

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



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



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

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

	5oz	8oz	BTL
Fontamara	13	23	69
Terre de Chieti			
ABRUZZES, ITALIE			
Un pinot grigio frais et fruité des Abruzzes, parfait pour l'apéritif. <i>Fresh and fruity Pinot Grigio from Abruzzo, perfect for an aperitif.</i>			
Château Pesquié	14	24	70
Terrasse Blanc			
RHÔNE, FRANCE			
Un blanc élégant et aromatique du Rhône. <i>Elegant and aromatic Rhône white wine.</i>			

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

ROSÉ / ROSÉ

	5oz	8oz	BTL
Reine Juliette	13	23	69
Grenache, Syrah			
PAYS D'OC, FRANCE			
<i>Rosé frais et fruité aux notes de fraise et de pêche blanche, avec une bouche vive et désaltérante.</i>			
<i>A fresh and fruity rosé with notes of strawberry and white peach, offering a lively and refreshing palate</i>			

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. <i>Refined organic Cava with fine bubbles and aromas of citrus and white flowers.</i>		

ROUGE / RED

	5oz	8oz	BTL
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. <i>Full-bodied red wine red from Pays d'Oc with black fruit and spice aromas.</i>			
Poggiotondo	14	23	70
Chianti			
TOSCANE, ITALIE			
Un Chianti typique de Toscane, alliant fraîcheur et notes de cerise et d'épices. <i>Classic Tuscan Chianti with a fresh finish and notes of cherry and spice.</i>			

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

	17	25	85
Morgon Corcelette			
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. <i>Elegant rosé Prosecco with fine bubbles and red berry aromas.</i>		

BIÈRES PRESSION / DRAFT BEERS

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

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 %

8/13

COCKTAILS

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

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

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

10

BOISSONS / BEVERAGES

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.