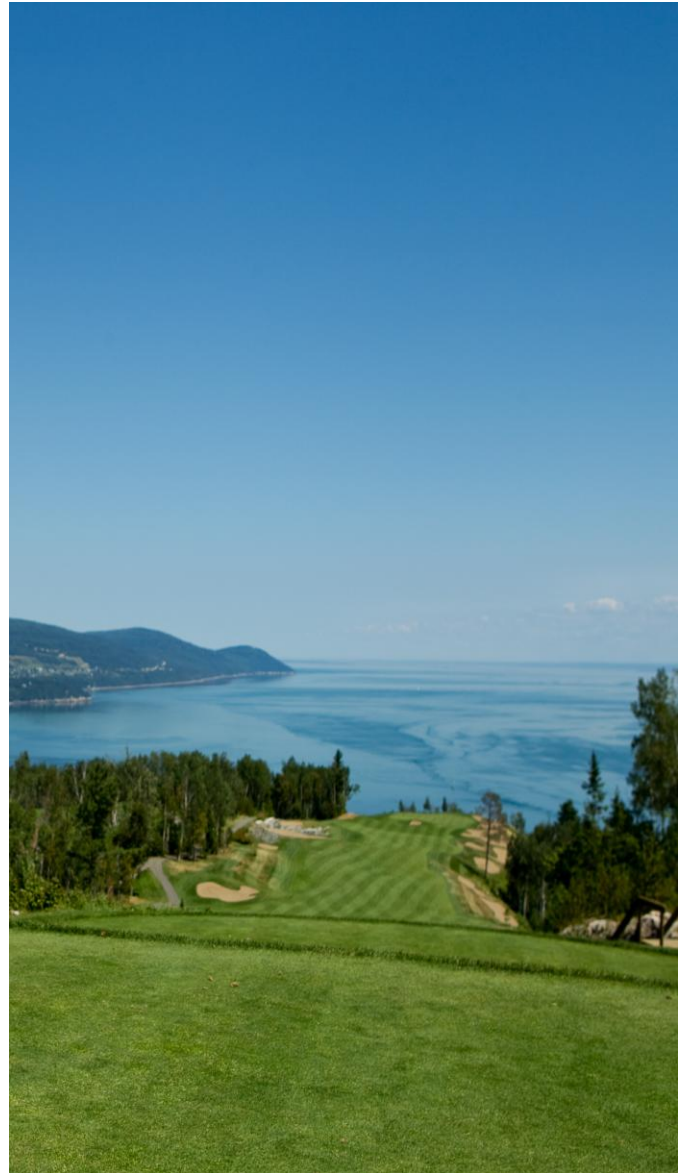
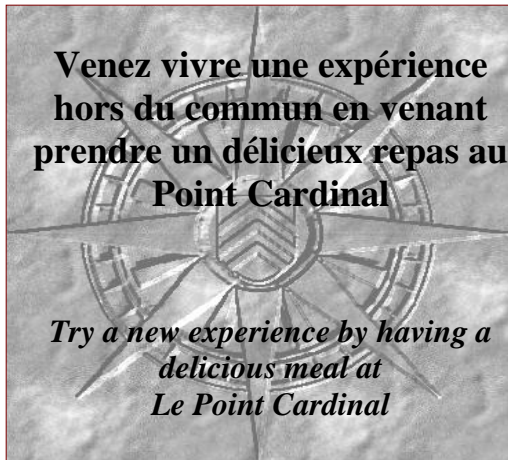


## ∞ Point Cardinal ∞

Prenez place et laissez-vous charmer  
par la vue magnifique que vous offre  
**Le Point Cardinal**



*Relax and let yourself be charmed  
by this wonderful view*

*Fairmont*  
**LE MANOIR RICHELIEU**  
CHARLEVOIX, QUÉBEC

## Menu Petit-déjeuner / Breakfast Menu

Servi de 7h à 11h / Served from 7:00 am to 11:00 am

Café, café décaféiné, thé Fairmont, infusion, chocolat chaud ou lait inclus avec nos petits-déjeuners  
*Coffee, Decaffeinated Coffee, Fairmont Tea, Herbal Tea, Hot Chocolate or Milk included with our Breakfast menus*

### Petit déjeuner québécois

*Breakfast Québec style*

Crêpes au beurre d'érable, servies avec fêves au lard, bacon ou saucisses\*, rôties, confitures, marmelade ou miel

*French Crêpes with Maple Butter, Baked Beans, Bacon or Sausages\*, Toast, Jam, Marmalade or Honey*

16 \$

### Petit déjeuner Continental

*Continental Breakfast*

Yogourt et Viennoiseries - Choix de 2 items entre croissants (chocolat-noisettes, amandes, abricots) et/ou muffins assortis.

