

# BELLERIVE

s'invite au  
visits

## LE SAINT-LAURENT

### MENU SOUPER DINNER MENU

#### **Bienvenue au restaurant Le Saint Laurent**

Plus de 30 producteurs, artisans et maraîchers ont relevé leurs manches pour offrir le meilleur de la région de Charlevoix et garnir nos mets de produits d'exception. Surplombant le fleuve St-Laurent d'une vue majestueuse, tous les éléments sont réunis pour faire de votre repas un moment inoubliable. Nous vous souhaitons une excellente dégustation!

#### **Welcome to Le Saint Laurent**

*More than 30 producers, artisans and market gardeners rolled up their sleeves to offer the best of Charlevoix and include exceptional products in our dishes. Overlooking the majestic St. Lawrence River, all the elements are in place to make your dinner an unforgettable experience. We hope you have an excellent dining experience!*

---

**Menu élaboré par le Chef Christophe Annerose, Menu dessert par le Chef Anthony Chemedikian.**

*Menu created by Chef Christophe Annerose. Dessert menu by Chef Anthony Chemedikian.*

**Service et taxes en sus / Service and taxes are not included**



Ne contient pas de lactose  
Lactose-free



Ne contient pas de gluten  
Gluten-free



Végétarien  
Vegetarian







**Si vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies,  
nous vous prions de bien vouloir nous informer.**

*If you are subject to dietary restrictions or allergies, please inform us.*



# ENTRÉES

## STARTERS

- Soupe à l'oignon à la bière Dominus de Charlevoix** 15  
Croûtons et fromage gratinés  
**Onion Soup with Dominus Beer from Charlevoix**  
*Au gratin, with croutons*
- Velouté de courge musquée**   14  
Crème montée à la moutarde et aux noix de pacane torréfiées  
**Butternut Squash Cream Soup**  
*Mustard-infused whipped cream and roasted pecans*
- Tartare aux deux saumons**  **Pêche responsable** **Option sans gluten**  
*Responsible fishing* *Gluten-free option* 18  
Subtile mélange de saumon frais et de saumon fumé, crème de framboises, cornichons de betteraves, huile d'aneth et croûtons  
**Two-Salmon Tartare**  
*Subtle blend of fresh and smoked salmon, raspberry cream, beet gherkins, dill oil and croutons*
- Truite des éboulements**   **Pêche responsable** 18  
*Responsible fishing*  
Mi-cuite, mi-fumée en maison, poudre de citron noir, fromage de chèvre frais de la laiterie Ruban Bleu, courge confite  
**Rock Trout**  
*Half-cooked, half-smoked in-house, lemon powder, Ruban Bleu fresh goat cheese, candied squash*
- Tartare de bœuf à l'estragon**  22  
Bœuf, pesto de pleurotes épicés, câpres, cornichons, sauce Worcestershire, mayonnaise, échalotes  
**Beef Tartare with Tarragon** \*5  
*Beef, spicy oyster mushroom pesto, capers, gherkins, Worcestershire sauce, mayonnaise, shallots*
- Marbré de foie gras de canard** 28  
Gin 1899 du Manoir, chutney d'abricots confits, mendiant au miel vieilli en fut de chêne et brioche maison  
**Duck Foie Gras**  
*Manoir's 1899 gin, candied apricot chutney, oak-aged honey beggar and housemade brioche*











# ESSENTIELS

## ESSENTIALS

- Polenta et légumes de saison**   26  
Polenta crémeuse au safran, galette de céleri-rave rôtie, tomates cerises confites aux épices boréales, duo de légumes crucifères croquants  
**Polenta and Seasonal Vegetables**  
*Creamy saffron polenta, roasted celeriac patty, cherry tomatoes candied with boreal spices, duo of crunchy cruciferous vegetables*
- Papardelle al Ragù** 28  
Ragoût de joues de bœuf braisées à la bière Microbrasserie de Charlevoix, parmesan et ciboulette  
**Papardelle al Ragù**  
*Beef cheeks braised in beer from Microbrasserie of Charlevoix, Parmesan and chives*











