Bar La Brise

Installez-vous confortablement.
Nous avons l'art de concocter
d'impressionnants mélanges de
légendes et de divines libations.

LA BRISE

Settle in and raise a glass
as we 'shake up' an impressive blend
of legends and libations.

Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU
CHARLEVOIX, QUÉBEC

LAISSEZ-VOUS TENTER
FINGER FOOD

Assiette de crevettes et mousse d'avocats
Shrimp platter with Avocado mousse
12 $

Roulé de saumon fumé maison aux asperges vertes, vinaigrette à la moutarde de Meaux
Home smoked Salmon roll with green Asparagus, Meaux Mustard vinaigrette
14 $

Club façon panini de La Brise, chips maison et salade de choux
La Brise Panini style Club served with homemade Chips and Coleslaw
14 $

Panier de Nachos, trempette chaude au fromage
Basket of Nachos with warm Cheese sauce
14 $

Assiette de tartare de saumon à la pomme et aux graines de sésame
Platter of Salmon tartar with Apples and Sesame seeds
15 $

Assiette de mini burgers de bœuf sur pain brioché
Platter of mini Beef burgers on brioche Bread
16 $

Assiette de fromages de notre région, chutney aux fruits et oignons
Cheese platter from our region, Chutney with Fruits and Onions
18 $

Tacos de joue de veau confites avec sauce salsa, chips maison
Tacos of Veal cheek confit with Salsa and homemade chips
18 $

Détendez-vous en soirée au son de notre animation musicale
Unwind in the evening to the sound of our live entertainment

* Selon l'occupation / *Based on the hotel's occupancy*

SINGLE MALT SCOTCHES

ISLAND

Talisker 10 ans / *years*	13 $

ISLAY

Bowmore 12 ans / *years*	14 $

SPEYSIDE

Balvenie 10 ans / *years*	13 $
Balvenie 12 ans / *years*	15 $
Cragganmore 12 ans / *years*	15 $
Dalwhinnie 15 ans / *years*	17 $
Glenfiddich 12 ans / *years*	12 $
Glenfiddich 18 ans / *years*	20 $
Glenfiddich 30 ans / *years*	45 $
Glenlivet 12 ans / *years*	12 $

HIGHLAND

Glengoyne 10 ans / *years*	16 $
Glengoyne 12 ans / *years* Cask Strength	18 $
Glengoyne 17 ans / *years*	20 $
The Macallan 12 ans / *years*	20 $

LOWLAND

Glenkinchie 10 ans / *years*	18 $

BLENDED SCOTCHES

Chivas Regal 12 ans / *years*	11 $
Chivas Royal Salute	32 $
Grant's	14 $
Johnnie Walker Red Label	9 $
Johnnie Walker Black Label 12 ans / *years*	13 $
Johnnie Walker Blue Label	32 $

WHISKEYS CANADIENS/ CANADIAN WHISKEYS

Canadian Club	9 $
Crown Royal	9 $
Crown Royal Reserve	19 $

BOURBONS / BOURBONS

Jack Daniel's Old No 7	9 $
Gentleman Jack Daniel's	9 $
Woodford Reserve	14 $

PORTOS / *PORTS*

3 ONCES / *OZ*

TAWNY

Graham's, 10 ans / *years*	14 $
Graham's, 20 ans / *years*	20 $
Offley Baron de Forrester, 10 ans / *years*	14 $
Offley Baron de Forrester, 20 ans / *years*	20 $
Offley Cachucha reserve blanc / *white*	12 $

COGNACS

Courvoisier VS	11,50 $
Courvoisier VSOP	13,50 $
Courvoisier Impérial XO	35 $
Hardy XO	20 $
Hennessy VS	13 $
Hennessy XO	35 $
Rémy Martin VS	12 $
Rémy Martin VSOP	16 $
Rémy Martin XO	35 $
Rémy Martin Louis XIII	210 $
Brandy Cheminaud	7,50 $

