

Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU

MENU DU SERVICE AUX CHAMBRES
IN-ROOM DINING MENU



11H00 À 22H00
FROM 11AM TO 10PM

ÉNTREES / STARTERS

Salade César

Salade romaine, croûtons, bacon, sauce César
Caesar salad
Romaine salad with croutons, bacon, Caesar dressing
option poulet croustillant / *crispy chicken option*

Tartare de bœuf à l'estragon 

Bœuf, pesto de pleurotes épicées, câpres, cornichons, sauce Worcestershire, mayonnaise, échalotes
Beef tartare with tarragon
Beef, spicy oyster mushroom pesto, capers, gherkins, Worcestershire sauce, mayonnaise, shallots

Tartare aux deux saumons  **Peche responsable**
Responsible fishing **18/30**

Subtile mélange de saumon frais et de saumon fumé, crème de framboises, cornichons de betterave, huile d'aneth et croûtons
Two-salmon tartare
Subtle blend of fresh and smoked salmon, raspberry cream, beet gherkins, dill oil and croutons

À PARTAGER / TO SHARE

Plateau de fromages **Option sans gluten**
Gluten-free option

Sélection de fromages de Charlevoix et du Québec, chutney d'abricots séchés, olives marinées, croûtons
Cheese platter
Selection of local and Québec cheeses, dried apricots chutney, marinated olives, croutons

Assiette de charcuteries **Option sans gluten**
Gluten-free option

Sélection de charcuteries de Charlevoix, chutney d'abricots séchés, olives marinées, croûtons
Charcuterie platter
Selection of Charlevoix charcuterie, dried apricots chutney, marinated olives, croutons

Soirée cinéma 

Pop-corn sucré et salé, mélange de noix maison, olives marinées et variété de bonbons en gelée
"Home Cinema" platter
Sweet and savoury popcorn, homemade nuts mix, marinated olives and jelly candy mix

E|S|P|M PLATS / MAIN COURSES

15/18 Ailes de poulet 

Nature OU sauce BBQ
Chicken wings
Plain OR BBQ sauce

***5**

22/34 Frites Yukon à la truffe **14**

Huile de truffe blanche de Charlevoix, neige de vieux cheddar de St-Fidèle
Frites Yukon with truffle
Charlevoix white truffle oil, St-Fidèle old cheddar drizzle

Club Sandwich à notre façon  **22**

Porchetta, bacon, laitue, tomates, mayonnaise fumée à l'ail, frites maison
Club Sandwich our way
Porchetta, bacon, lettuce, tomatoes and smoked garlic mayonnaise, homemade fries

Burger gourmet du Manoir **26**

36 Boulette de bœuf aux petits lardons, compotée d'oignons rouges, tomates, roquette, fromage Ciel Bleu de Charlevoix, mayonnaise érable et poivre des dunes, frites maison OU salade mesclun
Manoir's gourmet burger
Beef patty with bacon, red onion compote, tomatoes, arugula, Ciel Bleu de Charlevoix cheese, maple and green alder pepper mayonnaise, homemade fries OR mesclun salad

35 Burger végétarien  **20**

Galette végétale maison (betteraves, haricots rouges et pank), laitue, chips de patate douce, aioli fumé et fromage Belle Brune de St-Fidèle, salade croquante du Chef
Vegetarian burger
Homemade vegetable patty (beets, kidney beans and pank), lettuce, sweet potato chips, smoked aioli and Belle Brune cheese from St-Fidèle, Chef's crispy salad

Onglet de bœuf grillé **32**

Mariné aux herbes, beurre Café de Paris et sauce vin rouge, salade croquante OU frites maison OU purée de pommes de terre
Grilled hanger beef
Marinated with herbs, Café de Paris butter and red wine sauce, crispy salad OR homemade fries OR mashed potatoes

