



CUISINE FINE À L'ASSIETTE

ENTRÉES

SALADE MARAÎCHÈRE 20
suprêmes d'agrumes, vinaigrette à l'orange, fenouil, hummus de brocolis, faux-mage frais aux herbes, croustilles de légumes et légumes marinés

PÉTONCLES DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE 28
sauce chocolat blanc, gingembre, mélilot, tartare de pomme Granny Smith

CEVICHE DE TURBOT 24
citron, lime, coriandre, pomme grenade, salicorne

FOIE GRAS AU CACAO 28
citron noir, crème de citrons confits, tuile aux poivres des dunes, brioche aux baies roses

RIS DE VEAU SOJA CHAMPIGNONS 28
essence de champignons, noisettes torréfiées, champignons sautés

PLATS

BAUDROIE & BOUDIN 34
baudroie d'Amérique, boudin des Viandes Bio de Charlevoix, sauce à l'ail noir et badiane, mousseline de panais, émincé de fenouil

RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE 32
tagliatelle de calamar, zeste de citron, huile de coriandre

FILET D'ÉPAULE DE BOEUF 36
velouté de betterave au chorizo et vin rouge, purée de céleris-raves, carottes glacées
EXTRA FILET MIGNON 18

PANISSE DE POIS CHICHE 30
noisettes, caviar d'aubergine fumé, vinaigrette orientale et mesclun

SAUMON CONFIT LAQUÉ À LA JERK 36
ajo blanco à l'ail, salade de melon d'eau, coriandre, concombre

Le Bellerive
s'invite

Entrées

CRÈME D'OIGNON À LA BIÈRE ET CHEDDAR 16
Bière de la MicroBrasserie Charlevoix, cheddar Le Vieux Charlevoix, effiloché de boeuf braisé et noisettes

SAUMON FUMÉ DU MANOIR 16
Saumon fumé du Manoir, blini de sarrasin, oignons rouges marinés, crème sûre aux câpres

Plats

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ 35
Jus de cuisson, purée de pomme de terre, légumes du moment

RAVIOLI MÉDITERRANÉEN 28
Ravioli caprese, ratatouille, copeaux de parmesan

BURGER À LA VIANDE FUMÉE 27
Fromage Migneron de la Fromagerie Maurice Dufour, tomate, laitue, mayonnaise chipotle, frites maison

Menu élaboré par notre chef Sébastien Grangier et son équipe

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez svp nous en faire part
Service et taxes en sus



FINE CUISINE ON THE PLATE

APPETIZERS

ORCHARD SALAD 20

citrus segments, orange vinaigrette, fennel, brocoli hummus, fresh vegan cheese, pickled vegetables, vegetables chips

MAGDELEN ISLANDS SCALLOP 28

perfumed with white chocolate, ginger, melilotus,
granny smith tartar

TURBOT CEVICHE 24

lemon, lime, cilantro, pomegranate, sea asparagus

COCOA FOIE GRAS 28

black lemon, lemon confit, dune pepper and pink
pepper corn brioche

SOYA MUSHROOM SWEETBREADS 28

mushroom broth, roasted hazelnuts, sauteed mushrooms

PLATS

MONKFISH & BLACK PUDDING 34

organic black pudding from *Charlevoix*, black garlic, star
anis, parsnip puree

SQUID RISOTTO 32

calamari tagliatelli, lemon zest, cilantro oil

BEEF SHOULDER FILET 36

red wine chorizo and beet sauce, celeriac puree,
glazed carrots

EXTRA FILET MIGNON 18

CHIC PEA PANISSE 30

hazelnut, smoked eggplant caviar, oriental
dressing and mesclun salad

JERK CONFIT SALMON 37

garlic ajo blanco sauce, watermelon salad,
cilantro, cuncumbre

Le Bellerive is
invited

Appetizers

BEER AND CHEDDAR CREAM OF ONION SOUP

Local beer from the *MicroBrasserie
Charlevoix*, Charlevoix old cheddar
cheese, braised pulled beef, hazelnut
16

HOUSE SMOKED SALMON

Buckwheat blinis, pickled red onions,
capers sour cream
16

Main Courses

BRAISED LAMB SHANK

Cooking jus, smashed potatoes,
vegetables
35

MEDITERRANEAN RAVIOLI

Caprese ravioli, ratatouille, parmesan
shaving
28

SMOKED MEAT BURGER

Mignerone cheese from *La Fromagerie
Maurice Dufour*, tomato, lettuce, chipotle
mayonnaise, housemade french fries
27

Menu developed by our chef Sébastien Grangier and his team

Please advise us of all food allergies
Gratuities are not included and all prices are subject to applicable taxes