BUFFETS

DÉJEUNER DÈS 11 H 30 / *Lunch from 11:30 am*	26.50 $
DÎNER DÈS 17 H 00 */ Dinner from 5:00 pm*	28 $
Offert selon le taux d'occupation / *Offered according to occupancy*	
BAR À SOUPE ET SALADE / *Soup and salad bar*	20 $
BUFFET DESSERT / *Dessert buffet*	10 $

GRIGNOTINES / *Snacks*

AILES DE POULET PIQUANTES, MIEL ET AIL OU SEL ET POIVRE DU MOULIN	**6 AILES /** *Wings*	7.50 $
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, NOIX ET FRUITS FRAIS / *Cheese platter from our region with nuts and fresh fruits*		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, crevette panées, bâtonnets de fromage, rondelles d'oignions, 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*		
NACHOS GRATINÉS, SALSA ET CRÈME SÛRE/ *Nachos with cheese, salsa and sour cream*		12 $

ENTRÉES / *Appetizers*

RILLETTE DE VEAU ET CHUTNEY D'OIGNONS ET POIRES *Veal rillette with pear and onion chutney*	10.50 $
BRUSCHETTA SUR PAIN BAGUETTE *Bruschetta on French baguette*	10 $
CALAMARS FRITS, MAYONNAISE À LA LIME ET TOMATES ÉPICÉES *Deep fried calamari, lemon mayonnaise and spicy tomatoes*	11 $
CROUSTILLANT DE BRIE FONDANT AUX PETITS FRUITS *Crispy warm Brie with berries*	13 $

POTAGES / *Soups*

POTAGE DU MOMENT *Soup of the day*	7 $
SOUPE AUX PETITS LÉGUMES, HUILE DE BASILIC *Soup of small vegetables with basil oil*	7 $
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU CHEDDAR DE LA FROMAGERIE ST-FIDÈLE *Onion soup «au gratin» with cheddar cheese from La Fromagerie St-Fidèle*	10 $

SALADES / *Salads*

SALADE DE POMMES, NOIX CARAMÉLISÉES, VINAIGRETTE AU YOGOURT *Apple salad, caramelized nuts, yogurt vinaigrette*	10.50 $
FEUILLES DE ROMAINE CROQUANTES, SAUCE CÉSAR ET COPEAUX DE PARMESAN/ *Crispy Caesar salad*	13 $
AVEC POULET NOIRCI AUX ÉPICES / *With cajun chicken*	17 $
SAUMON FUMÉ MAISON ET SALADE DE BETTERAVES JAUNES ET CRÈME D'ANETH *Maple home smoked salmon with yellow beet and dill cream salad*	14 $
SALADE TIÈDE DE CANARD CONFIT, CHIPS DE LÉGUMES ET VINAIGRETTE À L'ÉRABLE ET AUX CERISES *Warm duck confit salad, vegetable chips and maple and cherry vinaigrette*	15 $
SALADE DE CHARLEVOIX CROÛTON DE MIGNERON DE LA MAISON D'AFFINAGE MAURICE DUFOUR, SAUCISSON BIOLOGIQUE, PLEUROTES MARINÉS ET VINAIGRETTE À LA TOMATE CONFITE *Charlevoix salad, Migneron cheese crouton from La Maison d'affinage Maurice Dufour, organic sausage, marinated oyster mushrooms, tomato confit vinaigrette*	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 ET FRITES 19 $
The Manoir fish and chips, tartar sauce and French fries

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

CÔTE DE PORC GRILLÉE AU CITRON ET OREGAN, JUS DE VEAU, SALADE D'ORGETTO ET LÉGUMES DU MARCHÉ 18 $
Grilled porc rib with lemon and oregan, veal broth, barley risotto salad and market vegetables

CÔTES LEVÉES À LA BIÈRE, SALADE DE CHOU ET FRITES
Beer ribs, coleslaw and French Fries
PORTION SIMPLE / *Single serving* 26 $
PORTION DOUBLE / *Double serving* 30 $

BALLOTINE DE SUPRÊME DE POULET FARCIE AUX ASPERGES ET FROMAGE SUISSE DE LA FROMAGERIE ST-FIDÈLE, LÉGUMES DU MARCHÉ ET RIZ BASMATI 23 $
Chicken supreme balotine stuffed with asparagus and Swiss cheese from St-Fidèle, market vegetables and Basmati rice

ENTRECÔTE DE BŒUF MARINÉE 7 ONCES, SAUCE À L'ÉCHALOTE LÉGUMES DU MARCHÉ ET POMME DE TERRE AU FOUR 32 $
Grilled marinated 7oz. beef striploin, with shallot sauce, market vegetables and oven baked potato

PETITE ITALIE / *Little Italy*

SPAGHETTI, SAUCE À LA VIANDE / *Spaghetti, meat sauce* 12.50 $
GRATINÉ AU FROMAGE MOZZARELLA ET CHEDDAR DE LA FROMAGERIE ST-FIDÈLE 14 $
« Au gratin » with Mozzarella and cheddar cheese from La Fromagerie St-Fidèle

PENNES DE BLÉ AUX TOMATES, 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

LINGUINES AUX CREVETTES ET TOMATES SÉCHÉES, SAUCE AU VIN BLANC CRÈMEUSE 20 $
Linguinis with shrimps and dried tomatoes, creamy white wine sauce

PIZZAS À CROÛTE MINCE / *Thin crust pizzas*

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

VÉGÉTARIENNE / *Vegetarian* **:** 24 $
Sauce tomate, artichauts, tomates, oignons rouges, champignons, huile d'olive, Mozzarella de La Fromagerie St-Fidèle
Tomato sauce, artichokes, tomatoes, red onions, mushrooms, olive oil, 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 CHARLEVOISIEN : PAIN AUX 9 CÉRÉALES, CANARD RÔTI TRANCHÉ, BELLE BRUNE ET TOMATES LACOSTE 18 $
Charlevoix's sandwich: 9 cereal bread, sliced roasted duck, Belle Brune cheese and Lacoste tomatoes

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

SANDWICH AU SAUMON FUMÉ, CRÈME DE RAIFORT ET ROQUETTE 18 $
Smoked salmon sandwich with horseradish cream and arugula

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, COMPOTE 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 114 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 114 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.
114 $

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 $