

**Créez votre propre menu quatre services.**  
**Choisissez une entrée, un potage, un plat principal**  
**et un dessert parmi les items du menu identifiés**  
**par le symbole ☞**

*Create your own four course menu. Choose one appetizer,*  
*one soup, one main course and one dessert from the item*  
*marked with the symbol ☞*

- 47 -

**LA SUGGESTION DE NOTRE SOMMELIER /**


*Our sommelier suggestion*


**MENU QUATRE SERVICES POUR DEUX**  
**PERSONNES ET UNE BOUTEILLE DE VIN**


*Four course menu for two people*  
*and one bottle of wine*



- 129 -

**NOS ENTRÉES / Our Appetizers**


☞ **AIGUILLETTE DE CANARD FUMÉ, BETTERAVE**  
**À L'ÉRABLE ET CHUTNEY DE FRUITS JAUNES**  
*Smoked Duck aiguillette, maple Beetroot*  
*and yellow fruit chutney*   
- 11 -

☞ **CONCASSÉ DE TOMATES EN TROIS FAÇONS,**  
**PAILOT DE CHÈVRE MARINÉ À LA CORIANDRE**  
*Trilogy of Tomato concasser, with Coriander*  
*marinated Goat Cheese*   
- 12 -


☞ **POÊLÉE D'ESCARGOTS ET FRICASSÉE**  
**DE CHAMPIGNONS AU FROMAGE HERCULE**  
*Sautéed Snails and a Mushroom ragout,*  
*with a gratin of Hercule Cheese*   
- 11 -

☞ **SALADE MESCLUN DE JEAN LEBLOND,**  
**TUILE CRAQUANTE AU SUISSE VIEILLI DE ST-FIDÈLE**  
*Jean Leblond Mesclum Salad*  
*with a crispy aged St-Fidèle Swiss Cheese tuile*   
- 10.50 - 

**FOIE GRAS POÊLÉ AUX ÉPICES ET COMPOTÉ DE**  
**RHUBARBE, VIN DE FRAISES RÉDUIT**  
*Pan-fried spiced foie gras with Rhubarb compote*  
*and reduced Strawberry wine*  
- 20 -

**ST JACQUES RÔTIES EN BROCHETTE ET FOIE GRAS**  
**DE LA FERME BASQUE POÊLÉ, ÉMULSION DE CÉLERI RAVE**  
*Roasted Scallops and pan-fried*  
*La Ferme Basque Foie Gras, purée of Celeriac*   
- 18 -

☞ **SAUMON FUMÉ AU BOIS D'ÉRABLE, SALADE D'ALGUES**  
**AU SÉSAME ET CRÈME DE CITRONS VERTS**  
*Smoked Salmon, Algae Salad with Sesame*  
*and green Lemons*  
- 14 -

**CREVETTES LAQUÉES AUX CITRONS VERTS**  
**ET POIVRE DE SICHUAN**   
*Shrimps with Lime and Sichuan Pepper*  
- 16 -

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.*


**Remplacez votre entrée, par une qui**  
**n'est pas parmi les items du menu**  
**identifiés par le symbole, à votre menu**  
**quatre services,**  
**pour un supplément de 10\$**

*Replace your appetizer, by one who is not*  
*marked with the symbol, to your four course*  
*menu, for a supplement of \$10*

**NOS POTAGES / Our Soups**

☞ **POTAGE DU MOMENT / Soup of the day**  
- 6.50 -

**CRÈME DE PLEUROTÉS**  
**ET PORTOBELLOS GRILLÉS AUX LARDONS**  
*Cream of Oyster Mushrooms*  
*with grilled Portobello's*   
- 9.50 -

**CRÈME DE PANAIS ET POMME VERTE AU CURRY,**  
**PARFUMÉE À L'HUILE VERTE D'ESTRAGON**   
*Curried cream of Parsnip and green Apple*  
*perfumed with Tarragon oil*  
- 8.50 -



**NOS TARTARES / Our Tartars**

**TARTARE DE BŒUF AU POIVRE MANIGUETTE**  
*Beef tartar with Maniguette Pepper*  
4 onces / oz. - 17 -  
6 onces / oz. - 24 -

**TARTARE DE SAUMON AU WASABI ET ŒUFS DE TOBIKO**  
*Salmon tartar with Wasabi and Tobiko eggs*  
4 onces / oz. - 14 -  
6 onces / oz. - 21 -

**Remplacez votre entrée, par un de nos**  
**tartares de 4 onces, à votre menu quatre**  
**services, pour un supplément de 10\$ et /**  
**ou votre plat principal, par un de nos**  
**tartares 6 onces, à votre menu quatre**  
**services, pour un supplément de 15\$**

*Replace your appetizer, by one of our 4 oz*  
*tartars to your four course menu, for a*  
*supplement of \$10 and / or your main course,*  
*by one of our 6 oz tartars, to your four course*  
*menu, for a supplement of \$15*

**La cuisine vitalité** 

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.