ARMAGNACS

Armagnac St-Vivant	13 $

GRAND MARNIER

Cordon Rouge	11,50 $
Louis-Alexandre	15 $
Centenaire	22 $
Cent Cinquantenaire	37 $

Poutine de pommes de terre rattes et fromage en grain, sauce périgourdine
Fingerling Potato poutine with cheese curds and Périgourdine sauce
12 $

Hambourgeois de veau et porc au basilic sur pain Kaiser, chips maison et salade de choux
Veal and Porc Basil Hamburger on Kaiser bread, homemade Chips and Coleslaw
15 $

Assiette d'antipasti :
Aiguillettes de canard, roulé de saumon fumé, Migneron frit, olives et artichauts marinés
Antipasti platter:
Duck aiguillettes, smoked Salmon roll, fried Migneron Cheese, marinated Olives and Artichokes
18 $

Desserts

Salade de fruits de saison épicée
Spicy Fruit Salad

Crème brulée au chocolat blanc et à l'orange
White Chocolate and Orange Crème Brulée

Croustillant aux noisettes et caramel
Hazelnut and Caramel Crunch

9 $

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.

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.

Taxes et service en sus
Si vous êtes sujet aux allergies, s.v.p., nous en aviser.
Accès à Internet sans fil disponible.
Taxes and gratuities extra
If you are subject to allergies, please advise us.
Wireless Internet access available.

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

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 $

Salade de roquettes avec pleurotes et figues
Arugula Salad with oyster Mushrooms and Figs
10 $

Dessert / ***Dessert***

Soupe de petits fruits de saison et yogourt glacé à la fraise
Seasonnal Berry soup and Strawberry frozen Yogurt
8 $

DIABETE / *DIABETES*

Entrées / ***Appetizers***

Tomate et bocconcini au pesto
Tomato and Bocconcini Cheese with Pesto
12 $

Saumon fumé, salade de fenouils et noix de pécan
Smoked Salmon, Fennel salad and Pecan nuts
11 $

Dessert / ***Dessert***

Poires pochées dans la sauce au thé avec framboises
Poached Pears in Tea sauce with Raspberries
8 $

VÉGÉTALIEN / *VEGAN*

Entrées / ***Appetizers***

Salade de champignons marinés et légumineuses
Marinated Mushrooms and Legumes Salad
10 $

Dessert / ***Dessert***

Mousse au chocolat noir et à la mangue
Dark Chocolate and Mango Mousse
10 $

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.

EAUX DE VIE ET / *AND* LIQUEURS DE FRUITS

Amaretto di Saronno	8,50 $
Amarula	8,50 $
Apricot Brandy Meagher	8,50 $
Bailey's, crème irlandaise / *Irish Cream*	9,50 $
Calvados Boulard	9,50 $
Calvados XO	15,50 $
Chicoutai, mûres des marais / *Mulberry*	9,50 $
Crème de menthe Meagher blanche / *white*	8,50 $
Crème de menthe Meagher verte / *green*	8,50 $
Jagermeister	9,50 $
Kahlua	9,50 $
Liqueur de framboises sauvages / *Wild Raspberry*	9,50 $
Navan	13,50 $
Poire Williams	13,50 $
Prunelle de Bourgogne	9,50 $
Sambuca Ramazzotti	8,50 $
Schnapps aux pêches / *Peach schnapps*	9,50 $
Sortilège, Whiskey canadien et sirop d'érable *Canadian Whiskey and Maple Syrup*	9,50 $
Southern Comfort	8,50 $
Tia Maria	9,50 $

Patron XO Cafe, Mexico — 15 $
Liqueur de café fait avec de la Téquila
Coffee Liqueur made with Tequila

AU COIN DU FEU / *BY THE FIREPLACE*

10,50 $

CAFÉ BRÉSILIEN
Brazilian Coffee
½ once / oz Cognac
½ once / oz Grand Marnier
½ once / oz Tia Maria
Café / *Coffee*
Crème fouettée
Whipped Cream

