

Forfait repas du Manoir

Voici le menu du souper gastronomique
pour nos divers forfaits 2 nuitées.

Il est aussi possible de profiter du forfait repas pour 1 soir seulement :
le tarif est 44.00\$ pour le déjeuner complet et le souper gastronomique.

Notre table d'hôte du soir

Débutez par la dégustation de nos classiques familiaux :
(maquereau fumé, maquereau mariné, mousse et ratatouille)

Suivra une entrée froide ou chaude

L'inspiration du jour

Votre choix de plat principal

Et pour clore en beauté...Votre péché mignon !

Accompagné d'un breuvage chaud ou froid.

* * *

Les entrées froides

Verdurette, saumon fumé maison et méli-mélo de fruits frais

Rouleau printanier aux petites crevettes nordiques

Salade grecque au feta de Douglastown

Terrine de la Charcuterie «La Tête de Cochon»

Le Paternel, saumon fumé selon la recette originale d'Edgar accompagné
du vinaigre de miel de la ferme Arsenault, et huile d'olive (extra 6.00\$)

Les entrées chaudes

Escargots provençale à la chablisienne

Croûte de fromage de chèvre de «La Ferme Chimo»

Parmentier étagé à la morue salée séchée "Gaspé cured" et ses lardons

Ris de veau aux saveurs de framboise et sirop d'érable (extra 4.00\$)

Bouillabaisse de poissons et fruits de mer (extra 6.00\$)



Plats principaux inclus au forfait

Pâté de saumon gaspésien, sauce aux fruits de mer

Coquille de fruits de mer au gratin de chèvre, ou mozzarella

Langues de morue poêlées aux amandes

Quiaude aux langues et bajoues de morue

Filet de flétan aux courgettes, beurre blanc safranée

Filet de saumon sur tombé de tomates et son huile de basilic

Morue meunière, ou court-bouillon

Linguine, sauce aux fruits de mer ou italienne

Assiette du Capitaine Ti-Loup

Blanc de poulet farci aux tomates séchées et basilic

Entrecôte aux cinq poivres, sauce marchand de vin

Plats principaux avec supplément (\$)

Pétoncles des Iles à l'unilatéral, beurre de homard aux saveurs d'agrumes 8.00\$

Médallions de cerf rouge de Rivière-au-Renard,
nappés aux arômes de balsamique et érable 8.00\$

Brochette de fruits de mer, aillés ou citronnés 8.00\$

Crabe des neiges du golfe St-Laurent en carapace 7.00\$

Carré d'agneau au porto et fruits frais des champs 10.00\$

Bouillabaisse gaspésienne safranée et sa rouille 10.00\$

Duo cerf rouge de Rivière-au-Renard et homard de Percé 10.00\$

Un homard de Percé, bouilli ou grillé 7.00\$

Les deux homards de Percé, bouillis et/ou grillés 13.00\$

L'Eventail de crustacés et mollusques de notre région 13.00\$

Menu déjeuner inclus dans nos forfaits

Tous nos déjeuners inclus: confiture maison, café, thé ou lait

Le matinal

Jus de fruit, pain grillé et fromage

À l'Européenne

Jus de fruit, croissant ou muffin du matin, et fromage

Déjeuner santé

yogourt, croissant ou muffin du matin, et fruits frais

Le soleil levant

Jus de fruit, 1 oeuf, patates rissolées, pain grillé

Le Naturel

Demi-pamplermousse, céréale ou gruau maison, pain grillé ou muffin du matin ou croissant, et fromage

L'Aventure Percéenne

Jus de fruit, 1 oeuf avec bacon ou jambon ou saucisse, patates rissolées et pain grillé

La Grande Randonnée

Jus de fruit, 2 oeufs avec bacon ou jambon ou saucisse, patates rissolées et pain grillé

Le Bonjour du Chef

Jus de fruit, 2 crêpes avec sirop d'érable, bacon ou jambon ou saucisse, et patates rissolées

Le Rocher Percé Forfait 2.00\$ extra

Jus de fruit, 2 oeufs avec bacon, jambon et saucisse
1 crêpe sirop d'érable, patates rissolées et pain grillé

L'authentique St-Viateur Forfait 3.00\$ extra

Jus de fruit, un demi-bagel, fromage à la crème, saumon fumé par «Edgar Le Paternel», oignon et câpres

L'authentique St-Viateur double Forfait 6.00\$ extra

Jus de fruit, deux demi-bagel, fromage à la crème, saumon fumé par «Edgar Le Paternel», oignon et câpres



Menu enfant

Incluant: Plat principal, dessert et lait

La Poutine du Chef Souris 8.95\$

Croquettes de poulet 8.95\$

Les jumeaux «Pogo et Pogo» 8.95\$

Spaghetti sauce à la viande ou aux fruits de mer 9.95\$

Suprême de poulet, sauce B.B.Q. 10.95\$

Le petit filet, morue ou saumon ou flétan 12.95\$

Le Matelot, trio de morue et saumon et flétan 12.95\$

Entrecôte de boeuf grillée 14.95\$

Homard bouilli (1 lb) 24.95\$

Les plats sont servis avec légumes, riz ou patates frites

* * *

Notez bien que sur demande,
il est possible pour nos cuisiniers de préparer en portion enfant
la plupart des plats principaux de La Table d'Hôte

