

ENTRÉES

Fondue charlevoisienne 16

Style parmesan, fromages de Charlevoix, chutney rhubarbe-gingembre

Tartare aux deux saumons 22

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

Gaspacho andalou « Manoir Richelieu » 15

Soupe froide de tomates de Charlevoix, aneth frais, tuile de pain au poivre

SUR LE POUCE

Duo de guédilles de crevettes nordiques 24

Deux pains briochés toastés, crevettes de l'Estuaire, sauce yogourt citronnée, céleri croquant, aneth frais

Club sandwich 26

Poulet, bacon croustillant, tomates de saison, mayonnaise fumée à l'ail noir

Fish & Chips de morue bleue 25

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

Burger de poulet katsu 30

Mayonnaise épicée, cheddar vieilli de St-Fidèle, salade de chou crémeuse

Burger végétarien 26

Galette du chef (betteraves, haricots rouges), aïoli fumé, fromage Belle Brune de St-Fidèle

SALADES

Traditionnelle César 20

Laitue romaine croquantes, émulsion légère au yogourt et citron, sarrasin soufflé des Belles Récoltes, copeaux d'Hercule de Charlevoix

Ajout poulet croustillant + 5

Terroir de Charlevoix 24

Aiguillettes de canard fumé de la ferme Basque, granola salé des Belles Récoltes, fines tranches de pomme Granny Smith, vinaigrette au cidre de Charlevoix, sirop d'érable

BELLERIVE

MENU DÎNER

PLATS

Brochettes de poulet bio au romarin 34

Hauts de cuisse marinés au gingembre et laqués au miel du Manoir infusé au romarin, mille-feuille de patate douce, mousseline au paprika fumé

Côte levée de porc à l'érable et malt noir 32

Frites, salade de chou et carottes

Moules marinières infusées au sapin 28

Préparées au vin blanc et aux échalotes, frites maison

Pavé de saumon grillé « Fraîcheur de Charlevoix » 36

Vinaigrette aux fruits et herbes de saison, risotto de petit épeautre de Charlevoix, légumes verts croquants

Bavette de bœuf au poivre sauvage 38


Beurre marchand de vin au poivre des dunes, écrasé de pommes de terre Kennebec, légumes de saison

Spaghetti à la bolognaise 28

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

 Ne contient pas de lactose  Ne contient pas de gluten  Végétarien

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

 Plats signatures

Menu élaboré par le Chef Christophe Annerose

Menu dessert par le Chef Abdelaziz Limounii

OCEAN WISE

ALIMENTS DU QUÉBEC RESTAURANT AU MENU

Service et taxes en sus

ACCOMPAGNEMENTS

Frites Kennebec maison 12

Pommes de terre locales, coupées au couteau

Légumes d'été grillés 11

Glacés au miel du Manoir, thym frais

Salade verte du Manoir 10

Jeunes pousses des Jardins Écho Logiques, vinaigrette au cidre de pomme des Vergers Pedneault

Macaroni au fromage 1608 12

Fromage fondu de Charlevoix

DESSERTS

Tarte citron meringuée traditionnelle 12

Pâte sablée croustillante, crème citron acidulée, meringue dorée

Gâteau au fromage 13

Bleuets et citron

Salade de fruits frais au sirop vanillé 14

Fruits frais de saison coupés, sirop à la vanille

Gâteau S'mores 16

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

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

MENU BOISSONS

Chaque retour nous aide à nous surpasser!
Laissez-nous votre avis sur Google
pour nous aider à toujours vous offrir le meilleur.



BLANC

	5oz	8oz	BTL
Fioroso Bianco Chardonnay, Pinot Blanc (Italie)	12	19	60
Fontamara, Pinot Grigio - 2025 Pinot Grigio, Terre di Chieti I.G.T (Italie)	13	20	68
Chateau Pesquié, Les Terrasses - 2024 Clairette, Roussanne, Viognier, Grenache blc (France)	14	22	70
Domaine de la Bretonnière, Sauvignon - 2024 Sauvignon (France)			85
Les Petits Cailloux, Blanc - 2023 Saint Pépin (Québec)			95
Domaine Ellevin, Petit Chablis - 2024 Chardonnay (France)			125

BULLES

Terre Dei Buth, Spumante Glera, Veneto D.O.C (Italie)	14	22	68
Pere ventura, Clos Amador Reserva Cava Macabeo, Xarel-lo, Parellada (Espagne)	16	26	78
Ruffino Lumina, Prosecco Rose Extra Dry Glera, Pinot noir, D.O.P (Italie)			80

ROUGE

	5oz	8oz	BTL
Fioroso Rosso Cabernet Sauvignon, Merlot (Italie)	12	19	58
Chateau Pech-Ceyleran, Cuvée Omblin - 2023 Merlot (France)	13	20	68
Petits cailloux, Rouge - 2021 Frontenac, Marechal Foch, St Croix (Québec)	14	22	82
Poggiotondo, Chianti - 2024 Sangiovese (Italie)			78
Dominique Piron, Morgon La Chanaise - 2023 Gamay (France)			90
Karl May, Pinot Noir - 2022 Pinot Noir (Allemagne)			95
Domaine des Gourdins, Saint-émilion - 2015 Cab Sauvignon, Cab Franc, Merlot (France)			105

ROSÉ

Reine Juliette - 2025 Syrah, Grenache (France)	13	20	65
La Morandière, Rosé - 2025 Pinot Noir (France)	17	27	85

BIÈRES PRESSION 8/13

Stella Artois
Chipie Pale Ale Rousse
Budweiser
Lacroix
Goose Island

EN BOUTEILLES 10

Bud Light
Corona
Michelob Ultra
Smirnoff ICE

MICROBRASSERIE 15

BLNX
Blanche du Manoir
Flacatoune IPA
Blanche de Charlevoix
La vache folle Rousse
La vache folle Milk Stout
Dominus Vobiscum DOUBLE

BIÈRES SANS ALCOOL 10

Corona 0 %
Zéro dans lune 0 %

BOISSONS 5/9

Eau
Eau pétillante
Boissons gazeuses

COCKTAILS 18

Kir Charlevoisien
Sangria rouge, blanche ou rosée
Aperol Spritz, Limoncello Spritz
Bloody Caesar
Mojito
Old Fashioned

MOCKTAILS 10

Fraise & hibiscus
Mangue & fruit de la passion
Pomme & kiwi

SPIRITUEUX

Rhum bacardí	12
Jack Daniel's	14
Bombay Sapphire	14
Vodka grey goose	16
Baileys	12
Limoncello	12
Grand Marnier	14
Cognac hennessy VS	14
Cidre de glace	14
Belle de brillet	14
Tequila Hornitos	14

CAFÉ SPÉCIAUX 16

Café bailey's
Café brésilien
Café espagnol
Café irlandais
Café Richelieu

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