BUFFETS / *Buffets*

DÉJEUNER DÈS 11 H 30 / *Lunch from 11:30 am* — 26.50 $
DÎNER DÈS 17 H 00 / *Dinner from 5:00 pm* — 27 $
Offert selon le taux d'occupation / *Offered according to occupancy*

BAR À SOUPE ET SALADE / *Soup and salad bar* — 18 $

BUFFET DESSERT / *Dessert buffet* — 10 $

GRIGNOTINES / *Snacks*

AILES DE POULET PIQUANTES, MIEL ET AIL OU SEL ET POIVRE DU MOULIN
Spicy, honey garlic or salt and freshly ground pepper chicken wings
12 AILES / *Wings* — 15 $
24 AILES / *Wings* — 25 $

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION / *Cheese platter from our region* — 17 $
FROMAGE MIGNERON DE LA MAISON D'AFFINAGE MAURICE DUFOUR,
FROMAGES FLEURMIER ET HERCULE DE LA LAITERIE CHARLEVOIX
Migneron cheese from La Maison d'affinage Maurice Dufour, Fleurmier and Hercule cheeses from Laiterie Charlevoix

PIQUE-ASSIETTE / *Combo Platter* — 18 $
6 AILES DE POULET, CREVETTES PANEES, BATONNETS DE FROMAGE, RONDELLES D'OIGNONS,
POMMES DE TERRE ÉPICÉES FRITES, SAUCE TZATZIKI ET SALSA
6 chicken wings, breaded shrimps, cheese sticks, onions rings, spicy fried potatoes, tzatziki sauce and salsa

ENTRÉES / *Appetizers*

SALADE VERTE DU JARDIN, VINAIGRETTE BALSAMIQUE — 10 $
Garden salad with balsamic vinaigrette

CALAMARS FRITS AU CITRON VERT ET MAYONNAISE À LA LIME — 11 $
Deep fried calamari seasoned with green lemon, lime mayonnaise

NACHOS GRATINÉS, CRÈME SÛRE ET SALSA — 12 $
Nachos "au gratin", sour cream and salsa

CROUSTILLANT DE BRIE FONDANT AUX CANNEBERGES ET BLEUETS — 13 $
Crispy warm Brie with cranberries and blueberries

SAUMON FUMÉ MAISON ET SALADE DE BETTERAVES JAUNES ET CRÈME D'ANETH — 14 $
Maple home smoked salmon with yellow beet and dill cream salad

POTAGES / *Soups*

POTAGE DU MOMENT — 7 $
Soup of the day

SOUPE AUX LÉGUMES DU JARDIN ET BASILIC — 7 $
Garden vegetables and basil soup

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU CHEDDAR DE LA FROMAGERIE ST-FIDÈLE — 10 $
Onion soup «au gratin» with Cheddar cheese from La Fromagerie St-Fidèle

SALADES / *Salads*

SALADE DE POMME, NOIX CARAMÉLISÉES, VINAIGRETTE AU YOGOURT ET VINAIGRE DE CIDRE — 10.50 $
Apple salad, caramelized nuts, yogurt and apple cider vinegar

FEUILLES DE ROMAINE CROQUANTES, SAUCE CÉSAR / *Crispy Caesar salad* — 13 $
AVEC POULET NOIRCI AUX ÉPICES / *With cajun chicken* — 17 $

SALADE TIÈDE DE CANARD CONFIT, CHIPS DE LÉGUMES ET VINAIGRETTE À L'ÉRABLE ET AUX CERISES — 15 $
Warm duck confit salad, vegetable chips and maple and cherry vinaigrette

SALADE DE CHARLEVOIX, CROÛTON DE MIGNERON DE LA MAISON D'AFFINAGE MAURICE DUFOUR, SAUCISSON BIOLOGIQUE, PLEUROTES MARINÉS ET VINAIGRETTE À LA TOMATE CONFITE — 16 $
Charlevoix salad, Migneron cheese crouton from La Maison d'affinage Maurice Dufour, organic sausage, marinated oyster mushrooms, tomato confit vinaigrette

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez SVP nous en faire part / *Please advise us of all food allergies*
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*

PLATS PRINCIPAUX / *Main Courses*

"FISH AND CHIPS" DU MANOIR, SAUCE TARTARE — 19 $
The Manoir fish and chips, tartar sauce

SAUMON GRILLÉ, SALADE DE FENOUIL, RIZ SEPT GRAINS ET VINAIGRETTE À L'ORANGE — 26 $
Grilled salmon, fennel salad, seven grain rice and orange vinaigrette

