

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC

POUR LIVRAISON À LA CHAMBRE, Veuillez Composer le 0

PETITS DÉJEUNERS

SERVIS DE 7H À 11H30

LE CONTINENTAL 14

Trio de boulangerie, salade de fruits

LE SANTÉ 15

Parfait de granola de la Fourmi Bionique, fruits et yogourt grec. Duo de boulangerie

ŒUF BÉNÉDICTINE

Servi avec pommes de terre et garnitures

Jambon 1 œuf 16 | 2 œufs 19

Saumon fumé 1 œuf 19 | 2 œufs 22

Homard 1 œuf 29 | 2 œufs 32

CRÉEZ VOTRE OMELETTE 21

Choix de condiments, servie avec pommes de terre et garnitures

BAGEL AU SAUMON FUMÉ 18

Fromage à la crème

PANCAKES AUX BLEUETS 19

Beurre et sirop d'érable

GAUFRE LIÉGEOISE 21

Fruits frais, caramel au beurre salé et chantilly

CRÊPES FINES 19

Au beurre d'érable

PAIN DORÉ 18

Sirop d'érable et amandes rôties

LA BOULANGERIE

DÉGUSTATION DE BOULANGERIE (3) 8

PAIN GRILLÉ, MUFFINS, MUFFINS ANGLAIS OU BAGEL 5

YOGOURT NATURE, VANILLE OU FRUITS 5

YOGOURT DE CHÈVRE 6

PARFAIT DE YOGOURT GREC, GRANOLA MAISON ET FRUITS ... 9

CÉRÉALES OU GRUAU 8

Ajoutez une portion de fruits 4

PETIT DÉJEUNER DU CHÂTEAU 26

2 œufs à votre goût, pain grillé, choix de viandes, pommes de terre, boisson chaude et jus frais

**PLATS PRINCIPAUX PROVENANT
DU CHAMPLAIN**

FILET DE BOEUF 47

Certifié de l'Île-du-Prince-Édouard, purée de céleri rave au beurre noisette, quelques légumes racines et jus corsé au poivre vert

QUEUE DE HOMARD 56

À l'américaine, riz pilaf traditionnel et asperges grillées

FILET DE SAUMON GRILLÉ 36

Ratatouille confite et ail doux, salade de roquette à l'olive noire

GROS PÉTONCLES 45

Poêlés, polenta crémeuse et fondue d'épinards à l'échalote

CARRÉ D'AGNEAU 44

Rôti et légumes grillés

POULET DE CORNOUAILLES 34

BBQ, frites de pommes de terre douces et mayonnaise au basilic

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES 20

Huile de truffe

POISSON DU JOUR PM

LA COUPE DU BOUCHER PM

LES DESSERTS

LE GÂTEAU REINE ÉLIZABETH ORIGINAL 12

CRÈME BRULÉE À LA FLEUR DE MÉLILOT 11

Vanille de forêt

POUDING CHÔMEUR AU SIROP D'ÉRABLE 9

CRÈME GLACÉE POUR DEUX (475 ML) 15

DÉCADENT CHOCO-CARAMEL-PACANES 12

ASSIETTE DE FRUITS 12

MIDI ET SOIR

SERVIS DE 11H30 À 22H

À PARTAGER

PLANCHES DÉGUSTATION DU 1608

Découverte unique de produits d'artisans locaux provenant de notre cellier à fromages

Quatre fromages 32

Quatre charcuteries 32

Deux fromages et deux charcuteries 35

SOUTH WEST NACHOS 15

Chips, salsa, guacamole, crème sure

DOUZE AILES DE POULET BUFFALO 24

Sauce ranch et crudités

RONDELLES D'OIGNONS 13

Frites, miel provenant des ruches de notre toit

BOL DE MAIS SOUFFLÉ AU BEURRE 9

TERRA VEGGIE CHIPS ET TREMPETTE 9

CRUDITÉS ET TREMPETTE DU MOMENT 12

POUR DÉBUTER

SALADE CÉSAR 14

Ajout de poulet 9

Ajout de crevettes 10

SALADE VERTE 14

Légumes croquants

SALADE DE HOMARD CANADIEN 28

Mesclun et copeaux de légumes croquants, vinaigrette au cassis de Monna et filles

