

Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU

MENU DU SERVICE AUX CHAMBRES
IN-ROOM DINING MENU



DE 7 H 00 À 11 H 00

FROM 7 AM TO 11 AM

Les légendaires crêpes du Manoir

Beurre d'érable maison, fruits frais

Manoir's Legendary Crepes

Housemade maple butter, fresh fruit

Gaufre maison au chocolat

Fruits rouges de saison, fondant au chocolat noir, chantilly au méliot, mascarpone, coulis de fruits

Housemade Chocolate Waffle

Seasonal berries, dark chocolate fondant, mascarpone, sweet clover whipped cream, fruit's coulis

Omelette



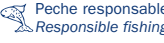
Omelette

- Effiloché de jambon à l'érable, fromage suisse de St-Fidèle
Shredded 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

Yogourt 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, housemade cranberry bread, seasonal smoothie

20 Panier de viennoiseries

Croissant, chocolatine, brioche aux fruits

Basket of Pastries

Croissant, chocolate croissant, fruit brioche

12

22 Gaufre luxueuse

Épinards sautés au beurre, tartinade de fromage de chèvre, saumon fumé, oignons croustillants et caviar mujjol

Luxury Waffle

Sautéed spinach in butter, goat cheese spread, smoked salmon, crispy onions and mujjol caviar

26

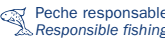
24 Œufs bénédicte



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 rôties

Classic

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

22

Une boisson chaude, un verre de jus et un verre d'eau sont servis avec votre choix de petit-déjeuner.

A hot beverage, a glass of juice and a glass of water are served with your choice of breakfast.

Boissons chaudes

Hot Beverages

Espresso/Allongé Espresso/Long

5.25

Chocolat chaud Hot chocolate

5.25

Capuccino/Latté Capuccino/Latté

7.25

Sélection de thé Tea selection

6

Café filtre Filter coffee

3.75

Boissons froides

Cold Beverages

Eau Still water

Petite Grande
Small Large

5

9

Eau Pétillante Sparkling water

5

9

Boissons gazeuses Soft drinks

5

Jus Juice

5

Nos cafés et thés sont issues d'une chaîne d'approvisionnement responsable.

Our coffees and teas are made from responsible supply chain.

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.

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

Nous vous prions de bien vouloir nous informer de toutes restrictions alimentaires ou allergies.

Please let us know if you have any allergies or dietary restrictions.

DE 11 H 00 À 22 H 00

FROM 11 AM TO 10 PM

ÉNTRÉES / STARTERS

Salade César

Laitue romaine, croûtons, bacon, sauce César

Caesar Salad

Romaine lettuce with croutons, bacon, Caesar dressing

ajout poulet croustillant / additional crispy chicken


Tartare de bœuf à l'estragon

Bœuf, pesto de pleurotes épicés, 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

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 Charlevoix and Québec cheeses, dried apricot 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 apricot chutney, marinated olives, croutons

Soirée cinéma

Maïs soufflé sucré et salé, mélange de noix maison, olives marinées et variété de bonbons en gelée

Movie Night

Sweet and savoury popcorn, housemade nut mix, marinated olives and jelly candy mix

DOUCEURS / SWEETS

Crème brûlée aux épices automnales

Mélange d'épices automnales, biscuits maison

Crème Brûlée with Autumn Spices

Autumn spice blend, housemade cookies

Baba flambé au gin Menaud 1899

Savarin imbibé au sirop gin et sureau, chantilly

Flambéed Baba with 1899 Menaud Gin

Savarin soaked in gin and elderberry syrup, whipped cream

Tarte aux agrumes

Meringue italienne, suprêmes d'orange

Citrus Tart

Citrus cream, Italian meringue, orange supremes

E|S|P|M PLATS / MAIN COURSES

15/18

Ailes de poulet

Nature OU sauce BBQ

Chicken Wings

Plain OR with BBQ sauce

*5

22/34

Frites Yukon à la truffe

Huile de truffe blanche de Charlevoix, neige de vieux cheddar de St-Fidèle

Yukon Fries with Truffle

Charlevoix white truffle oil, St-Fidèle aged cheddar drizzle

Club Sandwich à notre façon

Porchetta, bacon, laitue, tomates, mayonnaise fumée à l'ail, frites maison

Our Signature Club Sandwich

Porchetta, bacon, lettuce, tomatoes and smoked garlic mayonnaise, house fries

Burger gourmet du Manoir

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, tomato, arugula, "Ciel Bleu" cheese from Charlevoix and maple-green alder pepper mayonnaise, house fries OR mesclun salad