DEMI-POULET RÔTI AUX ÉPICES SUD-OUEST ET CHIFONNADE DE CHOU — 20 $
Half chicken roasted with south west spice, with shaved cabbage

CÔTES LEVÉES À LA BIÈRE ET CHIFFONNADE DE CHOU
Beer ribs and shaved cabbage
PORTION SIMPLE / *Single serving* — 26 $
PORTION DOUBLE / *Double serving* — 30 $

COMBO CÔTES LEVÉES ET POULET RÔTI — 28 $
Ribs and chicken combo

ENTRECÔTE DE BŒUF MARINÉE 7 ONCES, SAUCE À L'ÉCHALOTE ET À LA BIÈRE DOMINUS VOBISCUM DE LA MICROBRASSERIE CHARLEVOIX — 32 $
Grilled marinated 7oz. beef striploin, with shallot sauce and dominus vobiscum beer from La Microbrasserie Charlevoix

AVEC CHOIX DE : FRITES, POMME DE TERRE AU FOUR, RIZ BLANC OU RIZ 7 GRAINS, LÉGUMES DU MARCHÉ, SALADE VERTE OU SALADE CÉSAR *
*With choice of: French fries, baked potato, white rice or 7 grain rice, market vegetables, green salad or Caesar salad** (*2$)

PETITE ITALIE / *Little Italy*

SPAGHETTI, SAUCE À LA VIANDE / *Spaghetti, meat sauce* — 12.50 $

GRATINÉ AU FROMAGE MOZZARELLA DE LA FROMAGERIE ST-FIDÈLE — 14 $
« Au gratin » with Mozzarella cheese from La Fromagerie St-Fidèle

PENNE AU BLÉ AUX TOMATES SÉCHÉES ET CERISES, ÉPINARDS, PESTO, AIL, OLIVES NOIRES ET FETA — 16 $
Whole wheat penne pasta with sundried and cherry tomatoes, spinach, pesto, garlic, black olives and Feta cheese

CASSEROLE DE PÂTES AU CANARD CONFIT DE LA FERME BASQUE DE CHARLEVOIX ET À LA TOMME D'ELLES DE LA MAISON D'AFFINAGE MAURICE DUFOUR — 18 $
Pasta casserole with duck confit from La Ferme Basque de Charlevoix and Tomme d'Elles cheese from La Maison d'affinage Maurice Dufour

PIZZAS À CROÛTE MINCE / *Thin crust pizzas*

FROMAGE : — 16 $
Sauce tomate, Mozzarella et Cheddar de La Fromagerie St-Fidèle
Tomato sauce, Mozzarella and Cheddar cheese from La Fromagerie St-Fidèle

VÉGÉTARIENNE / *Vegetarian* **:** — 19 $
Sauce tomate, artichauts, tomates, oignons rouges, champignons, poivrons, Mozzarella de La Fromagerie St-Fidèle
Tomato sauce, artichokes, tomatoes, red onions, mushrooms, peppers, Mozzarella cheese from La Fromagerie St-Fidèle

GARNIE / *All-dressed* **:** — 19 $
Sauce tomate, pepperoni, poivrons, champignons, Mozzarella de La Fromagerie St-Fidèle
Tomato sauce, pepperoni, bell peppers, mushrooms, Mozzarella cheese from La Fromagerie St-Fidèle

SIGNATURE MANOIR RICHELIEU : — 29 $
Sauce tomate, saucisson biologique des Viandes Biologiques de Charlevoix, pleurotes des Champignons Charlevoix, Mozzarella de la Fromagerie St-Fidèle, Hercule de la Laiterie Charlevoix
Tomato sauce, organic sausage from Les Viandes Biologiques de Charlevoix, oyster mushrooms from Champignons Charlevoix, Mozzarella cheese from La Fromagerie St-Fidèle, Hercule cheese from Laiterie Charlevoix

CHOIX EN EXTRA À 1,50 $ PAR ITEM: PEPPERONI, POIVRONS, CHAMPIGNONS, OIGNONS ROUGES, OLIVES, ARTICHAUTS, CREVETTES (2$), PETONCLES (2$), CREME SURE, MOZZARELLA DE LA FROMAGERIE ST-FIDÈLE
*Extra choice at $*1.50 PER ITEM*: Pepperoni, bell peppers, mushrooms, red onions, olives, Artichokes, shrimps ($2), scallops ($2), sour cream, Mozzarella cheese from La Fromagerie St-Fidèle*

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.

