

ENTRÉES

Appetizers

Panier de pain à l'ail <i>Garlic bread</i>	4
Gratiné / Au gratin	+ 2
Verdurette des falaises et vinaigrette GT <i>Garden salad with GT dressing</i>	7
Salade César (entrée) <i>Caesar salad</i>	9
Escargots à l'ail <i>Garlic escargots</i>	7
Gratinés / Au gratin	+ 2
Bâtonnets de fromage (3) <i>Cheese sticks (3)</i>	8
Fondue parmesan (2) <i>Parmesan fondue (2)</i>	9
Oignons français <i>Onion rings</i>	8
Ailes de poulet (6) <i>Chicken wings (6)</i>	10
Coquille de fruits de mer gratinée au fromage St-Fidèle <i>Seafood shell au gratin with St-Fidèle cheese</i>	12
Calmars frits <i>Fried squids</i>	16
Panier pique-assiette Oignons français, ailes de poulet (4), bâtonnets de fromage (4) et cornichons panés (3) <i>Onion rings, chicken wings (4), cheese sticks (4) and fried pickles (3)</i>	27
Fleurmier fondant de Charlevoix Pour 2 <i>Melting Fleurmier from Charlevoix</i>	30

Planche de fromages et charcuterie du terroir de Charlevoix <i>Cheese and cold cuts board from Charlevoix</i>	32
---	----

SALADES

REPAS

Salads

La César du Manoir	18
Romaine croquante, bacon, croûtons maison, vinaigrette crémeuse à l'ail et saupoudrée de parmesan. <i>Crisp romaine, bacon, homemade croutons, creamy garlic dressing and sprinkled of parmesan.</i>	
Extra volaille grillée / Grilled chicken extra	+ 8
Extra saumon grillé / Grilled salmon extra	+ 11
La Cap-à-l'Aigle	22
Salade héritage, crevettes nordiques, oignons marinés, carotte et vinaigrette GT L'Expérience. <i>Heritage lettuce, Nordic shrimps, pickled onions, carrot and GT L'Expérience dressing.</i>	
La Maurice Dufour	26
Laitue mesclun, jambon, crumble de Migneron de Charlevoix, oignons marinés, carotte, concombre et tomates. <i>Mesclun lettuce, ham, Migneron de Charlevoix crumble, pickled onions, carrot, cucumber and tomatoes.</i>	

SOUPES

Soups

Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	5
Soupe à l'oignon gratinée, bière noire et fromage Migneron de Charlevoix	13
<i>French onion soup – black ale beer and Migneron de Charlevoix cheese</i>	

METS ITALIENS

Italian food

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC PAIN À L'AIL
ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH GARLIC BREAD

Spaghetti à la bolognaise	19
<i>Spaghetti with bolognese sauce</i>	
Gratiné / Au gratin	+ 5
Champignons / Mushrooms	+ 5
Casino 777	26
<i>Spaghetti, poivron, oignon, champignons, poulet et sauce bolognaise</i>	
<i>Casino 777 – Spaghetti, bell peppers, mushrooms, onions, chicken and bolognese sauce</i>	
Lasagne bolognaise	24
<i>Lasagna bolognese</i>	

COMBOS

28\$

Pizza toute garnie (6 po) et poutine
6" all-dressed pizza and poutine

Pizza-ghetti

Pizza toute garnie (6po) et spaghetti bolognaise
Spaghetti bolognese and 6" all-dressed pizza

Pizza-César

Pizza toute garnie (6 po) et salade César
Caesar salad and 6" all-dressed pizza

Spaghetti-César

Spaghetti bolognaise et salade César
Spaghetti bolognese and Caesar salad

PIZZA DÉLICIEUSE / Delicious pizza

	MINI 8"	PETITE 10"	MOYENNE 12"	LARGE 14"
Fromage / Cheese	14,50	16,25	19,25	23,95
Pepperoni	15,50	17,95	22,20	26,95
Toute garnie / All-dressed	17,00	20,00	24,25	28,95
Casino suprême / Casino Supreme (oignon et bacon)	18,95	22,00	27,95	32,95
Végétarienne / Vegetarian	16,95	20,95	25,25	29,95
Fruits de mer / Seafood	19,50	22,50	29,50	35,95
EXTRA				
Viande, fromage / Meat, cheese	3,00	4,25	5,75	6,75
Légumes / Vegetables	3,00	4,00	4,50	5,00
Sauce à spaghetti / Spaghetti sauce	2,00	3,00	4,00	5,00

NOS GRILLADES

From our grill

SERVIES AVEC SAUCE AU POIVRE ET POMME DE TERRE
SERVED WITH PEPPER SAUCE AND POTATO.

