



Pour DÉBUTER

LES ENTRÉES, UN BONHEUR À PARTAGER

Soupe minestrone ~~~~~ 4 ⁵⁰	Brie fondant au pesto ~~~~~ 8 ⁵⁰	Rouleaux de caille ~~~~~ 8
Potage du moment ~~~~~ 4 ⁵⁰	Salade de chèvre chaud aux épinards ~~~~~ 8	Tomates et mozzarella di bufala ~~~~~ 9
Salade Manoir ~~~~~ 5 ⁵⁰	Escargots à la crème d'ail et pesto ~~~~~ 7 ⁵⁰	Étagé de tartare de saumon et pommes épicées ~~~~~ 10 ⁵⁰
Salade César ~~~~~ 7		<i>En table d'hôte +2</i>

Pour tous ces plats, un choix de pâtes vous est offert :

Faites-vous plaisir! Avec un petit extra + 3⁵⁰



Les CLASSIQUES

REDÉCOUVREZ LES PÂTES QUE VOUS AIMEZ

Viande ~~~~~ 14 Sauce à la viande fraîchement préparée dans nos cuisines	Arrabbiata 🌶️ ~~~~~ 17 ⁵⁰ Sauce tomate, piments forts, bacon, ail, échalotes et fromage Romano
Boulette ~~~~~ 17 ⁵⁰ Sauce tomate, fines herbes et boulettes de viande	Trebbiano ~~~~~ 18 Poulet, champignons, brocoli, poivrons, échalotes, crème et vin blanc
Gourmand ~~~~~ 18 Sauce à la viande, pepperoni, champignons, poivrons verts, gratiné	Pesto ~~~~~ 18 Poulet ou crevettes, pesto, tomates séchées, noix de pin et fromage Romano
Charlie ~~~~~ 17 ⁵⁰ Sauce à la viande, une boulette de viande, pepperoni et champignons	Farfalles rosées ~~~~~ 17 Sauce tomate, crème, bacon, échalotes, fromage Romano, poivre noir et persil
Livournais ~~~~~ 17 Pâtes aromatisées aux fines herbes, sauce tomate et légumes du moment	Lasagne Manoir ~~~~~ 17 Sauce à la viande et mozzarella
Primavera ~~~~~ 17 Légumes aromatisés aux fines herbes, fromage Romano et sauce à la viande	Casa ~~~~~ 17 ⁵⁰ Spaghettinis sauce à la viande et pappardelles sauce aux fruits de mer
Carbonara ~~~~~ 17 Crème, oeuf, bacon et fromage Romano	Fruits de mer ~~~~~ 17 ⁵⁰ Sauce crémeuse au vin blanc, pétoncles, crevettes, goberge et champignons
Alfredo ~~~~~ 17 Crème, fromage Romano, poivre noir et persil	Méditerranéo ~~~~~ 19 Linguines, crevettes, échalotes, ail, crème et vin blanc et pappardelles sauce aux fruits de mer

PAIN SUR DEMANDE

Les INCONTOURNABLES

DES SAVEURS, ENCORE, TOUJOURS, À LA FOLIE !

Jambalaya ~~~~~ 18 ⁵⁰ Sauce tomate, chorizo espagnol, crevettes, crème et safran	Pappardelles au bœuf ~~~~~ 19 Bœuf braisé au vin rouge et fumet de champignons
Canard effiloché ~~~~~ 20 Poireau, tomates cerises séchées, huile d'olive et vin blanc	Le Manoir ~~~~~ 17 ⁵⁰ Sauce à la viande, jambon braisé à la bière et légumes du moment
Farfalles « Mac & Cheese » ~~~~~ 17 ⁵⁰ Sauce aux fromages du Québec et mélange de champignons, accompagné de verdure	Gambellara ~~~~~ 19 ⁵⁰ Pétoncles, crevettes, échalotes, ail, crème et vin blanc
Alfredo Salmone ~~~~~ 19 Saumon fumé, crème, vin blanc, fromage Romano, poivre noir, câpres, oignons rouges et persil	Aragusta ~~~~~ 19 Pappardelles sauce aux fruits de mer et raviolis au homard sauce homardière
Pappardelles aux champignons ~~~~~ 18 Fumet de champignons, mélange de champignons et vin blanc	Raviolis aux champignons grillés ~~~~~ 19 Crème, pesto, fromage Romano, poivre noir et persil