SANDWICHS / *Sandwiches*

CLUB SANDWICH DU MANOIR, AVEC FRITES / *The Manoir club sandwich, with French fries* 15 $

SANDWICH « HOT CHICKEN » DU MANOIR, SERVI AVEC FRITES 18 $
Le Manoir's hot chicken sandwich, served with French fries

HAMBOURGEOIS CLASSIQUE AU BŒUF, AVEC FROMAGE ET BACON, SERVI AVEC FRITES 16 $
Classic beef hamburger with cheese and bacon served with French fries

HAMBOURGEOIS CHARLEVOISIEN AU VEAU, PLEUROTES MARINES ET FROMAGE 1608 DE LA LAITERIE CHARLEVOIX, SERVI AVEC FRITES 18 $
Charlevoix hamburger, with veal, oyster mushrooms and 1608 cheese from Laiterie Charlevoix, served with French fries

FOCACCIA AU PORC CONFIT / *Pork confit sandwich served on focaccia bread* 18 $

DESSERTS / *Desserts*

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

TARTELETTE AU SUCRE / *Sugar tart*

VERRINE DE MOUSSE AU CITRON ET CRUMBLE / *Lemon mousse in verrine and crumble*

POUDING CHÔMEUR SERVI CHAUD ET CRÈME GLACÉE À LA VANILLE
Pouding chômeur served warm with vanilla ice cream

GATEAU AU FROMAGE, COMPOTEE DE PETITS FRUITS / *Cheese cake, berry jam*

MONT GRAND-FONDS (A SAVEURS DE CAFE, CHOCOLAT ET NOISETTES) / *(Coffee, chocolate and nut flavours)*

COUPE DE SORBET OU CRÈME GLACÉE / *Cup of sherbet or ice cream*

BOISSONS / *Beverages*

CAFÉ, CAFÉ DÉCAFÉINÉ, THÉ FAIRMONT, CHOCOLAT CHAUD, LAIT 4 $
Coffee, decaffeinated coffee, Fairmont tea, hot chocolate, milk

CAPPUCCINO, ESPRESSO, CAFÉ AU LAIT / *Cappuccino, espresso, café latte* 4.50 $

À l'occasion de nos 113 ans, nous vous offrons un menu <u>quatre services pour deux personnes et une bouteille de vin</u>, sélection de notre sommelier. Le menu inclus une Entrée, le potage du moment, le plat de votre choix parmi : les Salades, les Plats principaux, La Petite Italie, les Pizzas ou les Sandwichs et un Dessert.

On the occasion of our 113 years, we offer you a <u>four course menu for two people and one bottle of wine</u>, selected by our sommelier. The menu includes one Appetizer, the soup of the day, one dish from: Salads, Main Course, Little Italy, Pizzas or Sandwiches and one Dessert.

113 $

Créés à partir d'ingrédients frais et équilibrés sur le plan nutritionnel, les plats **Cuisine Vitalité Fairmont** contribuent à la santé et au mieux-être optimal. Également, il nous fait plaisir de vous offrir la **Cuisine Vitalité *Plus***, des repas nutritifs conçus selon des besoins alimentaires particuliers et des exigences pour les clients ayant une condition qui dépend d'un régime alimentaire. Bien que les recettes de la **Cuisine Vitalité *Plus*** aient été évaluées par un logiciel professionnel, nos chefs ne sont pas des diététistes agréés et ne peuvent remplacer les conseils de professionnels qui doivent être consultés en cas de besoins alimentaires spécifiques. Pour obtenir plus de détails en ce qui a trait aux ingrédients dans nos plats, ou si vous avez des exigences en ce qui a trait à la préparation, un chef se fera un plaisir d'en discuter avec vous. Veuillez nous aviser si vous avez des besoins spécifiques afin de prévenir une réaction défavorable à des allergènes ou à des repas de régimes spécialisés.

*Created using fresh and nutritionally balanced ingredients, **Fairmont Lifestyle Cuisine** dishes contribute to optimal health and wellness. Additionally, we are pleased to offer you **Lifestyle Cuisine Plus**, nutritious meals designed around select dietary needs and diet-dependent requirements. While Lifestyle Cuisine Plus recipes have been evaluated by professional software, it is important to note that our chefs are not registered dietitians and cannot replace the advice of qualified professionals who should be consulted if you have specific individual dietary needs. If you require further details on the ingredients in any of our dishes, or have any special requirements with respect to their preparation, please notify us and a chef would be happy to speak with you. We ask that you advise us of any special requirements to prevent potential adverse reactions to allergens or specialty diet meals.*

Des repas nutritifs conçus selon des besoins alimentaires particuliers et exigences des clients ayant une condition qui dépend d'un régime alimentaire. Créés à partir d'ingrédients frais et équilibrés sur le plan nutritionnel, les plats Cuisine Vitalité Fairmont contribuent à la santé et au mieux-être optimaux.