Steak minute et frites	23
<i>Minute steak and fries</i>	
Brochette de bœuf – Servie avec riz	25
<i>Beef skewer – Served with rice</i>	
Côtes levées ½ 20	29
Servies avec frites et salade de chou	
<i>Spare ribs – Served with fries and coleslaw</i>	
Steak d'entrecôte (10 oz)	45
<i>New York steak</i>	
Steak pétillant « Casino » (10 oz)	50
<i>Contre-filet (10 oz)</i>	
Filet mignon (6 oz)	49
<i>Fillet mignon (6 oz)</i>	
Surf 'n turf	57
Filet mignon, trois langoustines avec sauce au poivre et beurre à l'ail	
<i>Surf 'n turf – Fillet mignon, three scampis with pepper sauce and garlic butter</i>	

FRUITS DE MER

Seafood

Coquille de fruits de mer gratinée au fromage St-Fidèle	27
<i>Seafood shell au gratin with St-Fidèle cheese</i>	
Crevettes à la provençale (10)	27
<i>Shrimps provençale (10)</i>	
Filet de doré Amandine	28
<i>Fillet of pickerel amandine</i>	
Filet de saumon de l'Atlantique	28
<i>Fillet of Atlantic salmon</i>	
Brochette de pétoncles et crevettes	32
<i>Shrimps and scallops skewer</i>	
Langoustines à la provençale (8)	35
Servies avec riz, salade et légumes	
<i>Provençal shrimps (8) – Served with rice, salad and vegetables</i>	
Assiette du Capitaine	55
Crevettes (4), langoustines (4) et pétoncles (4)	
<i>Captain's special platter – Shrimps (4), Scampis (4) and scallops (4)</i>	

28\$

SPÉCIAL BROCHETTE

Brochette de bœuf / Beef skewer	
Brochette de poulet / Chicken skewer	
Brochette terre et mer	+ 5\$
Quatre morceaux de bœuf et deux crevettes	
<i>Four pieces of beef and two shrimps</i>	

INCLUANT LE POTAGE, THÉ OU CAFÉ.
SERVIE AVEC RIZ ET SALADE.

SOUP AND TEA OR COFFEE INCLUDED.
SERVED WITH RICE AND SALAD.

Misez juste avec une entrée	+ 7\$
Fondue parmesan (2), Salade César ou Bâtonnets de fromage (2).	
Make the right bet with an appetizer	+ 7\$
Parmesan fondue (2), Caesar Salad or Cheese sticks (2).	

POULET BBQ

BBQ chicken

SERVI AVEC FRITES ET SAUCE / SERVED WITH FRIES AND SAUCE

Ailes de poulet (10) <i>Chicken wings (10)</i>	20
Lanières de poulet (3) <i>Chicken fingers (3)</i>	22
Poitrine de poulet <i>Chicken breast</i>	22
Brochette de poulet (riz) <i>Chicken skewer (rice)</i>	25

CASSE- CROÛTE

Light lunch

Frites et mayonnaise épicée <i>Fries and spicy mayonnaise</i>	5
Grilled cheese Migneron et champignons <i>Servi avec frites / Served with fries</i>	21
Poutine avec fromage St-Fidèle <i>Fries with sauce and St-Fidèle cheese</i>	13
Poutine italienne avec fromage St-Fidèle <i>Fries with spaghetti sauce and St-Fidèle cheese</i>	15
Club sandwich <i>Poulet, bacon, tomate et laitue, servi avec frites</i> <i>Sandwich club – Chicken, bacon, tomato and lettuce, served with fries</i>	20
Pour 2 / For 2	+ 6
Fish and chips	24

Remplacez vos frites par une poutine + 6\$
Replace your fries with a poutine + 6\$

DESSERTS

Dessert du jour / Dessert of the day	4
Gâteau au choix – Carotte ou chocolat <i>House cake – Carrot or chocolate</i>	8
Gâteau au fromage / Cheesecake	11
Tartes assorties – Citron, pacanes ou sucre <i>Assorted pies – Lemon, pecans or sugar</i>	7
Crème glacée / Ice cream	3

BREUVAGES

Beverages

Boissons gazeuses <i>Soft drinks</i>	2,50	Canette 3
Jus d'orange ou limonade <i>Orange or lemonade</i>		5
Thé, café, tisane ou chocolat chaud <i>Tea, coffee, tisane or hot chocolate</i>		3

