

⌘ GRIGNOTINES / SNACKS

AILES DE POULET PIQUANTES <i>Spicy Chicken wings</i>	12 AILES / wings - 14 - 24 AILES / wings - 24 -
NACHOS GRATINÉS SERVIS AVEC CRÈME SÛRE ET SALSA <i>Nachos served with Sour cream and Salsa</i>	- 12 -
LE PIQUE-ASSIETTE / Combo Platter 6 AILES DE POULET, CREVETTES, BÂTONNETS DE FROMAGES, RONDELLES D'OIGNONS, POMMES DE TERRE ÉPICÉES FRITES / 6 Chicken wings, Shrimps, Cheese sticks, Onions rings, spicy fried Potatoes	- 16 -
BRUSCHETTA ET CROÛTONS AU BASILIC / Bruschetta and Basil croutons	- 9 -
ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION (HERCULE, FLEURMIER ET CHÈVRE) <i>Cheese platter from our region (Hercule, Fleurmier and Goat Cheese)</i>	- 17 -

⌘ ENTRÉES / APPETIZERS

SAUMON FUMÉ AU BOIS D'ÉRABLE, SALADE ANISÉE À L'HUILE DE NOIX <i>Maple Smoked Salmon, Anise Salad with Nut oil</i>	- 14 -
CARPACCIO DE BŒUF AU FROMAGE PARMESAN <i>Beef Carpaccio, with Parmesan Cheese</i>	- 16 -
RAGOÛT D'ESCARGOTS AUX PLEUROTÉS ET RÉDUCTION DE BALSAMIQUE <i>Snail ragout with Oyster Mushrooms and Balsamic reduction</i>	- 11 -
CALAMARS FRITS AU CITRON VERT <i>Deep fried Calamari seasoned with green Lemon</i>	- 10 -



⌘ POTAGES / SOUPS

SOUPE AUX LÉGUMES DU JARDIN ET BASILIC / Garden vegetable and Basil soup	- 6.50 -
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE SUISSE DE ST-FIDÈLE / Onion soup « au gratin » with St-Fidèle Swiss Cheese	- 10 -
CHAUDRÉE DU BAS SAINT-LAURENT / Saint-Laurent seafood chowder	- 10 -

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 DISPONIBLE. 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.

⌘ SALADES / SALADS

SALADE MESCLUN DE JEAN LEBLOND AU VINAIGRE BALSAMIQUE <i>Jean Leblond Mesclun Salad with Balsamic vinegar</i>	  - 10.50 -
FEUILLES DE ROMAINE CROQUANTES ET SAUCE CÉSAR / Crispy Caesar Salad <i>avec poulet noirci aux épices / with Cajun Chicken</i>	- 13 - - 17 -
SALADE SAINT-LAURENT AUX CREVETTES ROSES <i>Saint-Laurent Salad with Shrimps</i>	- 15 -
SALADE TIÈDE DE CANARD CONFIT, VINAIGRETTE AUX AGRUMES <i>Warm Duck confit salad, Citrus vinaigrette</i>	- 15 -

⌘ PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

SAUMON GRILLÉ À LA LIME ET TOMATES CERISES À LA CORIANDRE <i>Grilled Salmon with Lime and Cherry Tomato with Coriander</i>	 - 22 -
"FISH AND CHIPS" DU MANOIR, SAUCE TARTARE <i>The Manoir Fish and chips, with tartare sauce</i>	- 18.50 -
POITRINE DE POULET, SAUCE PORTOBELLO ET FROMAGE DE CHÈVRE <i>Chicken breast with Portobello and Goat Cheese sauce</i>	- 22 -
FILET DE PORC BIOLOGIQUE DE CHARLEVOIX, RAGOÛT DE PLEUROTÉS LIÉ AU FROMAGE FLEURMIER <i>Organic Charlevoix Pork fillet, Oyster Mushroom ragout with Fleurmier Cheese</i>	 - 28 -
ENTRECÔTE DE BŒUF 7 ONCES GRILLÉE DE L'ALBERTA, SAUCE AUX POIVRES VERTS <i>Grilled 7oz. Alberta Beef striploin, green Peppercorn sauce</i>	- 29 -

NOS PLATS PRINCIPAUX SONT SERVIS AVEC LÉGUMES DU MARCHÉ ET POMMES DE TERRE AU FOUR **OU** RIZ **OU** FRITES /
*Our main courses are served with market vegetables and Potatoes **or** Rice **or** French fries*