TARTARE DE SAUMON 19

Purée de courgette, piments doux et pamplemousse

TARTARE DE BISON 17

À l'asiatique, duxelles de shiitakes et huile de sésame grillé

TERRINE DE FOIE GRAS 26

La terrine de foie gras de canard du moment et ses garnitures

ESCALOPE DE FOIE GRAS 28

Canard poêlé, baies nordiques et amandes caramélisées au sirop d'érable

LES BOLS

POTAGE DU MOMENT 10

SOUPE À L'OIGNEON GRATINÉE DU CHÂTEAU 14

SOUPE AUX POIS QUÉBÉCOISE 11

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER 17

SOUPE POULET ET NOUILLES MAISON 12

LA PIZZA

PEPPERONI ET FROMAGE 8 PO 12 | 12 PO 18

TOUTE GARNIE 8 PO 13 | 12 PO 19

MARGARITA 8 PO 11 | 12 PO 17

SUR MESURE 8 PO 16 | 12 PO 25

LES PÂTES

CHOIX DE PÂTES 21

Linguine, penne, spaghetti

SAUCE

Bolognaise, tomate, pesto, fromage ou carbonara

AJOUT DE POULET 9

AJOUT DE CREVETTES 10

LES SANDWICHES

Servis avec frites ou salade et salade de chou

BURGER DU CHÂTEAU 25

Fromage 1608, laitue et tomate, servi sur pain artisanal

CLUB SANDWICH 24

Sur pain de campagne

GUÉDILLE AU HOMARD 32

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC

POUR LIVRAISON À LA CHAMBRE, Veuillez Composer le 0

MENU ENFANTS

HORS D'OEUVRE

CRUDITÉS ET TREMPETTE	5
CRÈME DE LÉGUMES DU JOUR	5

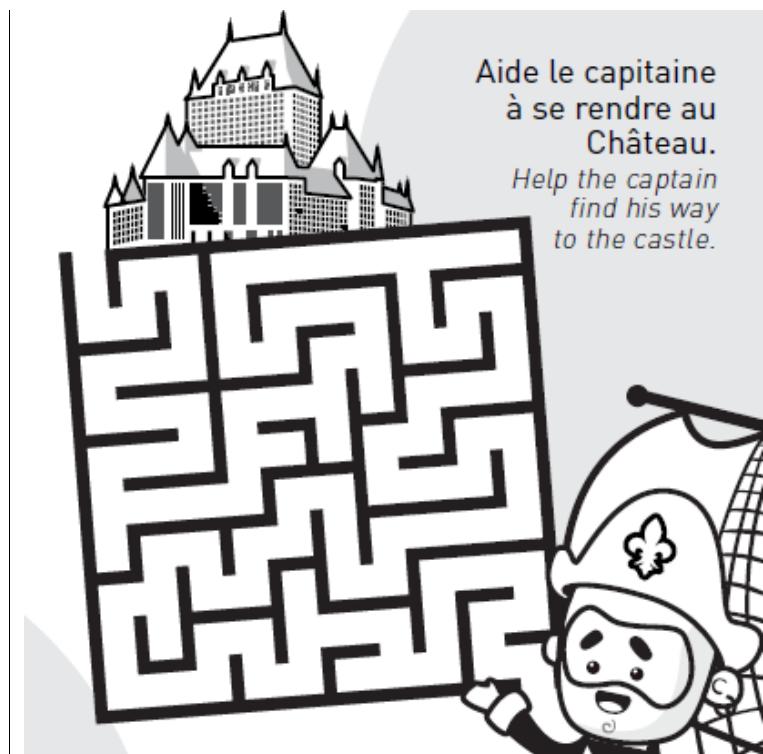
SANDWICHES

½ CLUB SANDWICH.....	10
Sur pain traditionnel de blé entier, servi avec frites maison ou salade mesclun	
HAMBURGER, FRITES ET LÉGUMES CRUS9
Extra fromage	+2

PLATS PRINCIPAUX

*Servis avec frites, légumes crus ou légumes vapeur

POISSON DU JOUR*	15
BŒUF GRILLÉ*	16
POITRINE DE VOLAILLE RÔTIE*	14
DOIGTS DE POULET*	10
PÂTES DE JOUR	11
Nature, à la viande, au fromage ou aux tomates	
PIZZA PEPPERONI ET FROMAGE	11



CARTE DES VINS

LES BLANCS

VERRE | BOUTEILLE

CUVÉE EXCLUSIVE	13 63
Marsanne-Roussanne, Georges Duboeuf, Côtes du Rhône, France	
SEÑORIO DE RUBIOS	16 80
Albariño, Rías Baixas, Espagne	
MISSION HILL ESTATE SERIES.....	17 84
Chardonnay, Okanagan Valley, Canada	
TOM	15 73
Grüner Veltliner, Traisental, Autriche, DAC	
PAPER ROAD	18 89
Sauvignon Blanc, Borthwick Vineyard, Gladstone, Wairarapa, Nouvelle Zélande	

LES ROUGES

VERRE | BOUTEILLE

ROTH ESTATE.....	29 145
Cabernet Sauvignon, Alexander Valley, California, ÉU	
CAPOFOSSO	14 68
Chianti Riserva, Geografico, Toscane, Italie, DOCG	
CHÂTEAU LA COUDRAIE	15 72
Bordeaux, France	
LA POSTA	13 65
Malbec, Mendoza, Argentine	
BOURGOGNE VIEILLES VIGNES.....	20 99
Pinot Noir, Maison du Tastelune, Bourgogne, France	

LES BULLES

VERRE | BOUTEILLE

CANTINE MASCHIO	13 64
Prosecco, Italie, Nv	
GISÈLE DEVAVRY, CUVÉE CHÂTEAU FRONTENAC 1 ^{ER} CRU	33 160
Champagne, Champillon, France, Nv	

LES BIÈRES

BIÈRE LOCALE	8
Microbrasserie Archibald	
BIÈRE INTERNATIONALE	8
Corona ou Stella Artois	