

⌘ **Menu Déjeuner (servi jusqu'à 14h) /**
Lunch Menu to be served until 2h00pm ⌘

«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. »

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.

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.



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.



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 its authentic regional cuisine concocted by our impassioned Executive Chef.

Le Départ – Tee Off



Soupe du jour de nos chaudrons
Soup of the day
- 6,50 -

Soupe à l'oignon gratinée 
au fromage Suisse de St-Fidèle
French Onion soup

'Au gratin' with St-Fidèle Swiss Cheese
- 10 -



Sur le vert - *On the Green*

Salade mesclun de Jean Leblond,  
vinaigrette balsamique
Jean Leblond Mesclun Salad, Balsamic Vinaigrette
 - 10,50 -

Feuilles de romaine croquantes et sauce César
Crispy Caesar Salad
 - 13 -

Avec poulet noirci aux épices
With Cajun Chicken
 - 17 -

**Salade tiède de confit de canard
 au vinaigre de framboises**
Warm Duck confit Salad, Raspberry Vinegar
 - 17 -


Salade de saumon fumé, vinaigrette de câpres
Smoked Salmon Salad, Capers vinaigrette
 - 15 -

19^{ième} trou – 19th hole

Panier de frites ou rondelles d'oignon
French fries or Onion rings
 - 5 -

**Nachos gratinés servis avec
 crème sûre & salsa**
*Nachos served with
 Sour cream and Salsa*
 - 12 -

Ailes de poulet piquantes
Spicy Chicken wings
 12 ailes / wings 24 ailes / wings
 - 14 - - 24 -

Assiette de fromages du notre région 
(Migneron, Hercule et Fleurmier)
*Cheese platter from our region
 (Migneron, Hercule and Fleurmier)*
 - 17 -


Le Pique-Assiette / Combo Platter
**6 ailes de poulet, crevettes, bâtonnets de
 fromage, rondelles d'oignons,
 pommes de terre épicées frites**
*6 Chicken wings, Shrimps, Cheese sticks,
 Onions rings, spicy fried Potatoes*
 - 16 -

**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**


Coup Roulé – *Putting*

Club sandwich du Manoir, servi avec frites
The Manoir club sandwich, served with French fries
 - 14 -
À deux / for two - 19 -

Hambourgeois au bœuf sur pain sésame, 
avec fromage suisse de St-Fidèle et bacon,
servi avec frites
*Grilled Beef hamburger on Sesame Seed bun,
 with St-Fidèle Swiss Cheese and Bacon,
 served with French fries*
 - 16 -

**Wrap au poulet aux épices
 et guacamole, servi avec frites**
*Chicken Wrap with spices and Guacamole
 served with French fries*
 - 16 -

Moules sauce poulette, servies avec frites
*Steamed Mussels Poulette sauce,
 served with French fries*
 - 14 -



Saumon grillé, pesto de tomates séchées 
Grilled Salmon, sun-dried Tomato Pesto
 - 22 -

**Bagel de saumon fumé,
 servi avec fromage à la crème**
Smoked Salmon Bagel, served with Cream Cheese
 - 15 -

Linguini aux crevettes, sauce tomates et basilic
Shrimp linguini with a Tomato Basil sauce
 - 21 -

Spaghetti, sauce à la viande
Spaghetti, meat sauce
 - 12,50 -

Gratiné / 'Au gratin'
 - 14 -


Filet de porc biologique  
**de Charlevoix, sauce balsamique
 et pommes sautées au miel**
*Organic Charlevoix Pork fillet, Balsamic sauce
 and sautéed Potatoes with Honey*
 - 28 -

Escalope de poulet grillée, 
gratiné de fromage Fleurmier
*Grilled Chicken scallop,
 Fleurmier Cheese 'Au gratin'*
 - 22 -

**Entrecôte de bœuf 7 onces grillée de l'Alberta,
 sauce aux poivres verts**
*Grilled 7oz. Alberta Beef striploin steak,
 green Peppercorn sauce*
 - 29 -

Dans la Coupe – *In the cup*

Tartelette au sucre / Sugar tart
Tartelette aux pommes / Apple tart
Délice au chocolat / Chocolate delicacy
Crème brûlée à l'érable / Maple crème brûlée

Salade de fruits / Fruit Salad 
 - 7 -