*Yogurt and Pastries – Choice of 2 items; Croissants (chocolate-hazelnut, almonds, apricots) and/or assorted Muffins*

Ou / Or

Bagel aux raisins avec choix de fromage cheddar ou cretons ou fromage à la crème, servi avec yogourt  
*Raisin Bagel with choice of cheddar Cheese or Cretons or cream Cheese, served with Yogurt*

11 \$

### Petit déjeuner du golfeur

*Golfer's Breakfast*

Oeufs cuits à votre goût, bacon ou saucisses\*, pommes de terre rattes, rôties, confitures, marmelade ou miel  
*Eggs any style, Bacon or Sausages\*, Fingerling Potatoes, Toast, Jam, Marmalade or Honey*

1 oeuf / 1 egg

15 \$

2 oeufs / 2 eggs

17 \$

Club sandwich « petit déjeuner » du Manoir avec œufs frits, fruits frais ou pommes de terre rattes

*The Manoir's « Breakfast » Club Sandwich with fried Egg, fresh Fruit or Fingerling Potatoes*

16 \$

\*\*\*\*\*NOUVEAU / NEW\*\*\*\*\*

Casserole de pommes de terre rattes au gras de canard, raisins confits, saucisses\*, oignons caramélisés, et œuf au plat avec fromage 1608

*Casserole with Fingerling Potatoes, Grapes confit, Sausages\*, topped with fried Egg and 1608 cheese*

1 oeuf / 1 egg

14 \$

2 oeufs / 2 eggs

16 \$

## APÉRITIFS

St-Raphaël doré..... 9,50 \$

## ANISÉS / ANISEEDS

Pernod..... 9,50 \$

## VERMOUTHS

Cinzano blanc / white..... 9,50 \$

Martini blanc / white ou / or rouge / red..... 9,50 \$

## GINs

Bombay Sapphire..... 8,50 \$

Tanqueray..... 7,50 \$

## RHUMS / RUMS

Bacardi Superior blanc / white..... 7,50 \$

Captain Morgan brun / dark..... 8,50 \$

Captain Morgan épicé / spiced..... 10,50 \$

## VODKAS

Finlandia..... 7,50 \$

Grey Goose..... 12,50 \$

## TEQUILA

Sauza..... 8,50 \$

## BLENDED SCOTCHES

Chivas Regal 12 ans / years..... 11 \$

Johnnie Walker Red Label..... 9 \$

## CANADIAN WHISKY

Canadian Club..... 9 \$

Crown Royal..... 9 \$

## BOURBON / WHISKEY

Jack Daniel's Old No 7, Tennessee ..... 9 \$

## EAUX DE VIE ET / AND

### LIQUEURS DE FRUITS

Amaretto di Saronno..... 8,50 \$

Apricot Brandy Meagher..... 8,50 \$

Bailey's, crème irlandaise / Irish Cream..... 9,50 \$

Crème de menthe Meagher blanche / white... 8,50 \$

Sambuca Ramazzotti..... 8,50 \$

Tia Maria..... 9,50 \$

## GRAND MARNIER

Cordon Rouge..... 11,50 \$

## COGNACS

Courvoisier VS..... 11,50 \$

Courvoisier VSOP..... 13,50 \$

Brandy Cheminaud..... 7,50 \$

## COCKTAILS

### TRADITIONNELS / TRADITIONAL

9 \$

#### MIMOSA

Vin mousseux, jus d'orange /  
*Sparkling wine, orange juice*

#### BLOODY CAESAR

Vodka, clamato, sel de céleri, sel, poivre, sauce anglaise  
et Tabasco / *Vodka, Clamato, Celery Salt, Salt, Pepper,*  
*Worcestershire Sauce and Tabasco*

#### BLOODY MARY

Vodka, jus de tomate, sel, poivre, sauce anglaise  
et Tabasco / *Vodka, Tomato Juice, Celery Salt, Salt, Pepper,*  
*Worcestershire Sauce and Tabasco*

#### TEQUILA SUNRISE

Téquila, jus d'orange, grenadine  
*Tequila, Orange Juice, Pomegranate Syrup*

#### CUBA LIBRE

Rhum brun et Coca Cola / *Dark Rum and Coca Cola*

#### ABRICOT BRANDY SOUR

Abricot brandy, jus de citron, sucre à fruit  
*Apricot Brandy, Lemon Juice and Fructose*

#### SPRITZER

Vin blanc et soda / *White Wine and Soda*

### SOUS LES TROPIQUES / UNDER THE SUN

2 onces / oz

12 \$

#### LONG ISLAND ICED TEA

Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Jus de citron,  
Coca Cola et un trait de Téquila  
*Vodka, Gin, Triple Sec, Lemon juice, Coca Cola and Tequila*