MENU ENFANTS 15\$

Children's menu

10 ANS ET MOINS / 10 YEARS AND UNDER
BREUVAGE ET DESSERT INCLUS
BEVERAGE AND DESSERT INCLUDED

Demi-spaghetti sauce à la viande
Half spaghetti with meat sauce

Minipoutine

Pizza toute garnie (6 po)
6" all-dressed pizza

Poulet popcorn
Popcorn chicken

APÉRITIFS, COCKTAILS & DIGESTIFS

APÉRITIFS

CINZANO, DUBONNET, MARTINI,
PERNOD, RICARD, ST-RAPHAËL

9

LIQUEUR

BAILEYS, GRAND MARNIER,
TIA MARIA

9

ALCOOL

BRANDY, GIN, RHUM, RYE, SCOTCH,
TEQUILA, VODKA

9

COGNAC

10

COCKTAIL *signature*

LE DÉLICE MENAUD
DE CHARLEVOIX

12

COCKTAILS

BLOODY CEASAR, BLOODY MARY,
DRY MARTINI, GIMLET, MARGARITA,
PIÑA COLADA

13

DIGESTIFS

AMARETTO, COINTREAU, CRÈME
DE MENTHE, TRIPLE SEC

9

CAFÉS ALCOOLISÉS

BRÉSILIEN, ESPAGNOL, IRLANDAIS

13

SANGRIA

VERRE 13
PICHET 29

BIÈRES

PRESSION

	PINTE	½ PICHET	PICHET
BLONDE	9	14	24
ROUSSE	10	16	26
BLANCHE	10	16	26
BOUTEILLE			8
CANNETTE			11
IMPORTÉE			9
MICROBRASSERIES D'ICI			11

VINS MAISON

BLANC OU ROUGE

COUPE	¼ LITRE	½ LITRE	LITRE
8	12	18	28
JACKSON TRIGGS		Coupe (5 oz)	9

VINS MOUSSEUX

● CODORNIU SEC ESPAGNE	½ 25	53
● RUFFINO PROSECCO, ITALIE		60
● G.H. MUMM ET CIE CORDON ROUGE BRUT CHAMPAGNE, FRANCE		150

VINS ROSÉS

-  LISTEL TERRES DU MIDI 44
GRAIN DE GRIS – FRANCE
-  KIM CRAWFORD 58
MERLOT – NOUVELLE-ZÉLANDE

VINS BLANCS

-  CLIFF 79 36
CHARDONNAY – AUSTRALIE
-  BARZOLI 37
TREBBIANO – ITALIE
-  JACKSON TRIGGS 39
PINOT GRIGIO – CANADA
-  CHÂTEAU ST-ROCH CÔTES 40
DU ROUSSILLON CORBAROL
GRENACHE, ROUSSANNE – FRANCE
-  CASILLERO DEL DIABLO 42
PINOT GRIGIO – CHILI
-  RUFFINO LUMINA 45
PINOT GRIGIO – ITALIE
-  LES 4 JEUDIS 46
SAUVIGNON BLANC – FRANCE
-  INNISKILLIN 48
CHARDONNAY – CANADA
-  ALBERT BICHOT 59
BOURGOGNE ALIGOTÉ – FRANCE
-  KIM CRAWFORD 1/2 30 62
SAUVIGNON BLANC
NOUVELLE-ZÉLANDE
-  CLOS JORDANNE 90
CHARDONNAY – CANADA

VINS ROUGES

-  CLIFF 79 36
CABERNET / SHIRAZ – AUSTRALIE
-  BARZOLI 37
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
ITALIE
-  JACKSON TRIGGS 39
CABERNET-SAUVIGNON
CANADA
-  BANCS PUBLICS AOP CORBIÈRES 39
SYRAH ET GRENACHE – FRANCE
-  CASILLERO DEL DIABLO 42
CABERNET SAUVIGNON – CHILI
-  MURVIEDRO PASION  43
MONASTRELL – ESPAGNE
-  JACKSON TRIGGS RESERVE 46
MERLOT – CANADA
-  LES 4 JEUDIS 46
PINOT NOIR – FRANCE
-  RUFFINO DOCG CHIANTI 1/2 29 49
SANGIOVESE – ITALIE
-  PATRIACHE PISSE DRU 50
BEAUJOLAIS – FRANCE
-  ANTONIN RODET COTEAUX 51
BOURGUIGNONS
GAMAY NOIR – FRANCE
-  RUFFINO MODUS 85
SANGIOVESE, CABERNET,
MERLOT – ITALIE
-  CLOS JORDANNE 90
PINOT NOIR – CANADA

