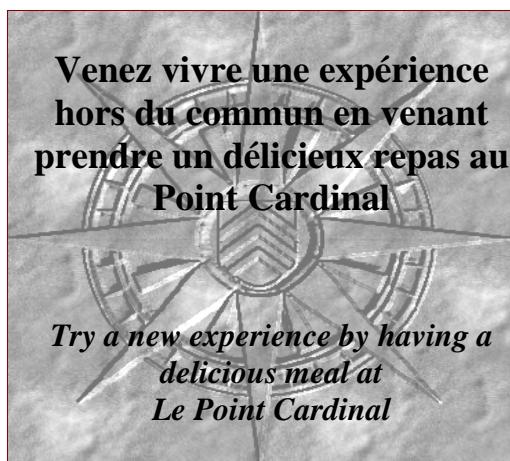


∞ Point Cardinal ∞

Prenez place et laissez-vous charmer
par la vue magnifique que vous offre
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 bacon ou saucisses, rôties, confitures, marmelade ou miel

French Crêpes with Maple Butter, Bacon or Sausages, Toast, Jam, Marmalade or Honey

16 \$

Petit déjeuner Continental

Continental Breakfast

Croissants, muffins, bagels ou rôties (choix de 3), fromage cheddar ou creton ou yogourt, confitures, marmelade ou miel

Croissants, Muffins, Bagels or Toast (choice of three), Cheddar Cheese or Creton or Yogurt, Jam, Marmalade or Honey

11 \$

Petit déjeuner du golfeur

Golfer's Breakfast

Oeufs cuits à votre goût, bacon ou saucisses, pommes de terre rissolées, rôties, confitures, marmelade ou miel

Eggs any style, Bacon or Sausage, Fresh Fruit or home style Potatoes, Toast, Jam, Marmalade or Honey

1 oeuf / 1 egg

15 \$

2 oeufs / 2 eggs

17 \$

Omelettes

3 oeufs et pommes de terre

3 Egg omelette with Potatoes

Santé: blanc d'œuf & fines herbes

Healthy : Egg white & Herbs

10 \$

Régionale : Migneron & champignons

Regional : Migneron cheese & Mushrooms

15 \$

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

Traditional : Ham & Cheese

18 \$

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 \$

WHISKY

Canadian Club..... 9 \$

BOURBON / WHISKEY

Jack Daniel's Old No 7..... 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 \$

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*

13 \$

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

DAIQUIRI

Fraise / *Strawberry*

MARCO POLO

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

Club sandwich «petit-déjeuner» du Manoir

The Manoir "Breakfast" Club Sandwich

Oeufs frits, fruits frais ou pommes de terre rissolées

Fried Eggs, fresh Fruit or Home style Potatoes

12 \$

Wrap Petit-déjeuner

Breakfast Wrap

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

Scrambled Eggs with Mushrooms, Onions, Peppers, Bacon,
Sausage, and St-Fidèle Swiss cheese served in a Tortilla

10 \$

Avec pommes de terre rissolées ou fruits frais

With home style Potatoes or fresh Fruit

14 \$

L'Express du golf

The Golf Express

Omelette au saumon fumé du Manoir

ou bacon de dos et fromage 1608

de la Laiterie Charlevoix, servi sur un bagel

Omelette with home smoked Salmon or back Bacon and 1608
cheese from Laiterie Charlevoix, served on a Bagel

12 \$

Avec pommes de terre rissolées ou fruits frais

With home style Potatoes or fresh Fruit

16 \$

Choix d'une viande (bacon ou saucisse)

Choice of one meat (Bacon or Sausage)

Fèves au lard / *Baked Beans*

Cretons

3 \$ Chacun / *Each*

Rôties, Croissants, ou muffins assortis

(choix de 3), confiture et beurre

Toast, Assorted Croissants or Muffins
(choice of 3), Jam and Butter

6 \$

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 \$

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 de St-Fidèle
French Onion soup with St-Fidèle Swiss cheese
10 \$

SUR LE VERT - ON THE GREEN

Salade Mesclun du Jardin des Chefs
et Jean Leblond, vinaigrette balsamique
*Mesclun salad from le Jardin des Chefs
and Jean Leblond, balsamic vinaigrette*
12 \$

Salade César croquante
Crispy Caesar Salad
13 \$

Avec poulet noirci aux épices
With cajun Chicken
17 \$

Salade de saumon fumé, vinaigrette de câpres
Smoked Salmon salad, Capers vinaigrette
15 \$

Salade tiède de confit de canard,
vinaigre de framboises
Warm salad of Duck confit, Raspberry Vinegar
17 \$