#### MARGARITA

Téquila, Triple Sec, Jus de citron, avec ou sans sel  
*Tequila, Triple Sec, Lemon juice, with or without Salt*

#### BLUE HAWAII

Rhum, Curaçao bleu et jus de fruit  
*Rum, blue Curacao and Fruit Juice*

#### MARCO POLO

Bailey's, Tia Maria, Amaretto et Lait  
*Bailey's, Tia Maria, Amaretto and Milk*

## Omelettes

3 œufs, roties et pommes de terre  
*3 Eggs, Toasts and Potatoes*

**Santé:** blanc d'œuf & fines herbes  
*Healthy: Egg white & Herbs*  
10 \$

**Régionale:** Migneron, canard confit,  
oignons caramélisés

*Regional: Migneron Cheese, Duck confit, caramelized onions*  
15 \$

**Traditionnelle :** jambon & fromage suisse vieilli de  
la fromagerie St-Fidèle

*Traditional: Ham & St-Fidèle Swiss Cheese*  
18 \$

## Wrap Petit-déjeuner

*Breakfast Wrap*

Oeufs brouillés avec champignons, oignons, poivrons,  
bacon, saucisses\* et fromage suisse St-Fidèle,  
servi dans un tortilla doré

*Scrambled Eggs with Mushrooms, Onions, Peppers, Bacon,*  
*Sausages\* and St-Fidèle Swiss Cheese served in a Tortilla*  
10 \$

Avec pommes de terre rattes ou fruits frais  
*With Fingerling Potatoes or fresh Fruit*  
14 \$

## L'Express du golf

*The Golf Express*

Omelette au saumon fumé du Manoir  
ou jambon canadien et fromage 1608,  
le tout servi sur un bagel

*Omelette with home smoked Salmon or*  
*Canadian Ham and 1608 cheese, served on a Bagel*  
10 \$

Avec pommes de terre ratte ou fruits frais  
*With Fingerling Potatoes or fresh Fruit*  
14 \$

## Extras

**Choix d'une viande (bacon ou saucisses\*)**

*Choice of one meat (Bacon or Sausages\*)*

**Fèves au lard / Baked Beans**

**Cretons**

3 \$ Chacun / Each

**Rôties ou croissant ou muffin,  
confiture et beurre**

*Toasts or Croissant or Muffin,*  
*Jam and Butter*

3 \$

**Jus d'orange ou de pamplemousse**

*Orange or Grapefruit juice*

3, 50 \$

**Café, thé ou lait / Coffee, Tea or Milk**

3, 50 \$

**Espresso & Cappuccino 4, 50 \$**

\*Toutes les saucisses sont au poulet avec pleurotes/ *All Sausages are*  
*made with poultry and oyster Mushrooms*

## Menu Déjeuner / Lunch Menu

Servi jusqu'à 15h / Served until 3:00 pm

### LE DÉPART - TEE OFF

Soupe du jour / Soup of the day

7 \$

Soupe à l'oignon gratinée au fromage suisse St-Fidèle

*French Onion soup with St-Fidèle Swiss Cheese*

10 \$

### SUR LE VERT - ON THE GREEN

Salade Mesclun du Jardin des Chefs,

vinaigrette balsamique

*Mesclun salad from le Jardin des Chefs,*

*balsamic vinaigrette*

12 \$

Salade César croquante

*Crispy Caesar Salad*

13 \$

Avec poulet noirici aux épices

*With cajun Chicken*

17 \$

Carpaccio de saumon fumé, salade de radis

et daïkon, vinaigrette de câpres

*Smoked Salmon carpaccio, Radish salad and Daikon, Capers*

*vinaigrette*

15 \$

Salade tiède de confit de canard,

vinaigrette crémeuse à l'ail rôti

*Warm salad of Duck confit, creamy roasted Garlic vinaigrette*

17 \$

### 19<sup>IÈME</sup> TROU – 19<sup>TH</sup> HOLE

Panier de frites ou rondelles d'oignon

*French fries or Onion rings*

5 \$

Nachos gratinés servis avec crème sûre et salsa

*Nachos served with Sour Cream and Salsa*

12 \$

Ailes de poulet, ail & miel ou piquantes

*Chicken wings, Honey Garlic or spicy*

12 ailes / wings

24 ailes / wings

14 \$

24 \$

Le Pique-Assiette / Antipasto

Ailes de poulet, crevettes tempura,

bâtonnets de fromage frit, rondelles d'oignons,

et pommes de terre frites épicées



*Chicken wings, Tempura Shrimp, Cheese sticks, Onion rings,*

*spicy fried Potatoes*

16 \$



## CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

### CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES



		
Hungaria, Grande Cuvée, Hongrie.....	12 \$	48 \$
Dom Pérignon.....		380 \$

Henkell Trocken Piccolo (200 ml).....	14 \$
---------------------------------------	-------



