



# Pour DÉBUTER

LES ENTRÉES, UN BONHEUR À PARTAGER

Soupe minestrone ..... 4<sup>95</sup>

Potage du moment ..... 4<sup>95</sup>

Salade Manoir ..... 5<sup>95</sup>

Salade César ..... 7<sup>95</sup>

Brie fondant au pesto ..... 8<sup>95</sup>

Salade de chèvre chaud  
aux épinards ..... 8<sup>95</sup>

Escargots  
à la crème d'ail et pesto ..... 8<sup>95</sup>

Tomates et  
mozzarella di bufala ..... 9<sup>95</sup>

Étagé de tartare de saumon  
et pommes épicées ..... 10<sup>95</sup>  
En table d'hôte +2<sup>50</sup>

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

Faites-vous plaisir! Avec un petit extra + 3<sup>50</sup>



Spaghettinis



Pappardelles



Linguines



Pennes



Farfalles



Champignons



Gratin

# Les CLASSIQUES

REDÉCOUVREZ LES PÂTES QUE VOUS AIMEZ DEPUIS 40 ANS

Viande ..... 14<sup>95</sup>

Sauce à la viande fraîchement préparée dans nos cuisines

Boulette ..... 18<sup>95</sup>

Sauce tomate, fines herbes et boulettes de viande

Gourmand ..... 19<sup>50</sup>

Sauce à la viande, pepperoni, champignons, poivrons verts, gratiné

Charlie ..... 18<sup>95</sup>

Sauce à la viande, une boulette de viande, pepperoni et champignons

Livournais ..... 18<sup>25</sup>

Pâtes aromatisées aux fines herbes, sauce tomate et légumes du moment

Primavera ..... 18<sup>25</sup>

Légumes aromatisés aux fines herbes, fromage Romano et sauce à la viande

Carbonara ..... 18<sup>25</sup>

Crème, oeuf, bacon et fromage Romano

Alfredo ..... 18<sup>25</sup>

Crème, fromage Romano, poivre noir et persil

Arrabbiata ..... 18<sup>75</sup>

Sauce tomate, piments forts, bacon, ail, échalotes et fromage Romano

Trebbiano ..... 19<sup>25</sup>

Poulet, champignons, brocoli, poivrons rouges, échalotes, crème et vin blanc

Pesto ..... 19<sup>25</sup>

Poulet ou crevettes, pesto, tomates séchées, noix de pin et fromage Romano

Farfalles rosées ..... 18<sup>25</sup>

Sauce tomate, crème, bacon, échalotes, fromage Romano, poivre noir et persil

Lasagne Manoir ..... 18<sup>50</sup>

Sauce à la viande et mozzarella

Casa ..... 18<sup>75</sup>

Spaghettinis sauce à la viande et pappardelles sauce aux fruits de mer

Fruits de mer ..... 18<sup>95</sup>

Sauce crémeuse au vin blanc, pétoncles, crevettes, goberge et champignons

Méditerranéo ..... 19<sup>95</sup>

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 ..... 19<sup>50</sup>

Sauce tomate, chorizo espagnol, crevettes, crème et safran

Canard effiloché ..... 21<sup>95</sup>

Poireau, tomates séchées, poivrons rouges, huile d'olive, crème et vin blanc

Farfalles « Mac & Cheese » ..... 18<sup>50</sup>

Sauce aux fromages du Québec et mélange de champignons, accompagné de verdure

Alfredo Salmone ..... 20<sup>95</sup>

Saumon fumé, crème, vin blanc, fromage Romano, poivre noir, câpres,  
oignons rouges et persil

Pappardelles aux champignons ..... 19<sup>95</sup>

Fumet de champignons, mélange de champignons et vin blanc

Pappardelles au bœuf ..... 20<sup>95</sup>

Bœuf braisé au vin rouge et fumet de champignons

Le Manoir ..... 18<sup>95</sup>

Sauce à la viande, jambon braisé à la bière et légumes du moment

Gambellara ..... 21<sup>50</sup>

Pétoncles, crevettes, échalotes, ail, crème et vin blanc

Aragusta ..... 22<sup>95</sup>

Pappardelles sauce aux fruits de mer et raviolis au homard sauce homardière

Raviolis aux champignons grillés ..... 20<sup>95</sup>

Crème, pesto, fromage Romano, poivre noir et persil

# Les ORIGINAUX

UNE PARTIE DE PLAISIR EN BOUCHE

## Pétoncles rôtis aux légumes et au pesto 26<sup>95</sup>

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 21<sup>95</sup>

Servi avec croûtons et verdure

## Pavé de saumon en croûte d'épices 22<sup>95</sup>

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

## Morue 21<sup>25</sup>

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

## Pétoncles à l'orange 26<sup>95</sup>

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

## Veau Marsala 26<sup>95</sup>

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

## Veau Parmigiana 26<sup>95</sup>

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

## Risotto au Canard 21<sup>95</sup>

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

## Risotto Gamberetti 21<sup>95</sup>

Crevettes, échalotes, sauce rosée et vin blanc

## Risotto aux champignons 19<sup>95</sup>

Mélange de champignons et vin blanc

## Osso bucco de veau 27<sup>95</sup>

Braisé au vin rouge  
Servi avec pappardelles Alfredo

## Feuilleté de porc braisé au caramel d'épices 21<sup>95</sup>

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

## Salade de poulet et fraises 17<sup>50</sup>

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

## Salade de canard et figues 17<sup>95</sup>

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

## Les PIZZAS

PÂTES MINCES  
DÉLICIEUSEMENT  
GARNIES!

### Aux légumes 18<sup>25</sup>

Mozzarella di bufala, légumes grillés, pesto maison et fromage de chèvre

### Classique 19<sup>25</sup>

Mozzarella, pepperoni, champignons et poivrons

### Prosciutto 18<sup>75</sup>

Mozzarella di bufala, prosciutto et vinaigre balsamique

### Champignons 18<sup>25</sup>

Mozzarella di bufala, sauce crémeuse au thym, mélange de champignons et 1608

### Chèvre et calabrese 18<sup>75</sup>

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

### Saumon fumé 20<sup>25</sup>

Mozzarella di bufala, sauce crémeuse aux poireaux, saumon fumé, oignons et câpres

### Margherita 17<sup>75</sup>

Mozzarella di bufala et basilic frais

### «Pulled Pork» 18<sup>75</sup>

Mozzarella di bufala, effiloché de porc braisé, 1608, Hercule et sauce BBQ

### Bœuf braisé 20<sup>95</sup>

Mozzarella di bufala, bœuf braisé et gelée de piment jalapeno

### Canard 21<sup>95</sup>

Mozzarella di bufala, sauce crémeuse aux poireaux, canard confit, tomates séchées, poivrons rouges rôtis et échalotes

## Table D'HÔTE

+14<sup>25</sup> À VOTRE PLAT PRINCIPAL ET OBTENEZ : ENTRÉE + DESSERT+ THÉ ou CAFÉ

## Les 8<sup>95</sup> Bambins

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

Pennes  
Alfredo  
Sauce Alfredo

PLAT AU CHOIX



+ BOISSON



+ GLACIMO

