



HÔTEL
MANOIR VICTORIA

44, Côte du Palais
Vieux-Québec, QC Canada G1R 4H8
418-692-1030
1 800 463-6283 (Canada et États-Unis)

Menu à la carte Menu à la carte

Entrées froides Cold appetizers

Mille-feuilles de tomates et Mozzarella, crumble fromagé, pesto roquette et amandes	10 \$
<i>Tomato and Mozzarella mille-feuilles, cheese crumble, arugula pesto and almonds</i>	
Terrine de gibier, condiment de mélange forestier, croûton et confiture d'oignon	11 \$
<i>Venison terrine, marinated mushrooms, onion jam and croûton</i>	
Tartare de saumon fumé et crème aigrelette au radis, croustillant d'échalottes *	15 \$
<i>Smoked salmon tartare, pickled radish cream and crispy shallots*</i>	

Entrées chaudes Hot appetizers

Portobello farci au fromage de chèvre et au poireaux, jus de viande	12 \$
<i>Portobello mushrooms stuffed with goat cheese and leek, gravy</i>	
Pétoncles rôtis, duo de petits pois et vinaigrette au porc fumé	16 \$
<i>Roasted scallops, green peas prepared two ways and a smoked pork vinaigrette</i>	
Ris de veau aux pleurottes, jus court au Madère et laitue braisée*	20 \$
<i>Sweet breads with oyster mushrooms, sauce Madère and braised lettuce*</i>	

Potages Soups

Cappuccino de homard et mousseux de poireaux	6 \$
<i>Lobster cappuccino and foamed leeks</i>	
Potage du marché et sa garniture	5 \$
<i>Daily market fresh soup</i>	

Menu à la carte Menu à la carte

Plats principaux / Main Courses

Suprême de volaille en croûtes d'herbes, risotto aux légumes <i>Chicken breast encrusted with herbs and sesame seeds with a vegetable risotto</i>	20 \$
Escargots et flanc de porc pressé à l'érable, écrasée de topinambourg aux noisettes <i>Escargots and pork belly pressed with maple syrup and Jerusalem artichoke purée with hazelnuts</i>	22 \$
Filet de truite poêlé Meunière, crémeux de choux-fleurs aux amandes, tomates cerises confites <i>Pan seared trout fillet "À la Meunière", creamy cauliflowers with almonds and confit cherry tomatoes</i>	24 \$
Souris d'agneau confite gratinée à la Tomme des joyeux fromagers, tian de légumes et pommes de terre rôties <i>Braised lamb shanks "gratinée" with Tomme des Joyeux Fromagers, vegetable tian and roasted potatoes</i>	24 \$
Pavé de morue rôti, flan d'oignons verts et gnocchis au citron.* <i>Roasted cod steak, lemon gnocchi and green onion flan*</i>	28 \$
Duo de filet de bœuf AAA poêlé et macreuse braisée, gratin de panais en Dauphinois.** <i>Pan seared beef filet AAA and braised beef shoulder and scalloped parsnip "gratin"***</i>	38 \$

Desserts

Délice du Maître Pâtissier <i>Pastry Chef's delight</i>	8 \$
---	------

Breuvages / Beverages

Café, thé <i>Coffee, tea</i>	3 \$
--	------

* Extra forfait / Package 5 \$ extra

**Extra forfait / Package 10 \$ extra