### VINS BLANCS / WHITE WINES

		
Vin blanc maison / house's wine.....	9,75 \$	39 \$
Chardonnay, Baron P. de Rothschild, vin de pays d'Oc, France.....	10,50 \$	44 \$
Sauvignon Blanc, Black Reserve Jackson Triggs, Péninsule Niagara.....	11,50 \$	45 \$
Pinot Grigio, Canaletto, Vénétie / Veneto, Italie /Italy.....	12,75 \$	50 \$

### VINS ROUGES / RED WINES

		
Vin rouge maison / house's wine.....	9,75 \$	39 \$
Shiraz, Death Estate, Victoria, Australie.....	10,50 \$	42 \$
Merlot, Black Reserve, Jackson Triggs Péninsule Niagara.....	11,50 \$	45 \$
Pinot Noir, Baron Philippe de Rothschild, vin de pays d'Oc, France.....	12,75 \$	50 \$
Cabernet Sauvignon, Liberty School, Californie.....	16,25 \$	65 \$

### VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

		
Jackson-Triggs, Proprietors' Selection, Ontario.....	11 \$	42 \$

## MARTINIS

3 onces / oz MARTINI

PREMIUM VODKA & GIN 16, 75 \$  
• Finlandia • Tanqueray

DELUXE VODKA & GIN 19, 75 \$  
• Grey Goose • Bombay Sapphire

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

## PANACHÉ COOLER

Smirnoff Ice 9 \$

## BOISSONS ÉNERGISANTES

### ENERGY DRINKS

Red Bull 6 \$  
Red Bull sans sucre (Sugar free) 6 \$

## COUP ROULÉ - PUTTING

*Tous nos sandwich sont servis avec choix de frites ou salade verte/ All our sandwiches are served with choice of fries or green salad*

Club sandwich traditionnel avec frites  
*Traditional Club Sandwich served with French Fries*  
15 \$

Hamburger au bœuf sur pain sésame avec fromage  
suisse St-Fidèle et bacon, servi avec frites  
*Grilled Hamburger on sesame Bread with St-Fidele Swiss  
Cheese and Bacon, served with French Fries*  
16 \$

Steak sandwich avec oignons, poivrons et champignons  
sautés sur un pain baguette aux céréales avec  
fromage 1608 fondu  
*Steak sandwich with Onions, Peppers and sauteed  
Mushrooms on whole-grain Bread with melted 1608 Cheese*  
16 \$

Pannini au prosciutto, beurre de pesto,  
fromage Hercule et sa roquette  
*Panino with Prosciutto, Pesto butter,  
Hercule cheese and Arugula salad*  
16 \$

Sandwich grillé au rôti de porc à l'ail avec fromage  
Hercule sur pain de campagne  
*Garlic Boston Roast sandwich with Hercule cheese,  
served on country bread*  
16 \$

Wrap césar au poulet  
*Chicken Ceasar Wrap*  
14 \$

Tortellinis aux légumes grillés, sauce au pesto  
*Tortellinis with grilled Vegetables, Pesto sauce*  
14 \$

Avec poulet/ with Chicken  
16 \$

Fish and chips du golfeur  
*Fish and Chips*  
16 \$

## DANS LA COUPE — IN THE CUP

Gratin de fruits frais et sabayon  
*Fresh Fruit gratin and Sabayon*

Gâteau quatre quart et son coulis de fruits rouges  
*Four quarter Cake and its red Fruit Coulis*

Profiterole glacée et caramel salé  
*Iced Profiterole and salted Caramel*

Salade de fruits frais marinés à la menthe  
*Fruit salad marinated in Mint*  
7 \$

Si vous êtes sujet à des allergies, s.v.p., nous en aviser  
*Please, advise us of all food allergies*

Service en sus et tous les prix sont sujets aux taxes en vigueur  
*Gratuities are not included and all prices are subject to all applicable taxes*



BIÈRES LOCALES  
LOCAL BEERS



DOMINUS  
VOBISCUM

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.*

DOMINUS  
VOBISCUM

DOUBLE (9% 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.*



BIÈRES  
Beers

DOMESTIQUES ~ DOMESTIC

6, 25 \$

Molson Export  
Molson Dry

Coors Light

7, 50 \$

Coors Light T Glacé / Iced T

Miller Chill

et / and formats canette / Cans

IMPORTÉES ~ IMPORTED

8 \$

Corona

Heineken

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 12 onces ~ 12 oz. Glass

5,75 \$

Chope 20 onces ~ 20 oz. Pint

7,75 \$

Pichet 60 onces ~ 60 oz. Pitcher

21 \$