CAFÉ RUSSE
Russian Coffee
½ once / oz Liqueur de Café / *Coffee*
½ once / oz Frangelico
¼ once / oz Vodka
Café / *Coffee*
Crème fouettée
Whipped Cream

CAFÉ RICHELIEU/
CoffeeRichelieu
1 ½ once / oz Sortilège
¼ once / oz Amaretto
Café / *Coffee*
Crème fouettée
Whipped Cream

CAFÉ ITALIEN
Italian Coffee
1 ½ once / oz Amaretto
Thé / *Tea*
Crème fouettée
Whipped Cream

CAFÉ ESPAGNOL
Spanish Coffee
1 once / oz Liqueur de Café / *Coffee*
½ once / oz Brandy
Café / *Coffee*
Crème fouettée
Whipped Cream

CAFÉ IRLANDAIS
Irish Coffee
1 ½ once / oz Whiskey Irlandais / *Irish*
Café / *Coffee*
Crème fouettée
Whipped Cream

HOT KISS
½ once / oz Whiskey Irlandais / *Irish*
½ once / oz Crème de Menthe
½ once / oz Crème de Cacao
Café / *Coffee*
Crème fouettée
Whipped Cream

CAFÉ B-52
B-52 Coffee
½ once / oz Bailey's, Crème irlandaise
Irish Cream
½ once / oz Grand Marnier
½ once de Kahlua
Café / *Coffee*
Crème fouettée
Whipped Cream

CAFÉS / *COFFEES*

Café / *Coffee*	4 $
Café au lait, Cappucino ou Espresso *Café Latté, Cappuccino or Espresso*	4,50 $
Thé Fairmont / *Fairmont Tea*	4 $
Chocolat Chaud / *Hot Chocolate*	4 $

ALIMENTS CRUS / *RAW*

Entrée / *Appetizer*

Salade d'algues marines aux pleurotes et à l'orange
Marine Algae Salad with oyster Mushrooms and Orange
14 $

Dessert / *Dessert*

Gâteau cru au fraises et Baklava
Raw Strawberry cake and Baklava
10 $

BREUVAGES / *BEVERAGES*

SÉLECTION DE THÉS MIEUX-ÊTRE FAIRMONT :
Énergie, Tranquillité, Digestif, Équilibre
FAIRMONT WELLNESS TEA SELECTION:
Energy, Tranquility, Digestif, Equilibrium
4 $

EAUX / *WATER*

Eaux Officielles Cuisine Vitalité *Plus* Fairmont
Official Fairmont Lifestyle Cuisine Plus Water

Evian, France, Eau de Source 750ml
Evian, France, Spring Water 750ml
11 $

Eska, Canada, Eau de Source 750ml
Eska, Canada, Natural Spring Water 750ml
9 $

Badoit, France, Eau Gazeuse Classique 750ml
Badoit, France, Classic Sparkling Water 750ml
10 $

San Pellegrino, Italie, Eau Gazeuse Classique
San Pelligrino, Classic Sparkling Water

500 ml	**750ml**
5.50 $	8 $

Perrier, France, Eau Gazeuse Classique
Perrier, France, Classic Sparkling Water

330ml	**750ml**
4.25 $	8 $

Bien que les recettes de la Cuisine Vitalité PLUS aient été évaluées par un logiciel professionnel, il est important de noter que nos chefs ne sont pas des diététistes agréés et ne peuvent remplacer les conseils de professionnels qualifiés qui doivent être consultés si vous avez des besoins alimentaires spécifiques. Si vous désirez plus de détails en ce qui a trait aux ingrédients dans l'un ou l'autre de nos plats, ou avez des exigences en ce qui a trait à la préparation, veuillez nous en aviser et 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.
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.

