

RESTAURANT

LA TERRASSE DU MANOIR

SOUPE DU JOUR avec pain et beurre **5\$**
SOUPE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT +10\$

PLATS PRINCIPAUX

PLANCHE DE DÉGUSTATION

Salaisons et fromages locaux
À partager **31\$**

FISH AND CHIPS Filet 8,5oz - pêche durable
Accompagné de frites et d'une salade
29\$

POUTINE

Classique **19\$** Du moment **21\$**

GUÉDILLE NORDIQUE AUX CREVETTES DU QUÉBEC

Accompagnée de frites
23\$ Sans gluten **+2\$**

CÔTES LEVÉES DE DOS DU PORC DU QUÉBEC

Accompagnées de frites et d'une salade
29\$

HAMBURGER DE BŒUF GRILLÉ

Avec fromage cheddar Perron, accompagné de frites
25.50\$ Sans gluten **+2\$**

HAMBURGER VÉGÉTALIEN

Avec fromage végétalien, accompagné de frites
24\$ Sans gluten **+2\$**

SALADE CÉSAR

Classique **19\$** Lardons fumés à l'érable **22\$**
Poulet grillé **22\$** Saumon fumé **22\$** Falafels **21\$**

BOL GOURMET

Riz sept grains, courge butternut rôtie, champignons marinés, chou rouge, roquette, tomates cerises, canneberges séchées, graines de citrouille
Lardons fumés à l'érable **23\$** Poulet grillé **23\$**
Saumon fumé **23\$** Falafels **22\$**

SALADE DE THON Pêche durable

Pommes de terre Gabrielle, haricots verts, thon jaune, tomates cerises, concombre, œuf dur, olives de Kalamata, roquette
24.50\$

DEMI-POULET DE CORNOUAILLES

Poulet rôti au piment Gorria, accompagné de riz sept grains et d'une salade
27.75\$

FRITES

Format individuel **4.50\$** Panier **7.25\$**

DESSERTS

Demandez notre sélection disponible selon l'arrivage

SOUP OF THE DAY with bread and butter **\$5**
SOUP + MAIN COURSE + DESSERT +\$10

MAIN COURSES

SAMPLING PLATTER

Local cured meats and cheeses
To share **\$31**

FISH AND CHIPS 8.5oz fillet - Sustainable fishing
With a side of fries and salad
\$29

POUTINE

Classic **\$19** Of the day **\$21**

GUÉDILLE NORDIQUE QUÉBEC SHRIMP ROLL

With fries
\$23 Gluten-free **+\$2**

QUÉBEC PORK BACK RIBS

With a side of fries and salad
\$29

GRILLED BEEF BURGER

With Perron cheddar cheese and a side of fries
\$25.50 Gluten-free **+\$2**

VEGAN HAMBURGER

With vegan cheese and a side of fries
\$24 Gluten-free **+\$2**

CAESAR SALAD

Classic **\$19** Maple-Smoked bacon **\$22**
Grilled chicken **\$22** Smoked salmon **\$22** Falafel **\$21**

GOURMET BOWL

Seven-grain rice, roasted butternut squash, pickled mushrooms, red cabbage, arugula, cherry tomatoes, dried cranberries, and pumpkin seeds
Maple-Smoked bacon **\$23** Grilled chicken **\$23**
Smoked salmon **\$23** Falafel **\$22**

TUNA SALAD 8.5oz - Sustainable fishing

Gabrielle potatoes, green beans, yellowfin tuna, cherry tomato, cucumber, hard-boiled egg, Kalamata olives, arugula
\$24.50

HALF CORNISH HEN ROASTED

Cornish hen roasted with Gorria pepper, with seven-grain rice and salad
\$27.75

FRENCH FRIES

Individuel format **\$4.50** Basket **\$7.25**

DESSERTS

Ask for our selection according to availability