

« Surplombant le fleuve Saint-Laurent, le club de golf du Fairmont Le Manoir Richelieu s'intègre parfaitement au décor spectaculaire et enchanteur de la magnifique région de Charlevoix. Inauguré en 1925 par le Président américain William H. Taft, ce superbe terrain de style classique semble façonné par la nature et propose aux golfeurs un défi des plus intéressants »



« Overlooking the magnificent Saint-Lawrence River, the Fairmont Le Manoir Richelieu Golf Club blends seamlessly into the spectacular and enchanting scenery of the Charlevoix region.

Inaugurated in 1925 by U.S. President William H. Taft, this classically designed course follows the scenic lay of the land and offers players a memorable golfing experience in a truly breathtaking setting. »



Dégustez un succulent repas avec l'un ou l'autre des produits réputés de Charlevoix c'est se permettre de vivre une expérience unique.

Pour une expérience paisible dans un cadre enchanteur, Fairmont Le Manoir Richelieu vous ouvre ses portes avec une authentique cuisine du terroir concoctée par notre Chef Exécutif passionné.



For a truly unique experience, enjoy a delicious meal with one of Charlevoix's renown products.

For a peaceful experience in a charming décor, Fairmont Le Manoir Richelieu welcomes you with it's authentic regional cuisine concocted by our impassioned Executive Chef.



PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

Continental Breakfast

Choix de croissants ou muffins ou bagels et fromage cheddar ou creton ou yogourt & fèves au lard, rôties avec confitures, marmelade ou miel ☞

Choice of Croissants or Muffins or Bagels and Cheddar Cheese or "Creton" or Yogurt and baked Beans, toast with jam, marmalade or honey ☞

- 13.50 -

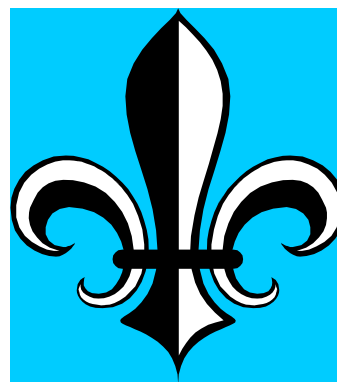
Dans le cadre de notre engagement en faveur de la protection de l'environnement, ce menu est composé à partir d'ingrédients locaux, biologiques et écologiques, lorsque disponibles.

Aucun gras trans n'est utilisé dans la préparation de ces plats.



As part of Fairmont's commitment to environmental stewardship, this menu contains locally sourced organic, or sustainable items wherever possible.

All cuisine is prepared without artificial trans fat.



PETIT DÉJEUNER QUÉBÉCOIS

Breakfast Québec style

Crêpes au beurre d'érable, bacon ou saucisses, fèves au lard, rôties avec confitures, marmelade ou miel ☞

French Crêpes with Maple butter, Bacon or Sausages, baked Beans, toast with jam, marmalade or honey ☞

- 18 -



PETIT DÉJEUNER DU GOLFEUR
Golfer's Breakfast

**Oeufs cuits à votre goût
avec bacon ou saucisses,
pommes de terre rissolées, fèves au lard,
rôties avec confitures,
marmelade ou miel** ⌘

*Eggs any style with Bacon or Sausages,
home style Potatoes, baked Beans,
toast with jam, marmalade or honey* ⌘

1 oeuf / 1 egg - 17,50 -
2 oeufs / 2 eggs - 19,50 -



LE FUMOIR
From the smokehouse

**Bagel de saumon fumé
servi avec fromage à la crème
et fruits frais** ⌘

*Smoked Salmon Bagel
served with Cream Cheese
and sliced fruits* ⌘

- 15 -

⌘ **Café, café décaféiné, thé Fairmont,
infusion, chocolat chaud ou lait ET
Jus sont inclus avec nos petits-déjeuners**

⌘ *Coffee, Decaffeinated Coffee, Fairmont
tea, Herbal Tea, Hot Chocolate or Milk AND
juices are included with our Breakfast menus*

Si vous êtes sujet à des allergies,
s.v.p. nous en aviser.
Please, advise us of all food allergies.

Service en sus et tous les prix sont sujets
aux taxes en vigueur.
*Gratuities are not included and all prices are
subject to all applicable taxes.*

LE PAIN DORÉ
French Toast

Pain doré à la Québécoise /
French toast Québec style ⌘
- 18 -



LA CUISINE VITALITÉ
Lifestyle Cuisine

Créés à partir d'ingrédients frais, les plats du
menu Cuisine Vitalité Fairmont ont un
contenu nutritionnel équilibré contribuant de
façon optimale au bien-être et à la santé.

*Created using fresh and nutritionally
balanced ingredients, Fairmont Lifestyle Cuisine
dishes contribute to optimal health and wellness.*

**Deux œufs biologiques cuits à votre goût
Salade de fruits et yogourt léger
Bagel et confitures sans sucre** ⌘


*Two organic Eggs any style,
Fruit Salad and light Yogurt
Bagel and sugar free jam* ⌘
- 19.50 -

OMELETTES

3 oeufs et pommes de terre ⌘
3 egg omelette with Potatoes ⌘

Santé: blanc d'œuf & fines herbes
Healthy : Egg whites & herbs

Régionale: Fromage Migneron & champignons 
Regional : Migneron Cheese & Mushrooms

Traditionnelle: jambon & fromage suisse vieilli de St-Fidèle 
Traditional : Ham & St-Fidèle Aged Swiss Cheese
- 19,50 -

**CHOIX DE 3 BOULANGERIES
AU CHOIX & CONFITURES**

Choice of 3 baked pastries & jam
(Bagel, croissants, muffins, rôties)
(Bagel, Croissants, Muffins, toast)
- 6 -

JUS D'ORANGE OU DE PAMPLEMOUSSE
Orange or Grapefruit juice
- 3,50 -

**CAFÉ, CAFÉ DÉCAFÉINÉ, THÉ FAIRMONT,
INFUSION, CHOCOLAT CHAUD OU LAIT**
*Coffee, Decaffeinated Coffee, Fairmont tea,
Herbal Tea, Hot Chocolate or Milk*
- 3,50 -

ESPRESSO, CAFÉ AU LAIT, CAPPUCINO
Espresso, Café Latte, Cappuccino
- 4,50 -