



MANOIR DES SABLES  
MAGOG • ORFORD

# MENU PETIT-DÉJEUNER À EMPORTER

## TAKE-OUT BREAKFAST MENU

**Pour une livraison à la chambre, le pourboire (15 %) sera automatiquement ajouté à votre facture.**  
*The tip (15%) will be automatically added to your bill for room service.*

**Contactez-nous au 819 847-4747 pour passer votre commande.**  
*Contact us at 819 847-4747 to place your order.*

Rôties ou croissants et confiture 5,00 \$  
*Toasts or croissants with jam*



Bagel au saumon fumé et fromage à la crème 12,00 \$  
*Bagel with smoked salmon and cream cheese*



Wrap aux œufs brouillés, fromage Frère Jacques et pancetta 12,00 \$  
*Scrambled egg, Frère Jacques cheese and pancetta wrap*



Pancake, compote, crème à l'anglaise à l'érable, fruits 13,00 \$  
*Pancake with apple sauce, maple English cream, fruits*



Omelette jambon italien, poivrons, cheddar, 15,00 \$  
pommes de terre et fruits frais  
*Italian ham, peppers and cheddar omelet, potatoes and fresh fruit*

Taxes non incluses. / Taxes not included.



MANOIR DES SABLES  
MAGOG • ORFORD

# MENU DU REPAS DU SOIR À EMPORTER

## TAKE-OUT EVENING DINNER MENU

**Pour une livraison à la chambre, le pourboire (15 %) sera automatiquement ajouté à votre facture.**  
*The tip (15%) will be automatically added to your bill for room service.*

**Contactez-nous au 819 847-4747 pour passer votre commande.**  
*Contact us at 819 847-4747 to place your order.*

### ENTRÉES/Starters

Soupe minestrone en croûte feuilletée <i>Puff pastry crusted minestrone soup</i>	7,00 \$
Panaché de fines laitues, vinaigrette aux fines herbes et huile de cameline <i>Mix of fine lettuce, fine herb dressing and camelina oil</i>	8,00 \$
Rouleau impérial de volaille, cari de madras et sésame grillée <i>Poultry imperial roll, madras curry and grilled sesame</i>	9,00 \$
Raviolis frits de truite fumé maison, wakame, rémoulade de pignons et wasabi <i>Fried ravioli with homemade smoked trout, wakame, pine nut and wasabi remoulade</i>	10,00 \$

•

### PLATS/Dishes

Cannelloni au mascarpone, épinards et basilic, sauce aux poivrons doux <i>Cannelloni with mascarpone, spinach and basil, sweet pepper sauce</i>	17,00 \$
Cuisse de canard confit, sauce aux griottes et baie de genièvre <i>Confit duck leg, sour cherry sauce and juniper berry</i>	18,00 \$
Filet de saumon, crevettes marinées, sauce au Chardonnay <i>Salmon fillet, marinated shrimps, Chardonnay sauce</i>	18,00 \$
Suprême de volaille grillé, champignon portobello et fromage de chèvre <i>Grilled chicken supreme, portobello mushroom and goat cheese</i>	20,00 \$
Contre-filet de bœuf grillé et frites, épices maison, sauce vin de Cahors <i>Grilled beef strip loin and fries, house spices, Cahors wine sauce</i>	23,00 \$



MANOIR DES SABLES  
MAGOG • ORFORD

# MENU DU REPAS DU SOIR À EMPORTER

TAKE-OUT EVENING DINNER MENU



Pour une livraison à la chambre, le pourboire (15 %) sera automatiquement ajouté à votre facture. *The tip (15%) will be automatically added to your bill for room service.*

## DESSERTS

Tarte au citron <i>Lemon pie</i>	7,00 \$
Gâteau aux carottes <i>Carrot cake</i>	7,00 \$
Truffé au chocolat <i>Chocolate truffle</i>	8,00 \$
Crème brûlée à l'érable <i>Maple creme brulee</i>	8,00 \$

## BISTRO

Méli-mélo de charcuteries, pâté de campagne, saumon fumé, croûtons, petits fruits et fromages fins du terroir (pour 2 personnes) <i>Platter of cold cuts, country pâté, smoked salmon, croutons, berries and fine local cheeses (for 2 people)</i>	25,00 \$
---	----------

Taxes non incluses. / *Taxes not included.*