# PLATS PRINCIPAUX

## MAIN COURSES

- Tartare aux deux saumons**  Peche responsable  
Responsible fishing  Option sans gluten  
Gluten-free option **30**
- Subtile mélange de saumon frais et de saumon fumé, crème de framboises, cornichons de betteraves, huile d'aneth et croûtons  
**Two-Salmon Tartare**  
Subtle blend of fresh and smoked salmon, raspberry cream, beet gherkins, dill oil and croutons
- Ballotine de cabillaud**   Peche responsable  
Responsible fishing **48**
- Poireaux de chez Guillaume, sauce veloutée de moules et safran du Québec, couteaux et coques  
**\*14**  
**Cod Fish Ballotine**  
Guillaume's leeks, velvety mussel sauce with Quebec saffron, razor clams and cockles
- Rôti de poulet de Cornouailles**  **28**
- Méli-mélo de légumes poêlés, purée de pommes de terre truffée et jus au piment Gorria  
**Cornish Roasted Chicken**  
Pan-fried vegetable meddley, truffled mashed potatoes and Gorria pepper jus
- Jarret d'agneau de Kamouraska**  **32**
- Lentement braisé et parfumé à la myrique baumier, purée de carotte au cumin et au café, légumes du marché et jus de cuisson corsé  
**Kamouraska Lamb Shank**  
Slowly braised and scented with sweet gale, carrot purée with cumin and coffee, market vegetables, au jus
- Magret de canard de La Ferme Basque de Charlevoix**  **42**
- Purée de courge musquée au poivre de Timut, légumes du marché, tomates confites aux herbes et graines de courge caramélisées  
**Duck Breast from La Ferme Basque Charlevoix**  
Butternut squash purée with Timut pepper, market vegetables, tomato candied with herbs and caramelized squash seeds
- Tartare de bœuf à l'estragon**  **34**
- Bœuf, pesto de pleurotes épicés, câpres, cornichons, sauce Worcestershire, mayonnaise, échalotes  
**Beef Tartare with Tarragon**  
Beef, spicy oyster mushroom pesto, capers, gherkins, Worcestershire sauce, mayonnaise, shallots
- Onglet de bœuf grillé** **32**
- Mariné aux herbes, beurre Café de Paris et sauce vin rouge, salade croquante OU frites maison OU purée de pommes de terre  
**Grilled Hanger Beef**  
Marinated with herbs, Café de Paris butter and red wine sauce, crisp salad OR house fries OR mashed potatoes
- Filet mignon de boeuf certifié Angus**  **58**
- Compotée de topinambours au vin de Niagara, canneberges confites et sauce à la truffe  
**\*18**  
**Angus Beef Certified Filet Mignon**  
Jerusalem artichoke compote with Niagara wine, candied cranberries and truffle sauce
- Tomahawk**  **4,50 \$/once**
- Légumes de saison grillés, pommes de terre Gabrielle, jus réduit, sauce chimichurri  
**Tomahawk Steak**  
Grilled seasonal vegetables, Gabrielle potatoes, reduced juice, chimichurri sauce

# DESSERTS

## DESSERTS

<b>Tarte aux agrumes</b>  Crèmeux aux agrumes, meringue italienne, suprêmes d'orange <b>Citrus Tart</b> <i>Citrus cream, Italian meringue, orange supremes</i>	<b>14</b> <b>*5</b>
<b>Tarte aux pacanes</b>  Noix de pacane et glace vanille <b>Pecan Pie</b> <i>Pecan nuts and vanilla ice cream</i>	<b>11</b>
<b>Crème brûlée aux épices d'Automne</b>    Biscuits maison, cassonade <b>Crème Brûlée with Autumn Spices</b> <i>Housemade cookies, brown sugar</i>	<b>9</b>
<b>Saint-Honoré</b>  Praliné, crème pâtissière au méliot, chantilly au mascarpone <b>Saint-Honoré</b> <i>Praline, sweet clover custard, mascarpone whipped cream</i>	<b>14</b> <b>*5</b>
<b>Baba flambé au gin Menaud 1899</b>  Savarin imbibé au sirop gin et sureau, chantilly maison <b>Baba Flambéed with 1988 Menaud Gin</b> <i>Savarin soaked in gin and elderberry syrup, housemade whipped cream</i>	<b>12</b>
<b>Entremets choco-passion</b>    Biscuit moelleux au cacao, crème pâtissière au lait de soja, chocolat blanc végétalien, sablé aux épices, gelée aux fruits de la passion <b>Chocolate-Passion Entremets</b> <i>Soft cocoa cookie, soy milk custard, vegan white chocolate, spiced shortbread, passion fruit jelly</i>	<b>12</b>
<b>Plateau de fromages</b> <small>Option sans gluten Gluten-free option</small> Sélection de fromages de Charlevoix et du Québec, chutney d'abricots séchés, olives marinées, croûtons <b>Cheese Platter</b> <i>Selection of Charlevoix and Quebec cheeses, dried apricot chutney, marinated olives, croutons</i>	<b>36</b>

\*Le supplément indiqué s'applique aux détenteurs du menu inclus dans le séjour  
\*The additional charge applies to guests with the menu included in their stay

### Chaque retour nous aide à nous surpasser!

Laissez-nous votre avis sur Google pour nous aider à toujours vous offrir le meilleur. Suivez-nous sur Instagram pour ne rien manquer de nos promotions!

**Every feedback helps us excel!**

Leave your feedback on Google to help us continually offer you the very best.  
Follow us on Instagram to make sure you don't miss out on any of our promotions!