**Lifestyle Cuisine**

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

**DEMANDEZ NOTRE MENU VÉGÉTARIEN**  
*Ask for our vegetarian menu*

## ARDOISE DU CHEF

6 Huîtres (variété selon l'arrivage)  
6 Oysters (variety depending upon delivery)  
- 17 -

6 Huîtres façon Casino  
6 Oysters Casino Style  
- 20 -

≡ Bavette de Bison et Marmelade d'échalote  
Bison Flank steak with Shallots Marmalade  
- 25 -

Côte de Bœuf en croûte de Moutarde de Meaux  
Prime Rib in a Meaux Mustard crust  
≡ 7 onces / oz. - 28 -  
12 onces / oz. - 48 -

SELON L'ARRIVAGE DU JOUR  
DEPENDING UPON DAILY DELIVERY

## NOS PLATS PRINCIPAUX / Our Main Courses

### NOS VIANDES / Our Meats

MAGRET DE CANARD RÔTI  
AU MIEL DE TRUFFE  
Honey roasted Duck breast  
- 32 -



MÉDAILLONS DE VEAU POÊLÉS,  
RAGOÛT DE CHAMPIGNONS ET FROMAGE MIGNERON  
Roasted Veal medallions  
Mushroom ragout and Migneron Cheese  
- 31 -



≡ FILET DE PORC BIOLOGIQUE DE CHARLEVOIX,  
MIEL ET MOUTARDE À L'ANCIENNE  
Organic Charlevoix Pork fillet,  
honey and old fashioned Mustard  
- 28 -



ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE OU POÊLÉE  
Grilled or pan-fried Beef striploin steak  
≡ 7 onces / oz. - 29 -  
10 onces / oz. - 42 -

FILET MIGNON DE BŒUF GRILLÉ OU POÊLÉ  
Grilled or pan-fried Beef tenderloin  
6 onces / oz. - 35 -  
9 onces / oz. - 47 -

Ajoutez le filet de bœuf 9 onces comme plat principal  
à votre menu pour un supplément de 25\$ / Add the 9 oz. Beef  
Tenderloin as main course to menu for a supplement of \$25

≡ JARRET D'AGNEAU BRAISÉ, RISOTTO AU CHORIZO  
Braised Lamb shank, Chorizo risotto  
- 22 -

≡ SUPRÊME DE VOLAILLE MARINÉE AU SAKÉ  
ET RÔTIE AU FROMAGE HERCULE  
Marinated Chicken with Sake, roasted with Hercule Cheese  
- 26 -



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

## NOS POISSONS / Our Fish

≡ MARMITE DE MOULES, SAUCE POULETTE  
Steamed Mussels, Poulette sauce  
- 18 -

≡ PAVÉ DE SAUMON RÔTI,  
FAÇON THAÏ AUX AGRUMES  
Roasted Salmon Thai style, with Citrus fruits  
- 23 -



≡ FILET DE FLÉTAN CROÛTÉ  
AUX OLIVES ET TOMATES SÉCHÉES  
Halibut fillet in a crust of Olives and sun-dried Tomatoes  
- 29 -

CREVETTES CARAMÉLISÉES À L'ÉRABLE  
ET FLAMBÉES AU WHISKY  
Grilled Shrimps caramelized with maple,  
flambéed with Whiskey  
- 38 -

Remplacez votre plat principal, par un  
qui n'est pas parmi les items du menu  
identifiés par le symbole,  
à votre menu quatre services,  
pour un supplément de 15\$

Replace your main course, by one who is not  
marked with the symbol, to your four course  
menu, for a supplement of \$15

## NOS ACCOMPAGNEMENTS / Our Side-orders

SAUCE PORTO / Port sauce  
SAUCE AU POIVRE VERT / Green Pepper sauce  
SAUCE PÉRIGOURDINE / Périgourdine sauce  
SAUCE FORESTIÈRE / Sauce à la Forestière  
SAUCE BÉARNAISE / Béarnaise sauce  
SAUCE VIN BLANC / White wine sauce  
MAYONNAISE MAISON / Homemade Mayonnaise

GRATIN DAUPHINOIS / Gratin Dauphinois  
POMME DE TERRE AU FOUR / Baked Potato  
POMME DE TERRE ALLUMETTE / French fries  
RIZ DU MOMENT / Rice of the day

LÉGUMES DU MARCHÉ / Market vegetables



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.

Service en sus / Gratuities are not included  
Tous les prix sont sujets à la TPS et autres taxes en vigueur /  
All prices are subject to GST and other applicable taxes