



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 <i>Spicy, honey garlic or salt and freshly ground pepper chicken wings</i>	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 <i>Migneron cheese from La Maison d’affinage Maurice Dufour, Fleurmier and Hercule cheeses from Laiterie Charlevoix</i>	
PIQUE-ASSIETTE / Combo Platter	18 \$
6 AILES DE POULET, CREVETTES PANÉES, BATONNETS DE FROMAGE, RONDELLES D’OIGNONS, POMMES DE TERRE ÉPICÉES FRITES, SAUCE TZATZIKI ET SALSA <i>6 chicken wings, breaded shrimps, cheese sticks, onions rings, spicy fried potatoes, tzatziki sauce and salsa</i>	



ENTRÉES / Appetizers

SALADE VERTE DU JARDIN, VINAIGRETTE BALSAMIQUE <i>Garden salad with balsamic vinaigrette</i>	 10 \$
CALAMARS FRITS AU CITRON VERT ET MAYONNAISE À LA LIME <i>Deep fried calamari seasoned with green lemon, lime mayonnaise</i>	 11 \$
NACHOS GRATINÉS, CRÈME SÛRE ET SALSA <i>Nachos “au gratin”, sour cream and salsa</i>	12 \$
CROUSTILLANT DE BRIE FONDANT AUX CANNEBERGES ET BLEUETS <i>Crispy warm Brie with cranberries and blueberries</i>	13 \$
SAUMON FUMÉ MAISON ET SALADE DE BETTERAVES JAUNES ET CRÈME D’ANETH <i>Maple home smoked salmon with yellow beet and dill cream salad</i>	14 \$

POTAGES / Soups

POTAGE DU MOMENT <i>Soup of the day</i>	7 \$
SOUPE AUX LÉGUMES DU JARDIN ET BASILIC <i>Garden vegetables and basil soup</i>	 7 \$
SOUPE À L’OIGNON GRATINÉE AU CHEDDAR DE LA FROMAGERIE ST-FIDÈLE <i>Onion soup «au gratin» with Cheddar cheese from La Fromagerie St-Fidèle</i>	10 \$


SALADES / Salads

SALADE DE POMME, NOIX CARAMÉLISÉES, VINAIGRETTE AU YOGOURT ET VINAIGRE DE CIDRE <i>Apple salad, caramelized nuts, yogurt and apple cider vinegar</i>	 10.50 \$
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 <i>Warm duck confit salad, vegetable chips and maple and cherry vinaigrette</i>	15 \$
SALADE DE CHARLEVOIX, CROÛTON DE MIGNERON DE LA MAISON D’AFFINAGE MAURICE DUFOUR, SAUCISSON BIOLOGIQUE, PLEUROTES MARINÉS ET VINAIGRETTE À LA TOMATE CONFITE <i>Charlevoix salad, Migneron cheese crouton from La Maison d’affinage Maurice Dufour, organic sausage, marinated oyster mushrooms, tomato confit vinaigrette</i>	 16 \$


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 <i>The Manoir fish and chips, tartar sauce</i>	19 \$
SAUMON GRILLÉ, SALADE DE FENOUIL, RIZ SEPT GRAINS ET VINAIGRETTE À L'ORANGE <i>Grilled salmon, fennel salad, seven grain rice and orange vinaigrette</i>	 26 \$
DEMI-POULET RÔTI AUX ÉPICES SUD-OUEST ET CHIFFONNADE DE CHOU <i>Half chicken roasted with south west spice, with shaved cabbage</i>	20 \$
CÔTES LEVÉES À LA BIÈRE ET CHIFFONNADE DE CHOU <i>Beer ribs and shaved cabbage</i>	PORTION SIMPLE / Single serving 26 \$ PORTION DOUBLE / Double serving 30 \$
COMBO CÔTES LEVÉES ET POULET RÔTI <i>Ribs and chicken combo</i>	28 \$
ENTRECÔTE DE BŒUF MARINÉE 7 ONCES, SAUCE À L'ÉCHALOTE ET À LA BIÈRE DOMINUS VOBISCUM DE LA MICROBRASSERIE CHARLEVOIX <i>Grilled marinated 7oz. beef striploin, with shallot sauce and dominus vobiscum beer from La Microbrasserie Charlevoix</i>	32 \$
AVEC CHOIX DE : FRITES, POMME DE TERRE AU FOUR, RIZ BLANC OU RIZ 7 GRAINS, LÉGUMES DU MARCHÉ, SALADE VERTE OU SALADE CÉSAR * <i>With choice of: French fries, baked potato, white rice or 7 grain rice, market vegetables, green salad or Caesar salad* (*2\$)</i>	