VINS DE DESSERT
DESSERT WINES

Sauvignon blanc, Vendanges Tardives, Concha y Toro, Chili / *Chile*	10 $
Le Glacier, Cidre de Glace, Verger Pedneault, Isle-aux-Coudres	12 $
Cidre de Glace, Domaine Pinnacle, Frelighsburg, Québec	13 $
Cidre de Glace, Réserve 1859, Domaine Pinnacle, Frelighsburg, Québec	16 $

CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX
CHAMPAGNES AND SPARKLING WINES

Hungaria, Grande Cuvée, Brut	12 $	48 $
Moët & Chandon, Brut Imperial (375ml)		95 $
Piper-Heidsieck	28 $	135 $
Moët & Chandon, Brut Imperial		160 $
Rosé Sparkling White Zinfandel, Beringer	12$	48 $

CHAMPAGNE COCKTAILS

13 $

BELLINI
Vin Mousseux
½ once / oz Schnapps aux Pêches / *Peachtree*
Jus de Pamplemousse
Grapefruit Juice

CHAMPAGNE COCKTAIL
Vin Mousseux
Angostura
Cube de sucre / *Sugar*

LE COUSIN DE LA REINE
Vin Mousseux
1 once / oz Vodka
½ once / oz Liqueur D'orange / *Orange Liqueur*
Jus de lime
Lime Juice
Trait d'Angostura

KIR ROYAL
Vin Mousseux
½ once / oz Crème de Cassis / *Blackcurrant Liqueur*

GRAND SCREWDRIVER
Vin Mousseux
½ once / oz Liqueur D'orange
Jus d'orange
Orange Juice

KIR QUÉBECOIS
Vin Mousseux
½ once / oz Crème de petites poires, Cidrerie Verger Pedneault, Isle-aux-Coudres

SUPER FAIRMONT
Vin Mousseux
½ once / oz Liqueur D'orange / *Orange Liqueur*
½ once / oz Campari
Jus d'orange
Orange Juice

LES MARTINIS HISTORIQUES

16,75 $

LE 1899
C'est le début de la grande histoire du Manoir Richelieu. Un hôtel à l'architecture normande et au cachet local authentique établi depuis 1899 dans une région au patrimoine naturel et culturel inestimable
2 onces / oz Vodka
1 once / oz Cidre de Glace / *Ice Cider*

LE WILLIAM TAFT
Le 18 juin 1925, le Club de golf du Manoir Richelieu est inauguré par William Howard Taft, ancien président des États-Unis et résidant de Pointe-au-Pic pendant la belle saison.
2 once / oz Vodka à la Canneberge / *Cranberry Vodka*
1 once / oz Curaçao Bleu / Blue Curaçao
Trait de Jus de Canneberges Blanches / White Cranberry Juice

LE ARCHIBALD
Suite à un incendie qui rasa totalement le manoir le 12 septembre 1928, on demande à l'architecte John S. Archibald de réaliser les plans d'un nouveau Manoir qui sera construit très rapidement pour ouvrir ses portes le 15 juin 1929, tel qu'on le connait aujourd'hui.
2 onces / oz Vodka
1 once / oz Schnapps aux Pêches / *Peach Schnapps*
½ once / oz Chambord
Vin Mousseux / *Sparkling Wine*

LE BATEAU BLANC
Jusqu'en 1965, Le Manoir Richelieu accueille des voyageurs qui se prévalent des croisières en direction de Charlevoix et du Saguenay à bord de magnifiques navires de Canada Steamship Lines, surnommé les « bateaux blancs » par la population locale.
2 onces / oz Vodka à la vanille / *Vanilla*
½ once / oz Butterscotch Schnapps
½ once / oz Frangelico
Trait de crème / *Cream*

LE MURRAY
Officier de l'armée britannique et administrateur colonial, James Murray fut le premier gouverneur civil de la province de Québec par la Proclamation royale de 1763. On peut voir son portait au Manoir dans le luxueux « Salon Murray » qui était réservé strictement aux hommes à l'époque.
1 once / oz Vodka
1 once / oz Cherry Brandy
1 once / oz Crème de cacao
Trait de crème / *Cream*

