

ENTRÉES / STARTERS

Potage du jour

Soup of the Day

9

Fondue Charlevoisienne

Style parmesan, fromages de Charlevoix, poireaux, beurre de pommes et confit d'oignons

Charlevoix Cheese Fondue

Parmesan-style, Charlevoix cheeses, leeks, apple butter and onion confit

16

Tartare aux deux saumons

Saumon cru et fumé, cornichons de betteraves, huile d'aneth

Two-Salmon Tartare

Raw and smoked salmon, beet gherkins, dill oil

22

Tartare de bœuf à l'estragon

Pesto de pleurotes épicés, câpres, cornichons, mayonnaise, échalotes

Beef Tartare with Tarragon

Beef, spicy oyster mushroom pesto, capers, gherkins, Worcestershire sauce, mayonnaise, shallots

22

SUR LE POUCE / QUICK BITES

Poutine maison du Manoir

Frites fraîches, canard confit, fromage St-Fidèle, sauce brune du chef

Manoir's Poutine

Fresh fries, duck confit, St-Fidèle cheese, Chef's brown sauce

20

Club sandwich

Poulet, bacon, laitue, tomates, mayonnaise fumée à l'ail

Our Signature Club Sandwich

Chicken, bacon, lettuce, tomatoes, smoked garlic mayonnaise

24

Fish & Chips de morue bleue

Panure croustillante au panko, sauce tartare, zestes d'agrumes et frites maison

Blue Cod Fish & Chips

Crispy panko breading, tartar sauce, citrus zest and house fries

24

Burger d'automne

Galette de bœuf, fromage Hercule de Charlevoix, poêlée de champignons sauvages, oignons caramélisés à la bière Dominus et mayonnaise à l'ail noir

Autumn Burger

Beef patty, Hercule de Charlevoix cheese, pan-fried wild mushrooms, caramelized onions with Dominus beer, and black garlic mayonnaise

30

Burger de poulet

Poitrine de poulet frit «Katsu», sauce mayonnaise épicée et cheddar vieilli, frites maison,

salade de chou crémeuse

Chicken Burger

"Katsu" fried chicken breast, mayonnaise's spicy sauce and aged cheddar cheese, house fries, creamy coleslaw

26

Burger végétarien

Galette végétale maison (betteraves, haricots rouges et panko), laitue, croustilles 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

22



MENU DÎNER

LUNCH MENU

PLATS / MAIN COURSES

Tartare aux deux saumons

Saumon cru et fumé, cornichons de betteraves, huile d'aneth

Two-Salmon Tartare

Raw and smoked salmon, beet gherkins, dill oil

32

Pavé de saumon grillé

Pommes de terre Gabrielle confites au beurre à l'ail, choux de Bruxelles sautés, sauce beurre blanc au poivre des dunes

Grilled Salmon Fillet

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

36

Onglet de bœuf grillé (8 oz)

Herbes, beurre Café de Paris, salade croquante OU frites maison OU purée de pommes de terre

Grilled Hanger Beef

Herbs, Café de Paris butter, crisp salad OR house fries OR mashed potatoes

38

Spaghetti à la Bolognaise

Sauce traditionnelle (à base de veau, porc et bœuf haché) lentement mijotée, céleri, carottes et tomates

Spaghetti Bolognese

Traditional sauce (made with veal, pork and ground beef), slowly simmered with celery, carrots, and tomatoes

28

Tartare de bœuf à l'estragon

Bœuf, pesto de pleurotes épicés, câpres, cornichons, mayonnaise, échalotes

Beef Tartare with Tarragon

Beef, spicy oyster mushroom pesto, capers, gherkins, Worcestershire sauce, mayonnaise, shallots

32

Suppléments / Sides:

Frites maison / House fries

Salade César / Caesar salad

Salade verte / Green salad

5

6

5

- Ne contient pas de lactose

Lactose-free
- Ne contient pas de gluten

Gluten-free
- Végétarien

Vegetarian

Permettez-nous de répondre à vos besoins – veuillez informer l'un de nos serveurs si vous avez des besoins alimentaires particuliers, des allergies ou des intolérances alimentaires.

Allow us to accommodate your needs — please inform one of our servers if you have any dietary restrictions, allergies or intolerances.

SALADES / SALADS

Salade César

Laitue romaine, croûtons, bacon, sauce César

Caesar Salad

Romaine lettuce with croutons, bacon, Caesar dressing

Ajout poulet croustillant / add crispy chicken

16

*5

Salade des récoltes d'automne

Jeunes pousses de Kale, courge butternut rôtie au sirop d'érable, choux de Bruxelles caramélisés, fromage chèvre, pacanes grillées et vinaigrette au cidre de pomme

Autumn Harvest Salad

Baby kale, roasted butternut squash cubes with maple syrup, and caramelized Brussels sprouts. Topped with crumbled goat cheese, toasted pecans, and an apple cider vinaigrette

18

DESSERTS / DESSERTS

Tarte à l'érable

Pâte sucrée croustillante, crème fondante au sirop d'érable et pacanes caramélisées

Maple Tart

Sweet and crispy pastry, maple syrup cream, caramelized pecans

11

Mousse au chocolat

Chocolat noir Guayaquil 64 % et éclats de chocolat

Chocolate Mousse

Guayaquil 64% dark chocolate and chocolate shards

12

Gâteau au fromage

Gâteau au fromage cuit au four, crumble aux amandes et coulis de bleuets

Cheesecake

Baked cheesecake, almond crumble, blueberry coulis

13

Crème glacée Coaticook

Fraise, vanille, chocolat, caramel

Coaticook Ice Cream

Strawberry, vanilla, chocolate, caramel

10

Gâteau S'mores

Génoise aérienne à la vanille, guimauve fondante maison, ganache onctueuse aux deux chocolats, crème anglaise infusée à la vanille et éclats de biscuits Graham

S'mores Cake

Light vanilla sponge cake, housemade marshmallow, creamy two-chocolate ganache, vanilla-infused custard and Graham cookie crumble

16

En soutien à la fondation Make-A-Wish, Fairmont redonne 5 \$ pour chaque vente de ce dessert créé par notre chef.

To support the Make-A-Wish Foundation, Fairmont donates \$5 for each sale of this dessert created by our chef.



Service et taxes en sus

Service and taxes are not included



MENU BOISSONS

BEVERAGE MENU

Chaque retour nous aide à nous surpasser!

Laissez-nous votre avis sur Google
pour nous aider à toujours vous offrir le meilleur.

Suivez-nous sur Instagram pour ne rien manquer de nos promotions

Every feedback helps us excel!

Leave your feedback on Google to help us continually offer you the very best.

[illegible]