



L'Entrée

Carpaccio de filet mignon , salade, pecorino romano et vinaigrette d'arugola <i>Steak Fillet Carpaccio with Arugola Salad and Pecorino romano</i>	12.00\$
Fondue aux fromages maison <i>Home made Cheese Croquette</i>	8.50\$
Pétoncles poêlées , chorizo piquant, purée et sauce câpres raisins <i>Pan Fried Scallops, Spicy Chorizo, mash and Capers and Raisin Sauce</i>	13.00\$
Crevettes Tempura , aioli à la tomates séchées <i>Shrimps Tempura, Sun Dried Tomatoes Aioli</i>	9.50\$
Tian , mousseline de foie de canard, fromage de chèvre et oignons caramélisés <i>Triafle of Duck Liver and Goat Cheese « Mousseline », Caramelized Onions</i>	15.50\$
Foie Gras de canard poêlé , amaretti, marmelade à l'orange et Whisky <i>Pan Fried Duck Foie Gras on Asparagus and Whiskey Orange Marmelade</i>	18.50\$

La Pasta

Ravioli maison <i>Home Made Ravioli</i>	10.00\$ / 22.00\$
Fettucine au saumon fumé <i>Smoked Salmon Fettucine</i>	11.00\$ / 22.00\$
Pappardelle aux champignons et à l'huile de truffe blanche <i>Mushrooms Pappardelle and Truffle Oil</i>	11.00\$ / 22.00\$
Gnocchi maison sauce tomates et basilic <i>Home made Gnocchi with Tomatoes and Basil Sauce</i>	10.00\$ / 21.00\$

Risotto

Dans la vie, il faut patienter pour savourer un Risotto / *Life was always a matter of waiting for the right moment to have a «Risotto»*

Paulo Coelho

Temps de préparation 20 mins / *Time required 20 mins*

Risotto alla marinara , Risotto aux fruits de mer <i>Risotto alla marinara, Seafood Risotto</i>	19.00\$ / 32.00\$
Risotto ai Funghi , Risotto aux champignons et à l'huile de truffe blanche <i>Risotto ai Funghi, Mushrooms Risotto and White Truffle Oil</i>	16.00\$ / 28.00\$

Le Principal

Soupe ou Salade/café ou thé inclus
Soup or Salad / coffee and tea included



★ ★ ★

Menu du Jour

Menu of the Day

22.00\$

Filet Saumon au four, pesto aux tomates séchées et fromage fêta, gratin dauphinois et légumes
Baked Salmon with Pesto Sauce, Sun Dried Tomatoes, Feta Cheese, Dauphinois Gratin and Vegetables

25.00\$

Pintade farcie aux quatres fromages et épinards, sauce aux bleuets et Jack Daniels, polenta et légumes
Roasted Guinea fowl Four Cheeses and Spinach, Blueberry's and Jack Daniel Sauce, Creamy Polenta and Vegetales

24.00\$

Lapin à la moutarde de Meaux, purée et légumes
Rabbit Stew with Dijon Mustard, Mash and Vegetables

27.00\$

Carré d'Agneau en chapelure avec moutarde de Dijon, jus au romarin, purée et légumes
Breaded Rack of Lamb with Dijon Mustard , Rosemary Jus, Mash and Vegetables

34.00\$

Cuisse de Canard confit, sauce porto, gratin dauphinois et légumes
Duck Confit, Porto Sauce, Potatoes Gratin Dauphinois and Vegetables

28.00\$

Effiloché d'agneau braisé aux romarins, champignons, légumes, purée au fromage de chèvre
Pulled Lamb Shank with Rosemary Served with Mushroom, Vegetables, Goat Cheese Mash Potatoes

25.50\$

Entrecôte Angus AAA 14oz grillé, frites et sauce moutarde
AAA Angus Ribeye Steak and Fries, Mustard Sauce

33.00\$

Filet mignon AAA âgé, sauce aux champignons crémeuse, légumes et frites

7oz 35.00\$

Grilled Triple A Aged Beef Filet (Filet Mignon) Creamy Wild Mushrooms, Vegetables and Fries

9oz 42.00\$

Terre et Mer, filet Mignon 7 once, 3 crevettes et 2 pétoncles, purée et légumes

47.00\$

Surf and Turf, Filet Mignon 7 once, 3 shrimps and 2 scallops, Mash and Vegetables

Le Châteaubriand du Manoir (17 oz 2 pers)

82.00\$

Flambé sous vos yeux accompagné d'une sauce Béarnaise, frites, assortiment de légumes
Chateaubriand, Flambé Just in Front of You!!!, Béarnaise sauce, French Fries and Assorted Vegetables

L'incontournable assiette de fruits de mer (pour 1 ou 2 pers)

38.00\$

Sélection de crevettes, pétoncles, langoustines, poisson du jour, assortiments de légumes

76.00\$

Sea Food Platter, Scampi, Shrimps, Scallops and our Fish of the Day

Nourris-moi, Six différentes créations du Chef préparées pour vous

(Pers) 85.00\$

Feed me! *Six Wonderfully and Tastefully Made Chef Creations*

S.V.P nous faire mention de vos allergies / Kindly do inform us if you have any allergies.