⌘ LA PETITE ITALIE / LITTLE ITALY

SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE / Spaghetti served with meat sauce	- 12.50 -
<i>Gratiné / « au gratin »</i>	- 14 -
PENNE AU PESTO, LÉGUMES RÔTIS ET COPEAUX DE FROMAGE PARMESAN <i>Penne with Pesto, roasted vegetables and Parmesan Cheese</i>	- 17 -
LINGUINI AUX CREVETTES ET TOMATES SÉCHÉES, SAUCE À LA CRÈME <i>Shrimp linguini, sun dried Tomato and cream sauce</i>	- 21 -

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez, s'il-vous-plaît, nous en faire part / *Please advise us of all food allergies*

PIZZA SAINT-FIDÈLE: Mince/ Thin: - 15 - Épaisse / Thick : - 17 -
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA / Tomato Sauce, Mozzarella Cheese

LES ÉBOULEMENTS : Mince/ Thin: - 18 - Épaisse/ Thick : - 20 -
VÉGÉTARIENNE / Vegetarian

LA CLASSIQUE : Mince/ Thin: - 18 - Épaisse/ Thick : - 20 -
SAUCE TOMATE, PEPPERONI, POIVRONS, CHAMPIGNONS, FROMAGE
Tomato Sauce, Pepperoni, Bell Peppers, Mushrooms, cheese

CHOIX EN EXTRA À 1,50 \$ PAR ITEM: PEPPERONI, POIVRONS, CHAMPIGNONS, OIGNONS ROUGES, OLIVES, ARTICHAUTS, CREVETTES(2\$), PÉTONCLES(2\$), CRÈME SURE, FROMAGE MOZZARELLA

Extra choice at \$1.50 PER ITEM: Pepperoni, Bell Peppers, Mushrooms, Red Onion, Olives, Artichokes, Shrimps(\$2), Scallops(\$2), Sour Cream, Mozzarella Cheese

≡ SANDWICHES / SANDWICHES

BAGEL DE SAUMON FUMÉ, SERVI AVEC FROMAGE À LA CRÈME ET PETITE SALADE VERTE - 15 -
Smoked Salmon Bagel, served with Cream Cheese and green Salad

POITRINE DE POULET GRILLÉE SUR PAIN KAISER, SERVI AVEC FRITES - 16 -
Grilled Chicken breast on a "kaiser", served with French fries

HAMBOURGEOIS AU BŒUF SUR PAIN SÉSAME, - 16 -
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

CLUB SANDWICH DU MANOIR, SERVI AVEC FRITES - 14 -
The Manoir club sandwich, served with French fries
À deux / for two - 19 -

Fairmont Le Manoir Richelieu fête ses 110 ans! Pour l'occasion, nous vous offrons un menu quatre services pour deux personnes et une bouteille de vin, sélection de notre sommelier.

Fairmont Le Manoir Richelieu is celebrating its 110 years! For the occasion, we are offering you a Four course menu for two people and one bottle of wine, selected by our sommelier.

Choisissez une Entrée OU une Salade, le potage du moment vous sera servi, un Plat Principal OU un plat de La Petite Italie OU un Sandwich et un Dessert.

Choose one Appetizer OR one Salad, the soup of the day will be served, one Main Course OR one meal from Little Italy OR one Sandwich and one Dessert.

- 110 -

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

≡ BUFFETS / BUFFETS

BUFFET / Buffet :
DE 11 H 30 À 14 H 00 / From 11:30 am to 2:00pm - 24 -
DÈS 16 H 00 / From 4:00 pm - 24 -

BAR À SOUPE & SALADE / Soup & Salad bar - 14 -
BUFFET DESSERT / Dessert buffet - 7 -

≡ DESSERTS / DESSERTS

CHACUN DE NOS SUCCULENTS DESSERTS / Each of our delicious desserts - 7 -

DÉLICE AU CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE / White Chocolate and Raspberry Delicacy

GÂTEAU DOUBLE CHOCOLAT / Chocolate cake

CRÈME CARAMEL / Crème caramel

CRÈME GLACÉE ASSORTIE / Assorted ice creams

MONT GRAND FOND (À SAVEURS DE CAFÉ, CHOCOLAT ET NOISETTES) /

(Coffee, Chocolate & Nuts flavours)

SALADE DE FRUITS / Fresh fruit Salad

SORBET ASSORTI / Assorted Sherbets

≡ BOISSONS / BEVERAGES

CAFÉ, CAFÉ DÉCAFÉINÉ, THÉ FAIRMONT, INFUSION, CHOCOLAT CHAUD ET LAIT /
Coffee, Decaffeinated Coffee, Fairmont Tea, Herbal Tea, Hot Chocolate and Milk - 3.50 -

LIQUEURS DOUCES, JUS DE FRUITS ASSORTIS / Soft drinks, assorted fruit juices - 4 -

CAPPUCCINO, ESPRESSO, CAFÉ AU LAIT / Cappuccino, Espresso, Café latte - 4.50 -

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

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.