



Le Manoir Bécancourt

Suites, Restaurant & Bar

Cuisine Artisanale Méditerranéenne

3255 Nicolas Perrot, Bécancourt, G9H3C2,

Tel : (819) 294 9068 ; Fax (819) 294 9060

info@manoirbecancourt.com www.manoirbecancourt.com

L'Entrée

Salade de Melon D'eau et fromage fêta <i>Watermelon and Feta Cheese Salad</i>	8.00\$
Salade de Fromage de chèvre et tomates confit <i>Goat Cheese Salad and Comfit Tomatoes</i>	9.00\$
Tian de crevettes grillées, biscuit fait maison et sauce safran <i>Decked Shrimps and home made Biscuit, Safron sauce</i>	10.00\$
Ravioli Maison farci aux crevettes sur crema di scampi <i>Home Made ravioli Stuffed with SHrimps with Crema Di Scampi</i>	11.00\$
Coquilles de pétoncle et langoustine, céleri-rave gratiné <i>Scallops and Scampi St Jacques with gratinated Cellery Roots</i>	12.00\$
Foie gras d'oie poêlé sur brioche grillée et compote de fruits maison à la cannelle <i>Pan Fried Goose Foie Gras on a Grilled Brioche served with Home Made Fruit Compote with Cinamon</i>	16.00\$
Soupe à Jacques ou salade à Mario <i>Jack's soup or Mario's Salad</i>	Compris <i>Included</i>

Le Principal

Pâte du jour <i>Pasta of The Day</i>	18.00\$
Pollo alla Diavola, pommes de terre rôties et légumes <i>Pollo alla Diavola with Roasted Potatoes and Vegetables</i>	20.00\$
Scaloppine de Wapiti alla Birra pommes de terre rôties et légumes <i>Elk Scaloppine alla Birra with Roasted Potatoes and Vegetables</i>	22.00\$
Filet de saumon sauce aux olives noires, pommes de terre rôties et légumes <i>Pan Fries Salmon Fillet and Black Olives Sauce, Roasted Potatoes and Vegetables</i>	24.00\$
Filet d'espadon grillé et sauce sarmoliglio, pommes de terre rôtie et légumes <i>Grilled Swordfish Steak with Sarmoliglio Sauce, Roasted Potatoes and Vegetables</i>	26.00\$
Entrecôte angus AAA 12oz grillé, frites et sauce moutarde <i>AAA Angus Steak and Fries, Mustard Sauce</i>	27.00\$
Carré d'agneau, sauce à la framboise, pommes de terre rôties et légumes <i>Rack of Lamb, Raspberry sauce, Roasted Nouvelle Potatoes and Vegetables</i>	29.00\$
Filet mignon AAA âgé et sauce crémeuse aux champignons, frites <i>Grilled Triple A Aged Beef Filet (Filet Mignon) Creamy Wild Mushrooms, Fries</i>	6oz 26\$ 8oz 33\$
Le Chateaubriand du Manoir (16 oz 2 pers) Flambé sous vos yeux accompagné d'une sauce Béarnaise, frites maison et assortiment de légumes <i>Chateaubriand, Flambe Just in Front of you, Béarnaise sauce, French Fries and Assorted Vegetables</i>	60.00\$
L'incontournable assiette de fruits de mer (pour 1 ou 2 pers) Sélection de crevettes, pétoncles, langoustines, poisson du jour <i>Sea Food Platter, Scampi, Shrimps, Scallops and our Fish of the Day</i>	32\$/60\$
Nourris-moi! , Six services faits sur mesure selon votre goût avec notre savoir-faire <i>Feed me!, Six wonderful Taylor Made Services Around your Taste with our Flair</i>	42\$ par pers.
Dessert du Jour / <i>dessert of the day</i>	Compris
Salade de Fruits / <i>Fruits Salad</i>	3.50\$
Les -à-côté / <i>Sides légumes, frite, purée,</i>	2.50\$
Café, thé et Tisane / <i>Coffee, Herbal Teas</i>	1.50\$
Espresso	2.50\$
Cappuccino, Latte	3.50\$

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