MARTINIS
MARTINIS

3 onces / *oz.*

VODKA & GIN « PREMIUM »
16,75 $

- Smirnoff
- Finlandia
- Skyy
- Absolut
- Beefeater
- Tanqueray
- De Kuyper
- Ungara

VODKA & GIN « DELUXE »
19,75 $

- Belvedere
- Grey Goose
- Kettle One
- Tanqueray Ten
- Bombay Sapphire
- Hendrick's

LES CLASSIQUES DU MANOIR
16.75 $

DRY MARTINI
Gin ou / *or* Vodka
Trait de Vermouth blanc / *white*
Olives

COSMO' RICHELIEU
2 onces / oz Vodka au citron / *Lemon*
1 once / oz Liqueur d'orange / *Orange Liqueur*
Trait de jus de canneberge / *Cranberry Juice*

LE CHARLEVOIX
1½ onces / oz Vodka
1½ once / oz Crème de Petites Poires,
Cidrerie Verger Pedneault, Isle-aux-Coudres

LITCHI MARTINI
2 onces / oz Vodka
1 once / oz Soho
Trait de jus de canneberge blanc/ *White Cranberry Juice*

VINS / *WINES*

LES BLANCS / *WHITE WINES*

Vin du jour / *Wine of the Day*	9,75$	
Chardonnay, Baron P. de Rothschild, Pays d'Oc, France	10,75$	43$
Sauvignon Blanc, Woodbridge, Californie	12$	48$
Pinot Grigio, Canaletto, Italie / *Italy*	12,75$	50$
Muscat, Viognier, Le Canon du Maréchal, France	13$	52$

LES ROSÉS / *BLUSH WINES*

Jackson-Triggs, Niagara, Canada	11$	42$
Château Bellevue La Forêt, France		50$

LES ROUGES / *RED WINES*

Vin du Jour / *Wine of the day*	9,75$	
Pinot Noir, Baron P. de Rothschild, Pays d'Oc, France	11,50$	46$
Malbec, Trapiche, Mendoza, Argentina	12,50$	50$
Shiraz, Cabernet, Merlot, Clancy's Peter Lehmann, Australie / *Australia*	14,50$	58$

= VINS BIOLOGIQUES ET BIODYNAMIQUES / *ORGANIC AND BIODYNAMIC WINES*

BIÈRES ~ *BEERS*

DOMESTIQUES ~ *DOMESTICS*

Black Label	Coors Light	Budweiser
Molson Dry	Molson Export	Molson .5
Molson M	Canadian 67	

6,25 $

Miller Chill

7,50 $

IMPORTÉES ~ *IMPORTED*

Corona Heineken

8,00 $

PRESSION ~ *DRAFT*

RICKARD`S

Red (5.2% alcool / *alcohol*)
White (5.4% alcool / *alcohol*)
Blonde (5.0% alcool / *alcohol*)

HEINEKEN

5.0% alcool/ *alcohol*

Verre 10 onces ~ *10 oz. Glass*	5,75 $
Chope 20 onces ~ *20 oz. Pint*	7,75 $
Pichet 60 onces ~ *60 oz. Pitcher*	21 $

PANACHÉ ~ *COOLER*

Smirnoff Ice	9 $

BOISSONS ÉNERGISANTES

ENERGY DRINKS

Red Bull	6 $
Red Bull sans sucre / *Sugar Free*	6 $

BREUVAGES ~ *BEVERAGES*

Liqueurs douces *Soft Drink*	4,25 $	
Perrier, eau gazeuse classique *Classic Sparking Water*	**330 ml** 4.25 $	**750 ml** 8 $
San Pellegrin, eau gazeuse classique *Classic Sparkling Water*	**500 ml** 5.50 $	**750 ml** 8 $
Evian, France, eau de source 750 ml *Natural Spring Water*	11 $	
Eska, Canada, eau de source 750 ml *Natural Spring Water*	9 $	