Linguine alla Genovese  **22**

Pesto basilic et épinards maison, pignons de pin grillés et fromage parmesan
Linguine alla Genovese
Homemade basil and spinach pesto, toasted pine nuts and Parmesan cheese

Pavé de saumon grillé   **Peche responsable**
Responsible fishing **30**

Pommes de terre Gabrielle confites au beurre d'ail, choux de Bruxelles sautés, sauce beurre blanc relevée au poivre des dunes
Grilled salmon fillet
Gabrielle potatoes confit in garlic butter, sautéed Brussels sprouts and beurre blanc sauce with green alder pepper

DOUCEURS

SWEETS

Crème brûlée aux épices automnales    **9**

Mélange d'épices automnales, biscuits maison
Crème brûlée with autumnal spices
Autumn spice blend, homemade cookies

Baba flambé au Gin Menaud 1899  **12**

Savarin imbibé au sirop gin et sureau, chantilly
Baba flambé with Menaud Gin
Savarin soaked in gin and elderberry syrup, whipped cream

Tarte aux agrumes  **14**

Meringue italienne, suprêmes d'orange
Citrus tart
Citrus cream, Italian meringue, orange supremes

DE 7H00 À 11H00

FROM 7AM TO 11AM

Les légendaires crêpes du Manoir

Beurre d'érable maison, fruits frais
The legendary crepes of the Manoir
Home-made maple butter, fresh fruits

Gaufre maison au chocolat

Fruits rouges de saison, fondant au chocolat noir, chantilly au mélilot, mascarpone, coulis de fruits
Homemade chocolate waffle
Seasonal red fruits, dark chocolate fondant, mascarpone, sweet clover whipped cream, fruits coulis

Omelette



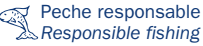
Omelette

- Effiloché de jambon à l'érable, fromage suisse de St-Fidèle
Effiloché of maple ham, St-Fidèle Swiss cheese

OU / OR

- Épinards, courgettes, cheddar vieilli
Spinach, zucchini, aged cheddar

OU / OR

- Saumon fumé, champignons, fromage de chèvre 
Smoked salmon, mushrooms, goat cheese

Réveil Santé

Yaourt à l'érable, granola bio des Belles Récoltes, fruits frais, pain maison aux canneberges, smoothie du moment

Healthy breakfast

Maple yogurt, Belles Récoltes organic granola, fresh fruit, home-made cranberry bread, smoothie of the moment

20 Panier de Viennoiseries

Croissant, chocolatine, brioche aux fruits
Pastries basket
Croissant, pain au chocolat, fruit brioche

12

22 Gaufre luxueuse

Épinards sautés au beurre, tartinade de fromage de chèvre, saumon fumé, oignons croustillants et caviar mujjol
Luxury waffle
Spinach sautéed in butter, goat cheese spread, smoked salmon, crispy onions and mujjol caviar

26

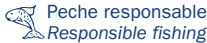
24 Œufs Bénédicte



Eggs Benedict

- Jambon, fromage cheddar vieilli
Ham, aged cheddar cheese

OU / OR

- Saumon fumé, épinards 
Smoked salmon, spinach

OU / OR

- Champignons, fromage suisse St-Fidèle
Mushrooms, St-Fidèle Swiss cheese

26

25 Classique

Choix de deux œufs, bacon ou saucisse, pommes de terre petit-déjeuner, fèves au lard, fruits de saison et choix de rôtis

Classic

Choice of two eggs, bacon or sausage, breakfast potatoes, baked beans, seasonal fruit and choice of roasts

22

Menu élaboré par Chef Christophe Annerose

Menu dessert par Chef Anthony Chemedikian

Menu prepared by Chef Christophe Annerose

Dessert menu by Chef Anthony Chemedikian

Veillez noter que des frais de livraison de 5\$, des frais de service de 15 % et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.

Please note that a \$5 delivery fee, a 15% service charge, and applicable taxes will be added to any order.

