

-  Ne contient pas de lactose
Lactose-free
-  Ne contient pas de gluten
Gluten-free
-  Végétarien
Vegetarian

BELLERIVE

MENU SOUPER
DINNER MENU

Menu élaboré par le Chef Christophe Annerose

Menu dessert par le Chef Abdelaaziz Limouni

Menu prepared by Chef Christophe Annerose

Dessert menu by Chef Abdelaaziz Limouni



RESTAURANT
AU
MENU



Service et taxes en sus

Service and taxes are not included

ENTRÉES / STARTERS

Soupe à l'oignon gratinée à la bière Dominus et fromage 1608

Bière Dominus, fromage 1608, gratin goûteux et crémeux
Grated Onion Soup with Microbrewery Beer and 1608 Cheese
Dominus beer, 1608 cheese, a rich and creamy gratin

Tartare de bœuf

Pesto de pleurotes épicés, câpres, cornichons, sauce Worcestershire, mayonnaise, échalotes
Beef Tartare
Beef, spicy oyster mushroom pesto, capers, gherkins, Worcestershire sauce, mayonnaise, shallots

Accras de morue croustillants

Beignets légers et croustillants, accompagnés d'un aïoli parfumé et acidulé
Crispy Salt Cod Fritters
Light and crispy fritters served with tangy, fragrant aioli

Cassolette de champignons sauvages à la crème d'ail et persillade

Pleurotes de saison poêlés, crème à l'ail confit et gratinés au four. Servi avec des croûtons pour saucer généreusement
Wild Mushroom Casserole with Creamy Garlic and Parsley Sauce
Sautéed seasonal oyster mushrooms with roasted garlic cream sauce, au gratin. Served with croutons for dipping

SALADES / SALADS

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 with maple syrup, and caramelized Brussels sprouts. Topped with crumbled goat cheese, toasted pecans, and apple cider vinaigrette

PLATS / MAIN COURSES

Pavé de saumon, légumes racines glacés et beurre blanc au cidre

Saumon croustillant, légumes racines (panais, carottes, oignons grelots), sauce beurre blanc au cidre
Seared Salmon Fillet, Glazed Root Vegetables and Cider Beurre Blanc
Crispy salmon, root vegetables (parsnips, carrots, pearl onions), cider beurre blanc sauce

Suprême de volaille fermière rôti

Volaille des Viandes Bio de Charlevoix, polenta crémeuse, pleurotes sautées à l'ail et jus de volaille
Roasted Free-Range Chicken Supreme
Poultry from Viandes Bio de Charlevoix, creamy polenta, garlic-sautéed oyster mushrooms and poultry jus

Onglet de bœuf mariné 8 oz

Mariné aux herbes et piment Gorria, beurre Café de Paris, sauce échalote (servi avec choix de salade croquante, purée de pomme de terre ou frites maison)
Marinated Beef Hanger Steak
Marinated with herbs and Gorria pepper, Café de Paris butter, and shallot sauce (served with a choice of crisp salad, mashed potatoes, or house fries)

Jarret d'agneau de Kamouraska

Lentement braisé, Aligot de pomme de terre au Migneron, choux de Bruxelles rôtis et un jus parfumé au romarin
Braised Kamouraska Lamb Shank
Slowly-braised potato aligot with Migneron cheese, roasted Brussels sprouts and rosemary-infused jus

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

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

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

Mousse au chocolat

Chocolat noir Guayaquil 64 % et éclats de chocolat
Chocolate Mousse
Guayaquil 64% dark chocolate and chocolate shards

Gâteau au fromage

Gâteau au fromage cuit au four, crumble aux amandes et coulis de bleuets
Cheesecake
Baked cheesecake, almond crumble, blueberry coulis

Crème glacée Coaticook

Fraise, vanille, chocolat, caramel
Coaticook Ice Cream
Strawberry, vanilla, chocolate, caramel

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
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.

Si vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies, nous vous prions de bien vouloir nous en informer.

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

Service et taxes en sus
Service and taxes are not included

BELLERIVE
MENU BOISSONS
BEVERAGE MENU

BLANC / WHITE

Fontamara 13 23 69
Terre de Chieti
ABRUZZES, ITALIE
Un pinot grigio frais et fruité des Abruzzes, parfait pour l'apéritif.
Fresh and fruity Pinot Grigio from Abruzzo, perfect for an aperitif.

