

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	2.25
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



Déjeuners Breakfast

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
Le Déjeuner Traditionnel 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		
Le Déjeuner Omelette 23 Omelette à 3 œufs, pommes de terres rissolées, pain rôtis et petit bol de fruits 3 egg omelet with potatoes, toast and fruits		
Le Déjeuner Bénédicte 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		
Le Déjeuner Saumon Fumé 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		
Le Déjeuner sucré 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		
Le Déjeuner enfant (0-12 ans) 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		

Gros Plats Big Plates

Petits plats Small Plates

Small Plates

Menu service aux chambres / Room service Menu

SOUPER / SUPPER

Dim-Jeudi 16:00 à 21:00 / Sun- Thur from 4pm to 9:00pm

Vend-Sam 16:00 à 21:30 / Frid- Sat from 4pm to 9:30pm

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

CREVETTES COCKTAIL / SHRIMP COCKTAIL 18	Sauce cocktail, citron Cocktail sauce and lemon
BOULETTES DE VIANDE ITALIENNE / ITALIAN MEAT BALLS 16	Sauce tomate, parmesan et basilic Tomato sauce, parmesan and basil
CALMARS À LA TOSCANE / TUSCAN STYLE CALAMARI 18	Calmars grillés avec olives, câpres, tomates Roma, sauce vin blanc et citron Grilled calamari with olives, capers, Roma tomatoes & white wine lemon sauce
TARTARE DE SAUMON / SALMON TARTARE 21	Huile de truffe, ciboulette, oignons, chilis, Taralle croustillant et parmesan Truffle oil, chives, chilis, crispy Taralle and parmesan
BURATTA ET MELON / MELON & BURATTA 22	Buratta avec melon cantaloup, prosciutto, fenouil, basilic et échalotes croustillantes Buratta with cantaloup melon, prosciutto, shaved fennel, basil and crispy shallots
SALADE 3 COULEURS / 3 COLOR SALAD 15	Salade de radicchio, endive et boston avec poires, feta et vinaigrette au citron Radicchio, endive and bibb with pear, feta and salad lemon vinaigrette
PLATEAU ANTIPASTO / ANTIPASTO PLATTER 26	Charcuteries et fromage mozzarella di Bufala, condiments servis avec foccacia Assorted charcuterie, mozzarella di bufala cheese, condiments served with foccacia
SPAGHETTI CHITARRA / CHITARRA SPAGHETTI 23	Sauce tomate et basilic classique ++ajouter 2 boulettes 10++ Classic tomato and basil sauce ++add 2 meatballs 10++
RAVIOLI DE CANARD CONFIT / DUCK CONFIT RAVIOLI 29	Raviolis confit de canard fait maison avec sauce champignons chasseurs Homemade duck raviolis with mushroom hunter sauce
CHEESEBURGER / CHEESEBURGER 19	Fromage, laitue, tomates et frites Cheese, lettuce, tomato and fries
CLUB SANDWICH & FRITES DU MANOIR / CLUB SANDWICH & FRITES 21	Poulet, bacon, tomates et laitue Chicken, bacon, tomato and lettuce
SAUMON GRILLÉ / GRILLED SALMON 38	Saumon grillé surmonté d'une salsa d'olives, basilic, tomates cerises avec légumes rôtis Grilled salmon filet topped with olive, basil and cherry tomato served with roasted veggies.
STEAK FRITES / STEAK & FRITES 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 16:00 à 21:00 / Sun- Thur from 4pm to 9:00pm

Vend-Sam 16:00 à 21:30 / Frid- Sat from 4pm to 9:30pm

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

PIZZA MARGHERITA / MARGHERITA PIZZA 23	Mozzarella Fior di Latte, sauce tomate San Marzano, basilic Mozzarella Fior di Latte, San Marzano tomato sauce, basil
CHAMPIGNONS SAUVAGES / FOREST MUSHROOM 26	Crème de truffes et cèpes, champignons sauvages, Fior di Latte et parmesan Pocini & truffle cream, wild mushrooms, Fior di Latte and parmesan
PIZZA BURRATA / BURRATA PIZZA 24	Sauce tomate San Marzano, duxelles de truffe, fromage burrata et basilic San Marzano tomato sauce, truffle duxelle, burrata cheese and basil
PROSCIUTTO ET ROQUETTE / PROSCIUTTO & ARUGULA 25	Sauce tomate San Marzano, prosciutto, roquette et Fior di Latte San Marzano tomato sauce, prosciutto, arugula and Fior di Latte
DIAVOLA / DIAVOLA 25	Sauce tomate San Marzano, salami, olives noires, champignons, Fiore di Latte Tomato sauce, salami, black olives, mushrooms, Fior di Latte
CAPRINO / CAPRINO 24	Sauce tomate, fromage de chèvre, épinards, tomates semi-séchées, oignons rouge et roquettes. Tomato sauce, goat cheese, spinach, semi-dried cherry tomatoes, red onions and arugula.
SAUCISSE / SAUSAGE 26	Sauce tomate San Marzano, chair de saucisses, oignons caramélisés, rapinis et Fior di Latte San Marzano tomato sauce, sausage meat, caramelized onions, rapinis and Fior di Latte
VIANDES / MEATS 27	Sauce tomate San Marzano, chair de saucisses, prosciutto, salami, bacon and Fior di Latte San Marzano tomato sauce, sausage meat, prosciutto, salami, bacon and Fior di Latte
AILES DE POULET ET FRITES / CHICKEN WINGS & FRITES 14	6 Ailes et frites 6 Wings with fries
PIZZA BAMBINO / BAMBINO PIZZA 14	Sauce tomate, fromage mozzarella Tomato sauce and mozzarella cheese
DOIGTS DE POULET & FRITES / CHICKEN FINGERS & FRITES 14	
BEIGNETS AU CAMEL / CARAMEL DOUGHNUTS 13	
GELATO ITALIANO FCO / GELATO ITALIEN FCO 6	
GÂTEAU FROMAGE/ CHEESECAKE 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
450-227-1811

MENU SERVICE AUX CHAMBRES
IN-ROOM DINING