Service en sus / Service is not included

E|S: Entrée|Starter / P|M: Plat|Main Course



Ne contient pas de lactose
Lactose-free



Ne contient pas de gluten
Gluten-free



Végétarien
Vegetarian

**Si toutefois vous êtes sujet à des restrictions alimentaires ou à des allergies,
nous vous prions de bien vouloir nous en informer.**

If you are subject to dietary restrictions or allergies, please inform us.



RESTAURANT
**AU
MENU**



certifié
fourchette bleue
pour une saine gestion des ressources marines
par **Exploramer**

BOISSONS

DRINKS

BLANC / white	5oz	8oz	BTL	ROUGE / red	5oz	8oz	BTL
Château La Tuilerie du Puy	14	22	65	Corte Aleardi	14	21	62
BORDEAUX, FRANCE Vin frais et équilibré, arômes de poire et de pomme <i>Fresh and balanced wine, pear and apple aromas</i>				VÉNÉTIE, ITALIE Vin frais et léger, arômes de cerise et de violette <i>Fresh and light wine, cherry and violet aromas</i>			
Rossetti Il Vicolo Bianco	14	22	65	Château Pech-Celeyran	15	22	56
TOSCANA, ITALIE Vin sec et fruité, arômes de pomme et d'agrumes <i>Dry and fruity wine, apple and citrus aromas</i>				LANGUEDOC, FRANCE Vin riche et généreux, arômes de fruits noirs et de garrigue <i>Rich and generous wine, dark fruit and wild herb aromas</i>			
Château Saint-Nabor Blanc	14	22	59	Château Saint-Nabor Rouge	14	21	58
VALLÉE DU RHÔNE, FRANCE Vin frais et aromatique, notes de fleurs blanches et d'agrumes <i>Fresh and aromatic wine, white flower and citrus notes</i>				VALLÉE DU RHÔNE, FRANCE Vin rond et épicé, arômes de fruits rouges et de réglisse <i>Smooth and spicy wine, red fruit and licorice aromas</i>			
BULLES / bubbles				ROSE / rose			
Prosecco Masi Modello	16		85	Domaine de Mougères	14	22	59
FRIOUL-VÉNÉTIE JULIENNE, ITALIE Vin pétillant et fruité, arômes de pomme verte et fleurs blanches <i>Sparkling and fruity wine, green apple and white flower aromas</i>				LANGUEDOC, FRANCE Vin frais et léger, arômes de fraise et de framboise <i>Fresh and light wine, strawberry and raspberry aromas</i>			
Prosecco Ruffino "Rosé"	16		90				
VÉNÉTIE, ITALIE Vin pétillant et élégant, arômes de fraise et de pétales de rose <i>Sparkling and elegant wine, strawberry and rose petal aromas</i>							
BIÈRES PRESSIONS / draft beers			8/13	MICROBRASSERIE / local beers			15
Stella Artois				BLNX			
Chipie Pale Ale Rousse				Blanche du Manoir			
Joufflue Blanche				Flacatoune IPA			
				Session IPA			
EN BOUTEILLES / bottled			10	Blanche de Charlevoix			
Budweiser				La vache folle Rousse			
Bud Light				La vache folle Milk Stout			
Stella Artois				Dominus Vobiscum DOUBLE			
Corona							
Michelob Ultra				SANS ALCOL / alcohol free			8.5
Smirnoff ICE				Corona 0%			
				Budweiser 0%			

Explorez notre large sélection de vins, bières, cocktails et boissons non alcoolisées, ainsi que de jus de fruits, cafés et thés écoresponsables, vous pouvez en prendre connaissance grâce au QR code sur la télévision. Afin de passer une commande ou obtenir des renseignements, veuillez contacter le Service Royal au numéro 0.

*Explore our wide selection of wines, beers, cocktails and soft drinks, as well as eco-friendly juices, coffees and teas, you can find out more by using the QR code on the television.
To place an order or obtain information, please contact Royal Service on 0.*