Château Pesquié 14 24 70
Terrasse Blanc
RHÔNE, FRANCE
Un blanc élégant et aromatique du Rhône.
Elegant and aromatic Rhône white wine.

Les petits cailloux 15 25 75
Saint Pépin
QUÉBEC, CANADA
Un vin blanc frais et fruité aux notes de pommes et de fruits tropicaux.
Fresh and fruity white wine with notes of apple and tropical fruit.

ROSÉ / ROSÉ

Reine Juliette 13 23 69
Grenache, Syrah
PAYS D'OC, FRANCE
Rosé frais et fruité aux notes de fraise et de pêche blanche, avec une bouche vive et désaltérante.
A fresh and fruity rosé with notes of strawberry and white peach, offering a lively and refreshing palate

BULLES / BUBBLES

Clos Amador, Père Ventura, Réserve Cava 13 65
CATALOGNE, ESPAGNE
Un Cava écologique et raffiné aux bulles fines et aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches.
Refined organic Cava with fine bubbles and aromas of citrus and white flowers.

ROUGE / RED

Domaine Pech Céleyran 13 20 60
Ombline Rouge
PAYS D'OC, FRANCE
Un rouge généreux du Pays d'Oc aux arômes de fruits noirs et d'épices.
Full-bodied red wine red from Pays d'Oc with black fruit and spice aromas.

Poggiotondo 14 23 70
Chianti
TOSCANE, ITALIE
Un Chianti typique de Toscane, alliant fraîcheur et notes de cerise et d'épices.
Classic Tuscan Chianti with a fresh finish and notes of cherry and spice.

Château Plagnac 15 24 70
Médoc Cru Bourgeois
BORDEAUX, FRANCE
Un Bordeaux structuré et élégant, aux arômes de fruits noirs et de chêne.
Structured and elegant Bordeaux with aromas of dark fruits and oak.

Morgon Corcelette 17 25 85
BOURGOGNE, FRANCE
Beaujolais élégant aux arômes de fruits rouges et d'épices douces, bouche soyeuse et finale harmonieuse.
An elegant Beaujolais with aromas of red fruits and mild spices, featuring a silky palate and a harmonious finish.

Prosecco Ruffino Rosé 16 80
VÉNÉTIE, ITALIE
Un Prosecco rosé élégant aux fines bulles et aux arômes de petits fruits rouges.
Elegant rosé Prosecco with fine bubbles and red berry aromas.

BIÈRES PRESSION / DRAFT BEERS

8/13
Stella Artois
Chipie Pale Ale Rousse
Budweiser
Lacroix
Goose Island

BIÈRE EN BOUTEILLES

BOTTLED BEERS

Budweiser
Bud Light
Stella Artois
Corona
Michelob Ultra
Smirnoff ICE

MICROBRASSERIE DE CHARLEVOIX

CHARLEVOIX LOCAL BEERS

15
BLNX édition 100e du Golf du Manoir
Blanche du Manoir
Flacatoune IPA
Session IPA
La vache folle Rousse
La vache folle Milk Stout
Dominus Vobiscum DOUBLE

BIÈRES SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE BEERS

Corona 0 %
Zéro dans Lune 0 %

COCKTAILS

18
Kir, kir Charlevoisien
Sangria rouge, blanche ou rosée
Apérol Spritz, Limoncello Spritz
Bloody Mary, Bloody Caesar
Mojito
Téquila Sunrise
Martini gin ou vodka (+2 \$ Menaud)

MOCKTAILS

10
Fraise & hibiscus Strawberry & Hibiscus
Mangue & fruit de la passion Mango & Passion Fruit
Pomme & kiwi Apple & Kiwi

PREMIUM ET LIQUEUR / LIQUOR

Captain Morgan Blanco 12
Bombay Sapphire, Hornitos, Jack Daniel's 14

DIGESTIFS / DIGESTIVES

Baileys, Limoncello 12
Grand Marnier 14

DIGESTIFS PREMIUM / DIGESTIVES

14
Cognac Hennessy VS, cidre de glace, Belle de Brillet

BOISSONS / BEVERAGES

10
Eau Still water
Eau pétillante Sparkling water
Boissons gazeuses Soft drinks

Pour des recommandations de vins sur mesure, n'hésitez pas à demander conseil au serveur.

For personalized wine recommendations, don't hesitate to ask the waiter for advice.