Burger végétarien

Galette végétale maison (betteraves, haricots rouges et panko), laitue, chips de patate douce, aioli fumé et fromage Belle Brune de St-Fidèle, salade croquante du chef

Vegetarian Burger

Housemade vegetable patty (beets, kidney beans and panko), lettuce, sweet potato chips, smoked aioli and Belle Brune cheese from St-Fidèle, Chef's crispy salad

20

Linguine alla Genovese

Pesto basilic et épinards maison, pignons de pin grillés et parmesan

Linguine alla Genovese

Housemade basil and spinach pesto, toasted pine nuts and Parmesan cheese

Onglet de bœuf grillé

Mariné aux herbes, beurre Café de Paris et sauce au 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 house fries OR mashed potatoes

Pavé de saumon grillé

Pommes de terre Gabrielle confites au beurre d'ail, chou de Bruxelles sautés, sauce beurre blanc relevée au poivre des dunes

Grilled Salmon Fillet

Gabrielle potatoes candied in garlic butter, sautéed Brussels sprouts and beurre blanc sauce with green alder pepper

12

14

Menu élaboré par le Chef Christophe Annerose
Menu dessert par le Chef Anthony Chemedikian

Menu prepared by Chef Christophe Annerose
Dessert menu by Chef Anthony Chemedikian

22

14

22

28

36

20

22

36

30

BOISSONS

DRINKS

BLANC / white	5oz	8oz	BTL	ROUGE / red	5oz	8oz	BTL
Fontamara Terre di Chieti Pinot Grigio 2023	12	19	55	Fontamara Terre di Chieti Sangiovese 2023	10	18	50
ABRUZZES, ITALIE Pinot Grigio frais et fruité aux notes d'agrumes, parfait pour l'apéritif. <i>A fresh and fruity Pinot Grigio with citrus notes, perfect for an aperitif.</i>				ABRUZZES, ITALIE Rouge souple et fruité aux notes de cerise et d'épices douces. <i>A smooth and fruity red wine with cherry and mild spice notes.</i>			
Château Pesquié Ventoux Terrasses blanc 2023	14	24	70	Château Pesquié Ventoux Terrasses rouge 2022	12	20	60
RHÔNE, FRANCE Blanc aromatique et équilibré aux nuances florales et exotiques. <i>An aromatic and balanced white wine with floral and exotic fruit notes.</i>				RHÔNE, FRANCE Rouge structuré aux arômes de fruits noirs, d'épices et de garrigue. <i>A structured red wine with black fruit, spice, and garrigue notes.</i>			
Pascal Bouchard Petit Chablis Blancs Cailloux 2023	17	28	80	Château Plagnac Médoc Cru Bourgeois 2021	12	19	55
BOURGOGNE, FRANCE Chardonnay vif et minéral aux arômes de pomme verte et de citron. <i>A crisp and mineral Chardonnay with green apple and lemon aromas.</i>				BORDEAUX, FRANCE Bordeaux élégant aux saveurs de cassis, de chêne et de poivre. <i>An elegant Bordeaux with flavors of blackcurrant, oak, and pepper.</i>			
BULLES / bubbles							
Clos Amador, Père Ventura Réserve Cava	13		65	Prosecco Ruffino "Rosé"	15		75
CATALOGNE, ESPAGNE Cava bio aux fines bulles et notes florales. <i>An organic Cava with fine bubbles and floral notes.</i>				VÉNÉTIE, ITALIE Prosecco rosé élégant aux arômes de fraise. <i>An elegant rosé Prosecco with strawberry 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 ALCOOL / 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 code QR sur la télévision. Afin de passer une commande ou obtenir des renseignements, veuillez contacter le Service Royal au numéro 0.

Discover 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 for more information, please contact Royal Service by dialing 0.