

ENTRÉES

Gaspacho andalou « Manoir Richelieu » 15

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

Ceviche de crevettes & Leche de tigre 17

Marinées à la lime, gingembre, piment, oignons rouges acidulés, maïs rôti, coriandre

Tartare de bœuf 22

Condiment boréal à la camerise et framboise, émulsion au fromage Fleurmier et fleurs de sureau

Accras de morue croustillants 19

Aïoli parfumé au citron confit et zestes d'agrumes

Tartare aux deux saumons 22

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

ENTRÉES

À PARTAGER

Duo de mezzés de Charlevoix 24

Hummus de pois chiches au safran nordique, zaalouk d'aubergines fumées, pains pita

Croustillants de l'Estuaire 26

Assortiment d'accras de morue et calamars tempura au parmesan, sauce tartare à la lime, épices togarashi maison

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison 8

Pommes de terre locales, coupées au couteau

Légumes d'été grillés 11

Glacés au miel du Manoir, thym frais

Salade verte du Manoir 8

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

Macaroni au fromage 1608 12

Fromage fondu de Charlevoix

BELLERIVE

MENU SOUPER

PLATS

Pieuvre grillée « anticucho » 38

Salade de quinoa, maïs rôti, tomates cerises confites, émulsion à l'ail noir, piment Gorria

Linguine aux crevettes & chorizo de Charlevoix 29

Pâtes artisanales, sauce tomate fumée, basilic

Filet d'épaule de bœuf grillé 40

Purée de pommes de terre onctueuses, jus de viande corsé relevé au piment Gorria

Jarret d'agneau du Québec confit à l'érable 48

Polenta crémeuse aux herbes boréales, jus de cuisson réduit à l'érable

Le Steak végétal 34

Médaille de chou-fleur grillée au beurre noisette, mousseline de pois chiches, gremolata aux noisettes rôties, raisins au cidre

Burger « Royal Bellerive » 34

Galette de bœuf, fromage Fleurmier fondu, confit de tomates ancestrales, oignons rouges à l'hibiscus, mayonnaise au kalamansi

 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.

Menu élaboré par le Chef Christophe Annerose

Menu dessert par le Chef Abdelaaziz Limounii



Service et taxes en sus

 Plats signatures

PLATS À PARTAGER

(RECOMMANDÉ POUR 2 PERSONNES)

Poulet grillé à la portugaise 72

Demi-poulet mariné au piri-piri et aux herbes fraîches, pommes de terre rôties
Sauce signature : jus de volaille pimenté au piri-piri

La trilogie de Charlevoix 78

Filet d'épaule de bœuf, deux brochettes de crevettes marinées et saucisse signature de la Charcuterie Charlevoisienne, purée de pommes de terre
Sauces Signatures : jus de viande corsé et mayonnaise épicée au piment Gorria

Tajine de veau 74

Osso bucco de veau aux épices, pruneaux, amandes grillées, sésame, couscous perlé
Sauce Signature : jus de braisage réduit au gingembre et cannelle

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

Crème brûlée à la vanille 11

Biscuits aux pacanes

Opéra café de la Brûlerie de Charlevoix 12

Crème anglaise au café

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.