fior di Latte and parmesan
<b>PIZZA BURRATA / BURRATA PIZZA</b> 28 Sauce tomate San Marzano, duxelles de truffe, fromage burrata et basilic San Marzano tomato sauce, truffle duxelle, burrata cheese and basil	<b>PROSCIUTTO ET ROQUETTE / PROSCIUTTO &amp; ARUGULA</b> 25 Sauce tomate San Marzano, prosciutto, roquette et Fior di Latte San Marzano tomato sauce, prosciutto, arugula and Fior di Latte
<b>BUFALA / BUFALA</b> 25 Sauce tomate San Marzano, mozzarella di Bufala fraîche déchiquetée et basilic Tomato sauce, fresh shredded Bufala mozzarella and basil	<b>BIANCA / BIANCA</b> 27 Crème de parmesan, pancetta, oignons rouges, courgettes et caciocavallo Parmesan cream, pancetta, red onions, zucchini and caciocavallo cheese
<b>SAUCISSE / SAUSAGE</b> 26 Sauce tomate San Marzano, chair à saucisses, oignons caramélisés, rapinis et Fior di Latte San Marzano tomato sauce, sausage meat, caramelized onions, rapinis and Fior di Latte	<b>VIANDES / MEATS</b> 27 Sauce tomate San Marzano, chair à saucisses, prosciutto, salami, bacon and Fior di Latte San Marzano tomato sauce, sausage meat, prosciutto, salami, bacon and Fior di Latte
<b>AILES DE POULET ET FRITES / CHICKEN WINGS &amp; FRIES</b> 14 6 Ailes et frites 6 Wings with fries	<b>PIZZA BAMBINO / BAMBINO PIZZA</b> 14 Sauce tomate, fromage mozzarella Tomato sauce and mozzarella cheese
<b>DOIGTS DE POULET &amp; FRITES / CHICKEN FINGERS &amp; FRIES</b> 14	<b>BEIGNETS AU CAMEL / CARAMEL DOUGHNUTS</b> 13
<b>GÂTEAU FROMAGE/ CHEESECAKE</b> 12 Gâteau fromage avec coulis du chef. Light and creamy cheesecake with chef's coulis	

**Wood burning oven Pizza**

**Pizza four à bois**

**Kids**

**Enfants**

**Desserts**



MANOIR  
**SAINT-SAUVEUR**  
VILLÉGIATURE·SPA·CONGRÈS

246 Chemin du Lac-Milette, Saint-Sauveur, Qc, J0R 1R3  
[www.manoir-saint-sauveur.com](http://www.manoir-saint-sauveur.com)  
450-227-1811

MENU SERVICE AUX CHAMBRES  
IN-ROOM DINING