APÉRITIFS

Campari	9,50 $
Dubonnet rouge / *red*	9,50 $
Muscat Beaume de Venise	9,50 $
St-Raphaël rouge ou doré / *red or gold*	9,50 $

ANISÉS ~ *ANISEEDS*

Berger, Pastis de Marseille	9,50 $
Ricard, Pastis de Marseille	9,50 $
Pernod	9,50 $

VERMOUTHS

Cinzano blanc ou rouge / *white or red*	9,50 $
Martini blanc ou rouge / *white or red*	9,50 $

PINEAU DES CHARENTES

Château de Beaulon 5 ans / *years*	9,50 $

GINS

Beefeater, De Kuyper Genièvre ou Tanqueray	8,00 $
Bombay Sapphire	9,00 $
Tanqueray No. Ten	13,00 $
Hendricks	14,00 $
Ungava	13,50 $

RHUMS / *RUMS*

Appleton Estate V/X	9,00 $
Bacardi Superior blanc / *white*	8,00 $
Bacardi Gold Ambré / *amber*	9,00 $
Bacardi 8 ans Ambré / *amber 8 years*	10,00 $
Captain Morgan brun / *dark*	9,00 $
Captain Morgan épicé ambré / *spiced amber*	11,00 $
Mount Gay blanc ou ambré / *silver or amber*	11,50 $

VODKAS

Absolut	8,00 $
Absolut Citron ou Mandarine/*Lemon,Mandarin*	8,00 $
Finlandia	8,00 $
Smirnoff, Smirnoff Framboise ou Vanille / *Raspberry or Vanilla*	8,00 $
Skyy	8,00 $
Grey Goose ou Belvedere	13,00 $
Kettle One	13,50 $

Ultimat Vodka, Pologne/Poland Distillé à partir de céréales et pommes de terre *Distilled from Grain and Potato*	15 $

TEQUILAS

Sauza	9,00 $
Patron Silver	18,00 $

SUR LA TERRASSE
On the "Terrace"

12 $

BLUE HAWAII
Rhum, Curaçao bleu et jus de fruits
Rum, Blue Curacao and Fruit Juice

DAIQUIRI
Rhum, base de citron
Lime, Fraise, Framboise ou Mangue
Rum, Sweet & Sour
Lime, Strawberry, Raspberry or Mango

PINA COLADA
Rhum, Jus d'Ananas, Crème de Coconut
Rum, Pineapple Juice, Coconut Cream

LONG ISLAND ICED TEA
Vodka, Gin, Rhum, Triple Sec, base de citron,
Coca Cola et un trait de Téquila
Vodka, Gin, Rum Triple Sec, Sweet & Sour,
Coca Cola and Tequila

MARGARITA
Téquila, Triple Sec, base de citron,
Avec ou sans sel
Tequila, Triple Sec, Sweet & Sour,
With or without Salt

SEA « BRISE »
Vodka, jus de canneberge et jus de pamplemousse
Vodka, Cranberry Juice and Grapefruit Juice

MOJITO
Rhum, menthe, lime, soda et sucre
Rhum, mint, lime, soda water and sugar

BIÈRES LOCALES ~ *LOCAL BEERS*

10.50 $

(500 ml)

DOMINUS VOBISCUM BLANCHE (5% alcool / *alcohol*)
La Blanche est une bière jaune paille, voilée par les protéines du blé utilisé lors de son brassage et qui lui confère aussi une légère acidité rafraîchissante agrémentée par des arômes d'agrumes et de camomille. Elle est la bière désaltérante et savoureuse par excellence.
Our Blanche is a sunny straw-yellow brew, veiled by its wheat proteins which impart a refreshing tartness, itself complemented by notes of citrus fruit and chamomile. No doubt, this Belgian-style Witbier is the quencher par excellence!

