



Menu

Restaurant Le Belvédère Sorel

155 Chemin Sainte-Anne, Sorel-Tracy, QC J3P 6J7, Canada | (450) 855-7555

Most Ordered



Tartare de bouf bacon oignon / Beef Tartare with Bacon and Onion **CA\$39.50**

Servi avec croûtons et un accompagnement au choix. Alliance réconfortante d'oignons confits à la bière et à l'érable, moutarde à l'ancienne, bacon croustillant et cheddar vieilli. Un hommage savoureux aux classiques d'ici. / Served with croutons and a side of your choice. A comforting blend of beer and maple caramelized onions, old-style mustard, crispy bacon, and aged cheddar. A tasty tribute to local classics.



Burger le décadent / Decadent Burger **CA\$30.50**

"Le favori". Bouf haché, sauce jack au miel, cheddar, bacon, laitue et oignons frits. / "The favorite". Ground beef, honey jack sauce, cheddar, bacon, lettuce, and fried onions.



Gâteau au fromage / Cheesecake **CA\$14.95**

Pommes caramélisées et coulis de caramel salé. / Caramelized apples and salted caramel sauce.



Salade César / Caesar Salad **CA\$15.25**

Vinaigrette crémeuse, bacon, parmesan et croûtons. / Creamy vinaigrette, bacon, parmesan and croutons.



Poisson-frites / Fish & Chips **CA\$33.50**

Servi avec une sauce au citron & fines herbes. Avec accompagnement au choix. / Served with a lemon & herb sauce. With a choice of side.



Burger le buffalo (10 oz) / Buffalo Burger (10 oz) **CA\$37.50**

10Oz de bouf haché, mayo buffalo, fromage mozzarella, cheddar, bacon, oignons cuits, oignons frits et laitue. / 10 oz of ground beef, buffalo mayo, mozzarella cheese, cheddar, bacon, cooked onions, fried onions and lettuce.



Fondant au chocolat / Chocolate Fondant **CA\$14.95**

Gâteau au chocolat avec son cour fondant, nappé d'encore plus de chocolat. Le tout, servi avec des petits fruits question de se donner bonne conscience. / Chocolate cake with a gooey center, covered in even more chocolate. All served with some berries to feel a little virtuous.

Menu Restaurant Le Belvédère Sorel



Cornichons panés / Breaded Pickles

CA\$16.50

Mayonnaise cajun. / Cajun mayonnaise.



Burger le végété / Veggie Burger

CA\$29.75

Végétarin. Galette maison faite à base d'épinards, de noisettes, d'ail, d'avoine et quelques assaisonnements secrets. Servi avec une mayonnaise lime et coriandre, fromage haloumi chili, tomates, chou rouge et laitue. / Vegetarian. Homemade patty made with spinach, hazelnuts, garlic, oats, and a few secret seasonings. Served with lime and coriander mayonnaise, haloumi chili cheese, tomatoes, red cabbage and lettuce.

Burger le fumé / The Smoked Burger

CA\$29.75

Boeuf haché, mayonnaise fumée maison, oignons et champignons sautés, fromage monterey jack et laitue. / Ground beef, homemade smoked mayonnaise, sautéed onions and mushrooms, Monterey Jack cheese and lettuce.

Entrées / Starters



Calmars croustillants

CA\$22.95

Zébrés d'une sauce thaï sucrée salée, parsemés de sésame noir, servis avec notre mayo épicée maison à côté pour tremper aussi souvent que vous le voulez.



Salade César / Caesar Salad

CA\$15.25

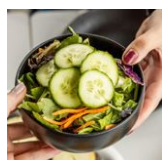
Vinaigrette crémeuse, bacon, parmesan et croûtons. / Creamy vinaigrette, bacon, parmesan and croutons.



Cornichons panés / Breaded Pickles

CA\$16.50

Mayonnaise cajun. / Cajun mayonnaise.



Salade du chef / Chef's Salad

CA\$9.50

Choix de vinaigrette maison ou balsamique. / Choice of homemade dressing or balsamic

Burgers

Burger le fumé / The Smoked Burger

CA\$29.75

Boeuf haché, mayonnaise fumée maison, oignons et champignons sautés, fromage monterey jack et laitue. / Ground beef, homemade smoked mayonnaise, sautéed onions and mushrooms, Monterey Jack cheese and lettuce.

Menu Restaurant Le Belvédère Sorel



Burger le végété / Veggie Burger

CA\$29.75

Végétarin. Galette maison faite à base d'épinards, de noisettes, d'ail, d'avoine et quelques assaisonnements secrets. Servi avec une mayonnaise lime et coriandre, fromage haloumi chili, tomates, chou rouge et laitue. / Vegetarian. Homemade patty made with spinach, hazelnuts, garlic, oats, and a few secret seasonings. Served with lime and coriander mayonnaise, haloumi chili cheese, tomatoes, red cabbage and lettuce.

Burger au poulet épicé

CA\$29.75

Poitrine de poulet grillée, nappée de mayonnaise et de sauce thaï légèrement relevée, garnie de laitue croquante dans un pain moelleux. Un parfait équilibre entre douceur et petit kick épicée.



