

LE POINT



CARDINAL



Le coup de départ

De 7 h à 11 h



L'approche

De 11 h à 15 h

Les douceurs du matin 6

Croissant ou chocolatine ou muffin maison

Le déjeuner traditionnel du golfeur 26

Œufs à votre goût, choix de viande (jambon, saucisses ou bacon), pommes de terre rissolées, rôties, mini-smoothie du saison

L'omelette charlevoisienne 28

Pleurotes de Rivière Malbaie, épinards, fromage suisse de St-Fidèle, pommes de terre, rôties, mini-smoothie du saison

L'omelette carnivore 28

Saucisses, jambon, bacon, fromage en grains, rôties

Les légendaires crêpes du Manoir 26

Beurre d'érable maison, fruits frais

Le déjeuner santé des athlètes 26

Yogourt, granola des Belles récoltes, coulis de fruits rouges, flocons d'érable, fruits frais

Le continental 30

Viennoiserie maison au choix, pain artisanal local, beurre, confiture, salade de fruits frais, yogourt vanille et granola, fromage, charcuteries
Saumon fumé en option : + 2 \$

Tous les plats incluent le service du café noir et jus d'orange



Ne contient pas de lactose



Ne contient pas de gluten



Végétarien

Si vous avez des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part. Service et taxes en sus.



#LePointCardinal

L'étang 10 Le clubhouse 25

Potage du moment

L'aigle 24

Douze ailes de poulet (nature, whisky BBQ ou Buffalo) avec sauce ranch

Le vert 15 25

Salade de jeunes pousses, tomates ancestrales, Kalamata diverses, mozzarella fraîche, cœurs d'artichauts, vinaigrette citron et basilic

L'herbe longue 16 25

Salade César au poulet grillé : laitue romaine, copeaux de parmesan, bacon, croûtons, câpres, vinaigrette César
Option végétarienne sur demande

Spaghetti bolognaise 28

Sauce traditionnelle, céleri, tomates, carottes, veau, bœuf, porc



Le coup roulé

De 11 h à 17 h

Choco-caramel et beurre salé 12

Carré de brownie, mousse au chocolat, caramel au beurre salé

Le gâteau aux carottes 12

Gâteau aux carottes, fromage à la crème à l'érable, crumble aux pacanes grillées

Crème glacée Coaticook 9

Fraise/vanille/chocolat/caramel

LE POINT



CARDINAL



The First Swing

From 7am to 11am



The Fairway

From 11am to 3pm

Morning Sweetness

Croissant or chocolate croissant or housemade muffin

6

26

Traditional Golfer's Breakfast

Your choice of eggs, choice of meat (ham, sausages or bacon), hash browns, toasts, mini seasonal smoothie

The Charlevoix Omelette

Rivière Malbaie oyster mushrooms, spinach, St-Fidèle Swiss cheese, potatoes, toasts, mini seasonal smoothie

28

Carnivore Omelette

Sausages, ham, bacon, cheese curds, toasts

28

Manoir's Legendary Crepes

Housemade maple butter, fresh fruit

26

The Athlete's Healthy Breakfast

Yogurt, granola from Belles Récoltes, red fruit coulis, maple flakes, fresh fruit

26

The Continental

Housemade pastry of your choice, local artisan bread, butter, jam, fresh fruit salad, vanilla yogurt with granola, cheese, charcuteries.
Smoked salmon option: +\$2

30

All meals include black coffee and orange juice.



Lactose-free



Gluten-free



Vegetarian

If you have food allergies or dietary restrictions, please advise us.
Taxes and service not included



#LePointCardinal

The Lake

Soup of the day

10

The Eagle

Twelve chicken wings (plain, whiskey BBQ or buffalo) with ranch sauce

24

Small Large

The Green

Mixed sprout salad, heirloom tomatoes, fresh mozzarella, assorted Kalamata olives, artichoke hearts, lemon and basil vinaigrette

15 25

The Long Grass

Caesar salad with grilled chicken: romaine lettuce, Parmesan shavings, bacon, croutons, capers, Caesar dressing
Vegetarian option upon request

16 25

Spaghetti

Bolognese

Traditional sauce, celery, tomatoes, carrots, veal, beef, pork

28

The Clubhouse

Grilled chicken, bacon, tomatoes, St-Fidèle Swiss cheese, romaine lettuce, Cajun mayonnaise, green salad or house fries

25

The Bogey Burger

Beef patty with St-Fidèle Swiss cheese, signature sauce, pickles, lettuce, tomatoes and crispy onions, served on brioche bun with green salad or house fries