* * *

Notre carte des vins

Vins Rouges

	Bouteille	1/2 Bout.
Canada		
Inniskillin, Cabernet Franc, Niagara Peninsula, Ontario	30,00\$	
L'Orpailleur, Dunham, Québec	32,00\$	
Saint-Sulpice, Domaine de l'Île Ronde, Québec	36,00\$	
France		
Clos Bagatelle, Saint-Chinian	29,00\$	
Chatons du Cèdre, Cahors	29,00\$	
St-Florent, Domaine Langlois-Château, Saumur	36,00\$	22,00\$
Roc de Lussac, St-Emilion	34,00\$	
Château Saint-Auriol, Corbières	36,00\$	
Clos de la Briderie, Touraine-Mesland, «Bio»	36,00\$	
Château La Tour de l'Evêque, Côtes de Provence	36,00\$	
Domaine de L'Auris, Côtes du Roussillon	36,00\$	
Côte de Brouilly, Georges Duboeuf	39,00\$	
Benjamin Brunel Rasteau, Côtes du Rhône Villages	42,00\$	
Bourgogne Joseph Faiveley, Pinot Noir.	44,00\$	
Château Pey La Tour, Bordeaux Supérieur	44,00\$	
Château du Puy, Bordeaux Côtes de Francs, «Bio»	46,00\$	
PomeRol, Baron Philippe de Rothschild	72,00\$	
Autres Pays		
Chianti Ruffino, Italie	35,00\$	22,00\$
Penfolds, Koonunga Hill, Shiraz Cabernet, Australie	36,00\$	
Fetzer Vineyards, Cabernet Sauvignon, Etats-Unis	38,00\$	
Gran Coronas, Torres, Cabernet Sauvignon, Espagne	42,00\$	
Amarone Della Valpolicella Classico, Tomassi, Italie	88,00\$	

Vins Blancs

	Bouteille	1/2 Bout.
Canada		
Inniskillin, Chardonnay, Niagara Peninsula, Ontario	28,00\$	
L'Orapilleur, Dunham, Québec	30,00\$	
Héron-Blanc, Domaine de l'île Ronde, Québec	34,00\$	
Château des Charmes, Viognier, Niagara Peninsula Ontario	46,00\$	
France		
Chéreau Carré, Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie	29,00\$	
Château Bonnet, Entre-Deux-Mers, André Lurton	34,00\$	
Bourgogne Aligoté, Roger de Jouennes	35,00\$	18,00\$
St-Florent, Domaine Langlois-Château, Saumur	35,00\$	20,00\$
Tokay, Pinot Gris, Alsace	35,00\$	
Willm, Riesling, Alsace	35,00\$	20,00\$
Côtes-du-Rhône, E. Guigal	38,00\$	
St-Véran, Georges Duboeuf	42,00\$	
Château Pontet-Cailou, Grave	42,00\$	
Bourgogne, Georges Faiveley	45,00\$	
Champs Royaux, Chablis, William Fèvre	46,00\$	25,00\$
Les Souvelles, Pouilly-Fuissé, Marnay-Sorelles	56,00\$	
Domaine La Moussière, Sancerre, Alphonse Mellot	52,00\$	
Baron Philippe de Rothschild, Sauternes	76,00\$	
Autres Pays		
Penfolds, Sémillon Chardonnay, Australie	30,00\$	
Serego Alighieri, Masi, Italie	32,00\$	
Fetzer Vineyards, Fumé Blanc, Etats-Unis	32,00\$	
Castello di Pomino, Frescobaldi, Italie	38,00\$	

Hydromels, Vins rosés et Mousseux

	Bouteille	1/2 Bout.
Hydromel Forest, vin de miel, Bio, Gaspésie	16,00\$	
Codorniu Clasico Brut, Mousseux	30,00\$	
L'Orpailleur Rosé	32,00\$	
Rosé-De-L'Île, Domaine de l'Île Ronde	34,00\$	
Cordon Rouge, Mumm, Champagne	100,00\$	59,00\$

Porto

	Verre	Bouteille
Cabral, Porto Blanc	6,00\$	
Taylor Fladgate, Late Bottle Vintage 1999	6,00\$	
Taylor Fladgate, Tawny 10 ans	7,00\$	62,00\$
Offley, Tawny 20 ans	10,00\$	90,00\$

Produits de Terroir Québécois

	Verre
Minaki, Apéritif de bleuet du Saguenay	8,00\$
Sortilège, Whisky Canadien et sirop d'érable	8,00\$
Chicoutai, Mûres des Marais de la Côte Nord	8,00\$
L'Orléane, Cassis de l'Île d'Orléans	8,00\$

Vins Maison

Miglianico, Montepulciano d'abruzzo, Italie, blanc ou rouge

1/4 litre	8,00\$
1/2 litre	15,00\$
1 litre	26,00\$