Les ORIGINAUX

UNE PARTIE DE PLAISIR EN BOUCHE

Pétoncles rôtis aux légumes & au pesto 25

Pétoncles, épinards, vin blanc, échalotes grises, crème et fromage Romano
Servi avec spaghettinis aux légumes et fines herbes

Étagé de tartare de saumon et pommes épicées 19

Servi avec croûtons et verdure

Pavé de saumon en croûte d'épices 20

Saumon, épices et réduction balsamique
Servi avec spaghettinis au gingembre confit

Morue 20

Morue, chorizo, câpres, échalotes grises, purée de panais et poêlée de légumes

Pétoncles à l'orange 25

Pétoncles, salsa d'orange, purée de panais, salade verte et amandes

Veau Marsala 25

Fond de veau, échalotes, poivrons, champignons et vin Marsala
Servi avec linguines Primavera

Veau parmigiana 25

Prosciutto, fromage Romano, sauce tomate, gratiné
Servi avec spaghettinis sauce à la viande

Risotto au Canard 21

Poireau, tomates cerises séchées, poivrons rouges, mascarpone et vin blanc

Risotto Gamberetti 19⁵⁰

Crevettes, échalotes, sauce rosée et vin blanc

Risotto aux champignons 18

Mélange de champignons et vin blanc

Ossobuco de veau 26⁵⁰

Braisé au vin rouge
Servi avec pappardelles Alfredo

Feuilleté de porc braisé au caramel d'épices 19⁵⁰

Duxelles, mozzarella et sauce aux épices
Servi avec spaghettinis tomates et basilic

Salade de poulet et fraises 15⁵⁰

Roquette, poulet, fraises, amandes et vinaigrette lime et érable

Salade de canard et figues 16⁵⁰

Mesclun, canard, figues, fruits des champs, noisettes et vinaigrette au cassis

Les PIZZAS

PÂTES MINCES
DÉLICIEUSEMENT
GARNIES!

Végétarienne 16⁵⁰

Mozzarella, champignons, poivrons, tomates, oignons, olives Kalamata et brocoli

Quatre fromages 17

Mozzarella, 1608, Hercule et Étoile

Garnie 17⁵⁰

Mozzarella, pepperoni, champignons et poivrons

Chèvre et calabrese 17

Mozzarella, fromage de chèvre, saucisson calabrese et poivrons rouges rôtis

Saumon fumé 18⁵⁰

Mozzarella, saumon fumé, oignons et câpres

Canard 20

Mozzarella, canard confit, échalotes, suprêmes d'orange et sauce teriyaki

Margherita 16

Mozzarella di bufala et basilic frais

« Pulled Pork » 17

1608, Hercule et effiloché de porc braisé

Bœuf braisé 19

Mozzarella di bufala, bœuf braisé et gelée de piment jalapeno

Table D'HÔTE

+13⁵⁰ À VOTRE PLAT PRINCIPAL ET OBTENEZ : ENTRÉE + DESSERT+ THÉ ou CAFÉ

Les Bambins 8\$

POUR LES MOINS DE 10 ANS,
À LA FAÇON DES GRANDS

Spaghettinis
Sauce
à la viande

Pizza
Sauce tomate
et mozzarella

Lasagne
Sauce à la viande
et mozzarella

Farfalles
rosées
Sauce rosée

Farfalles
Alfredo
Sauce Alfredo

PLAT AU CHOIX



+ BOISSON



+ GLACIMO