Burger le décadent / Decadent Burger

CA\$30.50

"Le favori". Bouf haché, sauce jack au miel, cheddar, bacon, laitue et oignons frits. / "The favorite". Ground beef, honey jack sauce, cheddar, bacon, lettuce, and fried onions.



Burger le buffalo (10 oz) / Buffalo Burger (10 oz)

CA\$37.50

10Oz de bouf haché, mayo buffalo, fromage mozzarella, cheddar, bacon, oignons cuits, oignons frits et laitue. / 10 oz of ground beef, buffalo mayo, mozzarella cheese, cheddar, bacon, cooked onions, fried onions and lettuce.

Pâtes / Pasta

Penne feu de camp

CA\$33.50

Sauce rosée réconfortante, saucisse "feu de camp" du Barbu, champignons sautés et oignons verts.

Mac&cheese ay smoked meat version revisitée

CA\$32.50

Pâtes gemelli enrobées d'une sauce au fromage ultra onctueuse, smoked meat fondant et une touche de cornichons pour réveiller le tout.

Penne du jardin

CA\$31.25

Sauce tomate légèrement sucrée, généreusement garnie de légumes grillés colorés du moment.

Linguine Pesto crémeux, pétoncles et crevettes

CA\$35.95

Un pesto onctueux à la crème, garni de pétoncles dorés et de crevettes juteuses, relevé de tomates fraîches et d'épinards.

Menu Restaurant Le Belvédère Sorel

Linguine Beurre citronné & poulet

CA\$33.50

Poulet tendre nappé d'un beurre citronné délicat, accompagné de tomates fraîches, de roquette poivrée et d'une touche de crème au poivre citronné.

Tartares

Tartare de bœuf le classique

CA\$39.50

Relevé de moutarde, câpres et parmesan, un grand classique, simple, élégant et parfaitement équilibré.

Tartare de saumon Le diablo du nord

CA\$39.50

Saumon frais, mayonnaise, sauce piquante, poivrons croquants, oignons rouges, piments fort frits et sésame noir. Un tartare audacieux pour les amateurs de chaleur maîtrisée.

Tartare de saumon Estival

CA\$39.50

Saumon frais marié aux fraises, à l'avocat et à la lime, relevé d'une touche de sirop d'érables, de noisettes croquantes et de ciboulette. Frais, lumineux et résolument estival.

Tartare de saumon l'Exotique cari mangue

CA\$39.50

Mariage onctueux de crème sûre, cari, curcuma, échalote française et lime. Le tout sublimé par de la mangue fraîche, des pistaches croquantes et une touche de menthe. Une escapade ensoleillée à chaque bouchée.



Tartare de bœuf bacon oignon / Beef Tartare with Bacon and Onion CA\$39.50

Servi avec croûtons et un accompagnement au choix. Alliance réconfortante d'oignons confits à la bière et à l'érable, moutarde à l'ancienne, bacon croustillant et cheddar vieilli. Un hommage savoureux aux classiques d'ici. / Served with croutons and a side of your choice. A comforting blend of beer and maple caramelized onions, old-style mustard, crispy bacon, and aged cheddar. A tasty tribute to local classics.

Tartare de bœuf le Fumé

CA\$39.50

Boeuf finement coupé, relevé d'une mayonnaise fumée, d'échalotes française, de cornichons et de radis pour une touche de fraîcheur.

Plat principaux



Salade César au poulet

CA\$27.95

Romaine croquante, vinaigrette crémeuse, bacon, parmesan, croûtons et lanières de poulet dorées.

Menu Restaurant Le Belvédère Sorel



Poisson-frites / Fish & Chips

CA\$33.50

Servi avec une sauce au citron & fines herbes. Avec accompagnement au choix. / Served with a lemon & herb sauce. With a choice of side.



Salade de saumon / Salmon Salad

CA\$27.50

Gravlax de saumon, mangue, radis, concombre, tomates et noisettes, le tout nappé d'une vinaigrette citronnée. Fraîche, colorée et savoureuse. / Salmon gravlax with mango, radish, cucumber, tomatoes, and hazelnuts, all drizzled with a lemon vinaigrette. Fresh, colorful and flavorful.

Desserts



Gâteau au fromage / Cheesecake

CA\$14.95

Pommes caramélisées et coulis de caramel salé. / Caramelized apples and salted caramel sauce.



Fondant au chocolat / Chocolate Fondant

CA\$14.95

Gâteau au chocolat avec son cœur fondant, nappé d'encore plus de chocolat. Le tout, servi avec des petits fruits question de se donner bonne conscience. / Chocolate cake with a gooey center, covered in even more chocolate. All served with some berries to feel a little virtuous.

Breuvages / Beverages



Thé glacé Fuze / Fuze Iced Tea

CA\$3.75

Thé glacé aux arômes naturels. / Iced tea with natural flavors.

Liqueur bouteille / Soft Drink Bottle

CA\$3.75

Selection of 500 ml soft drinks including regular and diet cola, and lemon-lime soda. Gluten-free options available.



Eau Eska pétillante / Eska Sparkling Water

CA\$3.95

Effervescent and pure sparkling water, bottled for a refreshing experience.



Eau Eska / Eska Water

CA\$2.75

Natural spring water sourced from Canadian springs.