



*Photo pour référence seulement
*Picture for reference only

<i>Bûche de Noël au chocolat</i> Christmas Chocolate log	1 mcx/pcs entière/full	6\$ 45\$
---	---------------------------	-------------

Lors de votre commande,
n'hésitez pas à nous demander notre
sélection de vins

Please inquire about our available selection of wines when
placing your order

**Veillez commander par téléphone ou
sur place seulement**

**Toutes commandes de plus de 50\$
doivent être prépayées**

**Please order by phone or on location only
Any orders of 50\$ or more need to be prepaid**

Valide du 1^{er} Décembre au 2 Janvier / Valid from December 1st to January 2nd
Toutes les taxes exclues / All the prices exclude taxes
Les prix sont sujet à changement sans préavis / Prices subject to change without notice
*Prix par personne / Prices per person



Suivez-nous
Follow us



@brasseriemanoirpointeclair
@brasseriemanoirstjacques



@brasseriemanoir

**Visitez notre site internet pour le
menu régulier**

Visit our website for our standard menu

www.brasseriemanoir.com

**Menu de livraison et commandes
pour emporter disponible avec**
Delivery and pickup menu available with



**Menu Spécial des fêtes pour
emporter seulement**

**Special holiday menu for take-out
only**

*Une tradition vieille de 47 ans qui continue
Nos repas des fêtes sont préparés avec soin et
passion par notre Chef Exécutive Chantal Sauvé*

*A 47 year old tradition that continues
Our holiday meals are crafted with
passion and care by our Executive Chef Chantal Sauvé*

MANOIR POINTE-CLAIRE
600 Boul. St-Jean
Pointe-Claire, Qc
514-695-2071

MANOIR NDG
6810 Saint-Jacques O.
Montréal, Qc
514-489-6356



Assiette Festive 22\$
Holiday plate

Dinde rôtie, tourtière, ragoût de boulettes, farce faite maison, pommes de terre en purée, carottes nantaises, sauce faite maison et sauce aux canneberges
Roast turkey, meat pie, meat balls in gravy, home-made stuffing, buttery mashed potatoes, nantais carrots, home-made gravy and cranberry sauce

Assiette de dinde rôtie 17\$
Roast turkey plate

Dinde rôtie (viande blanche et brune), servie avec farce faite maison, pommes de terre en purée, carottes nantaises, sauce faite maison et sauce aux canneberges
Roast turkey (white and dark meat), served with home-made stuffing, buttery mashed potatoes, nantais carrots, home-made gravy and cranberry sauce

Repas style buffet de dinde rôtie (pour 4 personnes et plus) 16\$*
Family-buffet style roasted turkey dinner (for 4 people or more)

Dinde rôtie (viande blanche et brune), servie avec farce faite maison, pommes de terre en purée, carottes nantaises, sauce faite maison et sauce aux canneberges
Roast turkey (white and dark meat), served with home-made stuffing, buttery mashed potatoes, nantais carrots, home-made gravy and cranberry sauce

Dinde entière avec tous les accompagnements (10 à 12 personnes) 150\$
Whole young turkey with all the trimmings (10 to 12 people)

Dinde de 4kg assaisonnée et rôtie à la perfection (viande blanche et brune), servie avec farce faite maison, pommes de terre en purée, carottes nantaises, sauce faite maison et sauce aux canneberges
4kg young turkey seasoned and roasted to perfection (white and dark meat), served with home-made stuffing, buttery mashed potatoes, nantais carrots, home-made gravy and cranberry sauce
Svp commander 48h à l'avance / Please place your order 48h in advance

Rôti de côte de boeuf au jus 29\$
Prime rib roast au jus plate

Rôti de côte de boeuf medium-saignant servi avec pommes de terre en purée, carottes nantaises et sauce maison
Prime rib cooked medium rare served with buttery mashed potatoes, nantais carrots and home-made sauce

Rôti de 1kg côte de boeuf au jus (pour 4 personnes) 99\$
1kg whole prime rib roast au jus (for 4 people or more)

Rôti de côte de boeuf medium-saignant servi avec pommes de terre en purée, carottes nantaises et sauce maison
Prime rib cooked medium rare served with buttery mashed potatoes, nantais carrots and home-made sauce

Patte de cochon 17\$
Pig's knuckle

Patte de cochon braisée servie avec pommes de terre en purée, carottes nantaises, choucroute et sauce maison
Slow braised pig's knuckle served with buttery mashed potatoes, nantais carrots, sauerkraut and home-made gravy

Patte de cochon (pour 4 personnes ou plus) 16\$*
Pig's knuckle (for 4 people or more)

Patte de cochon braisée servie avec pommes de terre en purée, carottes nantaises, choucroute et sauce maison
Slow braised pig's knuckle served with buttery mashed potatoes, nantais carrots, sauerkraut and home-made gravy

Jarret d'agneau braisé 36\$
Braised Lamb shank

Légumes grillés, pommes de terre en purée avec sauce au Porto et vin rouge
Grilled vegetables, mashed potatoes, red wine and Porto sauce