27

Vegetarian option upon request

Small Large

Bunker

Poutine, seasoned house fries, Microbrasserie Charlevoix beer sauce, ground beef with Montreal spices, caramelized onions

14 22

The Double Bogey

Cod fish & chips, tartar sauce, house fries

27



The Putt

From 11am to 5pm

Chocolate and Salted Butter Caramel

Brownie pieces, chocolate mousse, salted butter caramel

12

Carrot Cake

Carrot cake, maple cream cheese, toasted pecan crumble

12

Coaticook Ice Cream

Strawberry/Vanilla/Chocolate/Caramel

9

LE POINT



CARDINAL

Vins pétillants

*Sparkling Wine***Clos Amador**

Cava, Espagne

Bollinger NM

Champagne, France

Vins blancs

*White Wine***Round Hill Winery**

Chardonnay, Californie

Petits Cailloux 2022

Canada

Vins rouges

*Red Wine***Fontamara Terre Di Chieti**

Italie

Château Puyfromage

Bordeaux

Just Merlot 2021

Languedoc, France

Rosé

Lady A, Château la Coste

France

Sans alcool

*Alcohol-Free***Boisson gazeuse****Red Bull****Jus****Eau****Smoothie du jour**

5 OZ BTL

14 67

5 OZ BTL

14 69

190

5 OZ BTL

13 64

13 65

5 OZ BTL

13 65

14 69

18 89

5

8

5

5

10

Si vous avez des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
Service et taxes en sus.

If you have food allergies or dietary restrictions, please advise us.
Taxes and service not included.





Spritz

Spritz

Apérol Spritz

Cocktail à base d'Apérol, Prosecco
Cocktail made with Aperol and Prosecco

Hugo Spritz

Cocktail à base de St-Germain, Prosecco
Cocktail made with St-Germain and Prosecco

Limoncello Spritz

Cocktail à base de Limoncello, Prosecco
Cocktail made with Limoncello and Prosecco

Bières pression

<i>Draft Beer</i>	1/2	Pinte	Pichet
Budweiser	8	13	35
IPA	8	13	35
Chipie Rousse	8	13	35

Bières en canette

Canned Beer

Budweiser	10
Stella Artois	10
Bud Light	10
Corona	10

Boissons chaudes

Hot Beverages

Café filtre <i>Regular Coffee</i>	4,5
Espresso	6
Capuccino	6
Allongé	6
Café latte	6
Thé <i>Tea</i>	6

Nos cafés et thés - *Our coffees and teas*

Chaîne d'approvisionnement responsable.
Responsible supply chain.

18

Mojitos

Mojitos

Mojito classique, *Classic Mojito*

Rhum brun, sucre, menthe fraîche,
citron vert, eau gazeuse
Dark rum, sugar, fresh mint, lime, sparkling water

Mojito petits fruits, *Berry Mojito*

Rhum brun, menthe fraîche, sirop de
petits fruits, citron vert, eau gazeuse
Dark rum, sugar, fresh mint, berry syrup, lime, sparkling water

Mojito passion, *Passionfruit Mojito*

Rhum brun, sirop de passion, menthe
fraîche, citron vert, eau gazeuse
Dark rum, passionfruit syrup, fresh mint, lime, sparkling water

Microbrasserie

Microbrewery

Vache Folle ESB

Dominus Session IPA

BLNX

WIPA Pamplemousse

WIPA Grapefruit

Blanche de Charlevoix

18

12

Sans Alcool

Zéro dans lune 0 %

10

LE POINT CARDINAL Spiritueux

Digestifs

Amaretto Disaronno	12
Belle de Brillet	14
Malibu	11
Saint Germain	13
Ricard	11
Grand Marnier	13

Eau-de-vie

<i>Brandy</i>	
Cheminau	11

Cognac

Hennessy VS	14
-------------	----

Gin

Menaud	18
Bombay Sapphire	14
Roku	18

Rhum

Bacardi Superior	12
Chic Choc	14

Scotch

Johnie Walker Red Label	11
Johnie Walker Black Label	14

Tequila

Sauza Blue Silver	10
Hornitos	14
Patron	19

Vodka

1 OZ 1/2 OZ

Absolut	16	8
Menaud	18	9
Grey Goose	16	

Whisky

Canadian Club	14	7
Crown Royal	18	9
Jack Daniels	14	7

**Si vous avez des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
Service et taxes en sus.**

If you have food allergies or dietary restrictions, please advise us.

Taxes and service not included.

