



# Pour DÉBUTER

LES ENTRÉES, UN BONHEUR À PARTAGER

<b>Soupe minestrone</b> ..... 4 <sup>75</sup>	<b>Brie fondant au pesto</b> ..... 8 <sup>75</sup>	<b>Rouleaux de caille</b> ..... 8 <sup>25</sup>
<b>Potage du moment</b> ..... 4 <sup>75</sup>	<b>Salade de chèvre chaud aux épinards</b> ..... 8 <sup>25</sup>	<b>Tomates et mozzarella di bufala</b> ..... 9 <sup>25</sup>
<b>Salade Manoir</b> ..... 5 <sup>75</sup>	<b>Escargots à la crème d'ail et pesto</b> ..... 7 <sup>95</sup>	<b>Étagé de tartare de saumon et pommes épicées</b> ..... 10 <sup>95</sup>
<b>Salade César</b> ..... 7 <sup>25</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>



# Les CLASSIQUES

REDÉCOUVREZ LES PÂTES QUE VOUS AIMEZ DEPUIS 40 ANS

<b>Viande</b> ..... 14 <sup>50</sup> Sauce à la viande fraîchement préparée dans nos cuisines	<b>Arrabbiata</b> ..... 17 <sup>75</sup> Sauce tomate, piments forts, bacon, ail, échalotes et fromage Romano
<b>Boulette</b> ..... 17 <sup>95</sup> Sauce tomate, fines herbes et boulettes de viande	<b>Trebbiano</b> ..... 18 <sup>25</sup> Poulet, champignons, brocoli, poivrons rouges, échalotes, crème et vin blanc
<b>Gourmand</b> ..... 18 <sup>50</sup> Sauce à la viande, pepperoni, champignons, poivrons verts, gratiné	<b>Pesto</b> ..... 18 <sup>25</sup> Poulet ou crevettes, pesto, tomates séchées, noix de pin et fromage Romano
<b>Charlie</b> ..... 17 <sup>95</sup> Sauce à la viande, une boulette de viande, pepperoni et champignons	<b>Farfalles rosées</b> ..... 17 <sup>25</sup> Sauce tomate, crème, bacon, échalotes, fromage Romano, poivre noir et persil
<b>Livournais</b> ..... 17 <sup>25</sup> Pâtes aromatisées aux fines herbes, sauce tomate et légumes du moment	<b>Lasagne Manoir</b> ..... 17 <sup>50</sup> Sauce à la viande et mozzarella
<b>Primavera</b> ..... 17 <sup>25</sup> Légumes aromatisés aux fines herbes, fromage Romano et sauce à la viande	<b>Casa</b> ..... 17 <sup>75</sup> Spaghettinis sauce à la viande et pappardelles sauce aux fruits de mer
<b>Carbonara</b> ..... 17 <sup>25</sup> Crème, oeuf, bacon et fromage Romano	<b>Fruits de mer</b> ..... 17 <sup>95</sup> Sauce crémeuse au vin blanc, pétoncles, crevettes, goberge et champignons
<b>Alfredo</b> ..... 17 <sup>25</sup> Crème, fromage Romano, poivre noir et persil	<b>Méditerranéo</b> ..... 19 <sup>25</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 !

<b>Jambalaya</b> ..... 18 <sup>50</sup> Sauce tomate, chorizo espagnol, crevettes, crème et safran	<b>Pappardelles au bœuf</b> ..... 19 <sup>25</sup> Bœuf braisé au vin rouge et fumet de champignons
<b>Canard effiloché</b> ..... 20 <sup>25</sup> Poireau, tomates séchées, poivrons rouges, huile d'olive, crème et vin blanc	<b>Le Manoir</b> ..... 17 <sup>95</sup> Sauce à la viande, jambon braisé à la bière et légumes du moment
<b>Farfalles « Mac &amp; Cheese »</b> ..... 17 <sup>50</sup> Sauce aux fromages du Québec et mélange de champignons, accompagné de verdure	<b>Gambellara</b> ..... 19 <sup>75</sup> Pétoncles, crevettes, échalotes, ail, crème et vin blanc
<b>Alfredo Salmone</b> ..... 19 <sup>50</sup> Saumon fumé, crème, vin blanc, fromage Romano, poivre noir, câpres, oignons rouges et persil	<b>Aragusta</b> ..... 19 <sup>50</sup> Pappardelles sauce aux fruits de mer et raviolis au homard sauce homardière
<b>Pappardelles aux champignons</b> ..... 18 <sup>25</sup> Fumet de champignons, mélange de champignons et vin blanc	<b>Raviolis aux champignons grillés</b> ..... 19 <sup>50</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>25</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 19<sup>95</sup>

Servi avec croûtons et verdure

## Pavé de saumon en croûte d'épices 20<sup>95</sup>

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

## Morue 20<sup>25</sup>

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

## Pétoncles à l'orange 26<sup>25</sup>

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

## Veau Marsala 26<sup>25</sup>

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

## Veau Parmigiana 26<sup>25</sup>

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

## Risotto au Canard 20<sup>25</sup>

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

## Risotto Gamberetti 19<sup>75</sup>

Crevettes, échalotes, sauce rosée et vin blanc

## Risotto aux champignons 18<sup>25</sup>

Mélange de champignons et vin blanc

## Osso bucco de veau 26<sup>95</sup>

Braisé au vin rouge  
Servi avec pappardelles Alfredo

## Feuilleté de porc braisé au caramel d'épices 19<sup>95</sup>

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

## Salade de poulet et fraises 15<sup>75</sup>

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

## Salade de canard et figues 16<sup>75</sup>

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

## Les PIZZAS

PÂTES MINCES  
DÉLICIEUSEMENT  
GARNIES!

## Aux légumes 16<sup>75</sup>

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

## Classique 17<sup>75</sup>

Mozzarella, pepperoni, champignons et poivrons

## Prosciutto 17<sup>25</sup>

Mozzarella di bufala, prosciutto et vinaigre balsamique

## Champignons 16<sup>75</sup>

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

## Chèvre et calabrese 17<sup>25</sup>

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

## Saumon fumé 19<sup>25</sup>

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

## Margherita 16<sup>25</sup>

Mozzarella di bufala et basilic frais

## «Pulled Pork» 17<sup>25</sup>

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

## Bœuf braisé 19<sup>25</sup>

Mozzarella di bufala, bœuf braisé et gelée de piment jalapeno

## Canard 20<sup>25</sup>

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

## Table D'HÔTE

+13<sup>95</sup> À VOTRE PLAT PRINCIPAL ET OBTENEZ : ENTRÉE + DESSERT+ THÉ ou CAFÉ

## Les 8<sup>50</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

Farfalles  
Alfredo  
Sauce Alfredo

PLAT AU CHOIX



+ BOISSON



+ GLACIMO