PETITE ITALIE / Little Italy

SPAGHETTI, SAUCE À LA VIANDE / Spaghetti, meat sauce	12.50 \$
GRATINÉ AU FROMAGE MOZZARELLA DE LA FROMAGERIE ST-FIDÈLE « Au gratin » with Mozzarella cheese from La Fromagerie St-Fidèle	14 \$
PENNE AU BLÉ AUX TOMATES SÉCHÉES ET CERISES, ÉPINARDS, PESTO, AIL, OLIVES NOIRES ET FETA <i>Whole wheat penne pasta with sundried and cherry tomatoes, spinach, pesto, garlic, black olives and Feta cheese</i>	 16 \$
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 <i>Pasta casserole with duck confit from La Ferme Basque de Charlevoix and Tomme d'Elles cheese from La Maison d'affinage Maurice Dufour</i>	18 \$

PIZZAS À CROÛTE MINCE / Thin crust pizzas

FROMAGE : Sauce tomate, Mozzarella et Cheddar de La Fromagerie St-Fidèle <i>Tomato sauce, Mozzarella and Cheddar cheese from La Fromagerie St-Fidèle</i>	16 \$
VÉGÉTARIENNE / Vegetarian : Sauce tomate, artichauts, tomates, oignons rouges, champignons, poivrons, Mozzarella de La Fromagerie St-Fidèle <i>Tomato sauce, artichokes, tomatoes, red onions, mushrooms, peppers, Mozzarella cheese from La Fromagerie St-Fidèle</i>	 19 \$
GARNIE / All-dressed : Sauce tomate, pepperoni, poivrons, champignons, Mozzarella de La Fromagerie St-Fidèle <i>Tomato sauce, pepperoni, bell peppers, mushrooms, Mozzarella cheese from La Fromagerie St-Fidèle</i>	19 \$
SIGNATURE MANOIR RICHELIEU : Sauce tomate, saucisson biologique des Viandes Biologiques de Charlevoix, pleurotes des Champignons Charlevoix, Mozzarella de la Fromagerie St-Fidèle, Hercule de la Laiterie Charlevoix <i>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</i>	29 \$
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 <i>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</i>	

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.

SANDWICHES / Sandwiches

CLUB SANDWICH DU MANOIR, AVEC FRITES / <i>The Manoir club sandwich, with French fries</i>	15 \$
SANDWICH « HOT CHICKEN » DU MANOIR, SERVI AVEC FRITES <i>Le Manoir's hot chicken sandwich, served with French fries</i>	18 \$
HAMBOURGEOIS CLASSIQUE AU BŒUF, AVEC FROMAGE ET BACON, SERVI AVEC FRITES <i>Classic beef hamburger with cheese and bacon served with French fries</i>	16 \$
HAMBOURGEOIS CHARLEVOISIEN AU VEAU, PLEUROTES MARINES ET FROMAGE 1608 DE LA LAITERIE CHARLEVOIX, SERVI AVEC FRITES <i>Charlevoix hamburger, with veal, oyster mushrooms and 1608 cheese from Laiterie Charlevoix, served with French fries</i>	18 \$
FOCACCIA AU PORC CONFIT / <i>Pork confit sandwich served on focaccia bread</i>	18 \$

DESSERTS / Desserts

CHACUN DE NOS SUCCULENTS DESSERTS / <i>Each of our delicious desserts</i>	7 \$
TARTELETTE AU SUCRE / <i>Sugar tart</i>	
VERRINE DE MOUSSE AU CITRON ET CRUMBLE / <i>Lemon mousse in verrine and crumble</i>	
POUDING CHÔMEUR SERVI CHAUD ET CRÈME GLACÉE À LA VANILLE <i>Pouding chômeur served warm with vanilla ice cream</i>	
GATEAU AU FROMAGE, COMPOTEE DE PETITS FRUITS / <i>Cheese cake, berry jam</i>	
MONT GRAND-FONDS (A SAVEURS DE CAFÉ, CHOCOLAT ET NOISETTES) / <i>(Coffee, chocolate and nut flavours)</i>	
COUPE DE SORBET OU CRÈME GLACÉE / <i>Cup of sherbet or ice cream</i>	

BOISSONS / Beverages

CAFÉ, CAFÉ DÉCAFÉINÉ, THÉ FAIRMONT, CHOCOLAT CHAUD, LAIT <i>Coffee, decaffeinated coffee, Fairmont tea, hot chocolate, milk</i>	4 \$
CAPPUCCINO, ESPRESSO, CAFÉ AU LAIT / <i>Cappuccino, espresso, café latte</i>	4.50 \$