Nutritious meals designed around select dietary needs and diet-dependent requirements. Created using fresh and nutritionally balanced ingredients, Fairmont Lifestyle Cuisine Plus dishes contribute to optimal health & wellness.

Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU

RÉGIME SAIN POUR LE COEUR / *DASH / HEART HEALTHY*

Entrées / *Appetizers*

Soupe minestrone aux haricots noirs et riz brun / *Minestrone soup with black beans and brown rice* 8 $

Bruschetta de tomates et champignons au pesto et fromage de chèvre / *tomato and mushroom bruschetta with pesto and goat cheese* 10 $

Plats principaux / *Main Courses*

Volaille grillée, poêlée de shiitake et curry de lentilles vertes aux légumes /
Grilled chicken, sautéed shiitake and green lentil curry with vegetables 22 $

Saumon grillé et asperges vertes, jus de cresson à l'huile de sésame /*Grilled salmon and green asparagus, watercress juice and sesame oil* 26 $

Dessert / *Dessert*

Soupe de petits fruits de saison et yogourt glacé à la fraise / *Seasonnal berry soup and strawberry frozen yogurt* 8 $

ALIMENTS CRUS / *RAW*

Entrée / *Appetizer*

Pleurotes marinés, purée de tomates séchées aux noix de pin et parmesan /
Marinated oyster mushrooms, sundried tomato puree with pine nuts and Parmesan cheese 14 $

Plat principal / *Main Course*

Tartare de tomates et lamelles d'avocat au jalapeno / *tomato tartar with jalapeno flavoured avocado slivers* 20 $

Dessert / *Dessert*

Gâteau cru au fraises et Baklava / *Raw strawberry cake and baklava* 10 $

DIABETE / *DIABETES*

Entrées / *Appetizers*

Tomate et bocconcini au pesto / *Tomato and Bocconcini cheese with pesto* 12 $

Carpaccio de canard à l'huile de persil / *Duck carpaccio flavoured with parsley oil* 11 $

Plats principaux / *Main Courses*

Volaille grillée à la lime et mangue rôtie / *Grilled chicken with lime and roasted mango* 22 $

Morue en croûte de maïs, brunoise de tomates aux herbes / *Cod in a corn crust, diced tomatoes with herbs* 26 $

Dessert / *Dessert*

Poires pochées dans la sauce au thé avec framboises / *Poached pears in tea sauce with raspberries* 8 $

VÉGÉTALIEN / *VEGAN*

Entrées / *Appetizers*

Mosaïque de légumes, concassé de tomates au vinaigre balsamique /*Mosaic of vegetables, tomato concassé with balsamic vinegar* 10 $

Linguini de courgettes et tofu au pesto / *Zucchini linguini and tofu with pesto* 12 $

Plats principaux / *Main Courses*

Penne régate, paysanne de légumes, artichauts et champignons / *Penne regatta with vegetables, artichokes and mushrooms* 17 $

Couscous aux légumes et pois chiches au piment d'Espelette / *Vegetable and chickpea couscous with Espelette pepper* 17 $

Dessert / *Dessert*

Mousse au chocolat noir et à la mangue / *Dark chocolate and mango mousse* 10 $

SANTÉ ET ÉQUILIBRE (MACROBIOTIQUE) / *MACROBIOTIC*

Entrée / *Appetizer*

Soupe d'orge au miso, chou de Savoie et tofu frit / *Barley and miso soup, savoy cabbage and fried tofu* 8 $

Plat principal / *Main Course*

Nouilles Soba aux feuilles de moutarde et épinards, champignons poêlés, gourganes et maïs rôti /
Soba noodles with mustard greens and spinach, fried mushrooms, broad beans and roasted corn 18 $

Dessert / *Dessert*

Poires pochées dans la sauce au thé avec framboises / *Poached pears in tea sauce with raspberries* 8 $

RÉGIME SANS GLUTEN / *GLUTEN FREE*

Entrées / *Appetizers*

Risotto aux asperges et huile de homard / *Risotto with asparagus and lobster oil* 12 $

Feuille de riz et canard confit, sauce Thaï / *Rice paper and duck confit in Thaï sauce* 12 $

Plats principaux / *Main Courses*

Médaillons de porc aux champignons et fromage de chèvre / *Pork medallions with mushrooms and goat cheese* 26 $

Saumon grillé avec marmelade d'oignons et graines de quinoa à la Wasabi /*Grilled salmon with onion marmalade and wasabi flavoured quinoa* 26 $

Dessert / *Dessert*

Gâteau à la farine de riz au thé vert de Matcha et fraises / *Rice flour cake with matcha green tea and strawberries* 9 $