19^{IÈME} TROU – 19TH HOLE

Panier de frites ou rondelles d'oignon
French fries or Onion rings
5 \$



Nachos gratinés servis avec crème sûre,
guacamole et salsa
Nachos served with Sour Cream, Guacamole 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
6 ailes de poulet, crevettes, fromage,
oignons, et pommes de terre frites épicées
6 Chicken wings, Shrimp, Cheese, Onions, spicy fried Potatoes
16 \$

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX



CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES

		
Veuve du Vernay, Brut.....	12 \$	49 \$
Moët & Chandon, Brut Imperial.....		160 \$
Dom Pérignon.....		380 \$

VINS BLANCS / WHITE WINES

		
Chardonnay, Baron P. de Rothschild, vin de pays d'Oc, France.....	10,50 \$	44 \$
Chardonnay, Townsend Jack, Ganton & Larsen Prospect Winery, Vallée de l'Okanagan / Valley.....	12,75 \$	50 \$
Pinot Grigio, Canaletto, Vénétie / Veneto, Italie /Italy.....	12,75 \$	50 \$

VINS ROUGES / RED WINES



		
Shiraz, Deakin Estate, Victoria, Australie / Australia.....	11,75 \$	46 \$
Pinot Noir, Baron Philippe de Rothschild, vin de pays d'Oc, France.....	12,75 \$	50 \$
Merlot, Baron Philippe de Rothschild, vin de pays d'Oc, France.....	12,75 \$	50 \$

CANETTE DE VIN 250ML.

250ML. CAN OF WINE

Blanc / White Chardonnay, Billyrock Station, Australie / Australia.....	10 \$
Rouge / Red Merlot, Billyrock Station, Australie / Australia.....	10 \$

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

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

MARTINIS

APÉRITIF

2 onces / oz Gin
1 once / oz Sambuca
Angostura

ATOMIC ORANGE

1 ½ once / oz Vodka
1 ½ once / oz Liqueur de melon
Jus d'orange
Orange Juice

L'AVIATEUR

2 ½ onces / oz Gin
½ once / oz Cherry Brandy
Jus de citron
Lemon Juice

BLUE SHARK

1 ½ once / oz Vodka
1 once / oz Téquila
½ once / oz
Curacao bleu / blue

POKER FACE

2 onces / oz Téquila
1 once / oz Triple Sec
Jus d'ananas
Pineapple Juice

CLASSIC DRY MARTINI

2 ½ onces / oz Gin
Vermouth sec / dry
Olives

COSMO' RICHELIEU

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

DIRTY MARTINI

3 onces / oz Vodka
Jus d'olives / Juice
Olives

KEY LIME PIE

2 onces / oz Vodka
1 once / oz Liqueur de melon
Jus de lime / Lime Juice
Crème 10% / 10% Cream

LEMON DROP

3 onces / oz
Vodka au citron / Lemon
Triple Sec
Sweet & Sour

MARTINI ESPRESSO

3 onces / oz Vodka
Café Espresso
Espresso Coffee

TRÈFLE À 4 FEUILLES

3 onces / oz Gin
Jus de citron
Lemon Juice
Grenadine
Pomegranate Syrup

3 onces / oz MARTINI

PREMIUM VODKA & GIN

- Finlandia

16, 75 \$

- Tanqueray

DELUXE VODKA & GIN

- Grey Goose

19, 75 \$

- Bombay Sapphire

COUP ROULÉ - PUTTING

Wrap au poulet grillé avec sauce épicée Harissa

Grilled Chicken wrap with Harissa hot sauce

14 \$

Club sandwich traditionnel avec frites

Traditional club sandwich served with French fries

14 \$

Hamburger au bœuf sur pain sésame avec fromage

suisse de la Fromagerie St-Fidèle et bacon,

servi avec frites

*Grilled Hamburger on Sesame bread with Swiss cheese from
la Fromagerie St-Fidèle and Bacon, served with French fries*

14 \$

Pizza mince garnie

All dressed thin crust Pizza

15 \$

Pannini au prosciutto, beurre de pesto, fromage

Hercule de la Laiterie Charlevoix et sa roquette

Panini with prosciutto, Pesto butter, Hercule cheese from

Laiterie Charlevoix and Arugula salad

16 \$

Fish and chips du golfeur

Fish and Chips

16 \$

Bagel de saumon fumé servi avec fromage à la crème

Smoked salmon on a Bagel served with cream cheese

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 \$

DANS LA COUPE – IN THE CUP

Gratin de fruits frais et sabayon

Fresh Fruit gratin and Sabayon

Barre tendre maison / Home made Granola bar

Brownies / Brownies

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 liqueux. 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)

Dark (4.8 % alcool / alcohol)

White (5.4 % alcool / alcohol)

Blonde (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 \$

PANACHÉ

COOLER

Smirnoff Ice

9 \$

BOISSONS ÉNERGISANTES

ENERGY DRINKS

Red Bull

6 \$

Red Bull sans sucre (Sugar free)

6 \$