FLACATOUNE (7% alcool / *alcohol*)
La Flacatoune est une bière pur malt brassée avec une levure d'origine belge apportant un puissant fruité à cette blonde de dégustation. Le houblonnage aromatique génére ux et le perlé abondant en font la bière apéritive par excellence.
The Flacatoune is a pure malt beer brewed with Belgian yeast, providing a powerful fruity taste to this blonde. Generously hopped with aromatic hops and an abundant pearl make it an aperitif beer by excellence.

DOMINUS VOBISCUM DOUBLE (8% alcool / *alcohol*)
La Double est une bière à la robe brun-cardinal, d'une structure complexe et à la riche palette aromatique. Son nez de fruits confits, raisins secs et anis laisse deviner un corps onctueux, légèrement liquoreux.
C'est une grande bière de dégustation à savourer délicatement.
Our Double is a complex mahogany-brown brew with an impressively aromatic personality. Its nose of candied fruit, dried raisins and star anise segues into a rich, nearly full mouthfeel that beckons you to savor this delicacy delicately.

VACHE FOLLE ESB (6% alcool / *alcohol*)
La Vache Folle Extra Special Bitter est une bière rousse généreuse à tous les niveaux. Un nez puissant de parfums floraux de houblon et une bouche soutenue par une amertume marquée que n'ont pas les "p'tites" bières... Faites un pied de nez à la routine!Allez-y, soyez vache!
Our Vache Folle Extra Special Bitter is a generous red ale whose powerful perfume of flowery hops and sustained bitterness set it apart from mundane beers. Dare to stray from the herd and you just might go crazy for a Vache Folle

COCKTAILS TRADITIONNELS
TRADITIONAL COCKTAILS

9$

HARVEY WALLBANGER
Vodka, Galliano, jus d'orange
Vodka, Galliano, Orange Juice

GRASSHOPPER
Crème de cacao,
Crème de menthe verte, crème 15 %
Cocoa Cream, green Crème de Menthe, 15% Cream

ABRICOT BRANDY SOUR
Abricot Brandy, jus de citron, sucre à fruit
Apricot Brandy, Lemon Juice and Fructose

TEQUILA SUNRISE
Tequila, jus d'orange, grenadine
Tequila, Orange Juice, Grenadine

STINGER
Crème de menthe blanche, cognac
White Crème de Menthe, Cognac

OLD FASHIONED
Whiskey, angostura, sucre, soda
Whiskey, Angostura, Sugar, Soda

SANS ALCOOL
NON-ALCOHOLIC
5 $

BLACKJACK
Jus d'orange, jus de citron, 7UP, grenadine
Orange Juice, Lemon Juice, 7UP and Grenadine

BACCARA
Jus d'orange, jus de canneberges, 7UP
Orange Juice, Lemon Juice, 7UP and Grenadine

SHIRLEY TEMPLE
7UP, grenadine

THE Fairmont ROYAL PAVILION

GOLDEN MOJITO
(FAIRMONT ROYAL PAVILLON,
BARBADES / *BARBADOS*)
Rhum Mount Gay, jus de lime, sucre brun,
Menthe fraîche et Ginger Ale
Mount Gay Rum, Lime Juice, Brown Sugar, fresh Mint, Ginger Ale
15 $

Fairmont SINGAPORE

LE / *THE* SINGAPORE SLING
(THE FAIRMONT SINGAPORE, SINGAPORE)
Gin Bombay Sapphire, Cherry Brandy,
jus d'ananas, jus de lime,
Cointreau, D.O.M. Benedictine,
Grenadine, trait d'Angostura et Soda
Bombay Sapphire Gin, Cherry Brandy, Pineapple Juice,
Lime Juice, Cointreau, D.O.M. Benedictine,
Pomegranate Syrup, Angostura and Soda
14 $