À l'occasion de nos 113 ans, nous vous offrons un menu quatre services pour deux personnes et une bouteille de vin, sélection de notre sommelier. Le menu inclut 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 four course menu for two people and one bottle of wine, 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 / <i>Minestrone soup with black beans and brown rice</i>	8 \$
Bruschetta de tomates et champignons au pesto et fromage de chèvre / <i>tomato and mushroom bruschetta with pesto and goat cheese</i>	10 \$

Plats principaux / *Main Courses*

Volaille grillée, poêlée de shiitake et curry de lentilles vertes aux légumes / <i>Grilled chicken, sautéed shiitake and green lentil curry with vegetables</i>	22 \$
Saumon grillé et asperges vertes, jus de cresson à l'huile de sésame / <i>Grilled salmon and green asparagus, watercress juice and sesame oil</i>	26 \$

Dessert / *Dessert*

Soupe de petits fruits de saison et yogourt glacé à la fraise / <i>Seasonal berry soup and strawberry frozen yogurt</i>	8 \$
---	------

ALIMENTS CRUS / *RAW*

Entrée / *Appetizer*

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

Plat principal / *Main Course*

Tartare de tomates et lamelles d'avocat au jalapeno / <i>tomato tartar with jalapeno flavoured avocado slivers</i>	20 \$
--	-------

Dessert / *Dessert*

Gâteau cru aux fraises et Baklava / <i>Raw strawberry cake and baklava</i>	10 \$
--	-------

DIABETE / *DIABETES*

Entrées / *Appetizers*

Tomate et bocconcini au pesto / <i>Tomato and Bocconcini cheese with pesto</i>	12 \$
Carpaccio de canard à l'huile de persil / <i>Duck carpaccio flavoured with parsley oil</i>	11 \$

Plats principaux / *Main Courses*

Volaille grillée à la lime et mangue rôtie / <i>Grilled chicken with lime and roasted mango</i>	22 \$
Morue en croûte de maïs, brunoise de tomates aux herbes / <i>Cod in a corn crust, diced tomatoes with herbs</i>	26 \$

Dessert / *Dessert*

Poires pochées dans la sauce au thé avec framboises / <i>Poached pears in tea sauce with raspberries</i>	8 \$
--	------

VÉGÉTALIEN / *VEGAN*

Entrées / *Appetizers*

Mosaïque de légumes, concassé de tomates au vinaigre balsamique / <i>Mosaic of vegetables, tomato concassé with balsamic vinegar</i>	10 \$
Linguini de courgettes et tofu au pesto / <i>Zucchini linguini and tofu with pesto</i>	12 \$

Plats principaux / *Main Courses*

Penne régate, paysanne de légumes, artichauts et champignons / <i>Penne regatta with vegetables, artichokes and mushrooms</i>	17 \$
Couscous aux légumes et pois chiches au piment d'Espelette / <i>Vegetable and chickpea couscous with Espelette pepper</i>	17 \$

Dessert / *Dessert*

Mousse au chocolat noir et à la mangue / <i>Dark chocolate and mango mousse</i>	10 \$
---	-------

SANTÉ ET ÉQUILIBRE (MACROBIOTIQUE) / *MACROBIOTIC*

Entrée / *Appetizer*

Soupe d'orge au miso, chou de Savoie et tofu frit / <i>Barley and miso soup, savoy cabbage and fried tofu</i>	8 \$
---	------

Plat principal / *Main Course*

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

Dessert / *Dessert*

Poires pochées dans la sauce au thé avec framboises / <i>Poached pears in tea sauce with raspberries</i>	8 \$
--	------

RÉGIME SANS GLUTEN / *GLUTEN FREE*

Entrées / *Appetizers*

Risotto aux asperges et huile de homard / <i>Risotto with asparagus and lobster oil</i>	12 \$
Feuille de riz et canard confit, sauce Thaï / <i>Rice paper and duck confit in Thai sauce</i>	12 \$

Plats principaux / *Main Courses*

Médallions de porc aux champignons et fromage de chèvre / <i>Pork medallions with mushrooms and goat cheese</i>	26 \$
Saumon grillé avec marmelade d'oignons et graines de quinoa à la Wasabi / <i>Grilled salmon with onion marmalade and wasabi flavoured quinoa</i>	26 \$

Dessert / *Dessert*

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