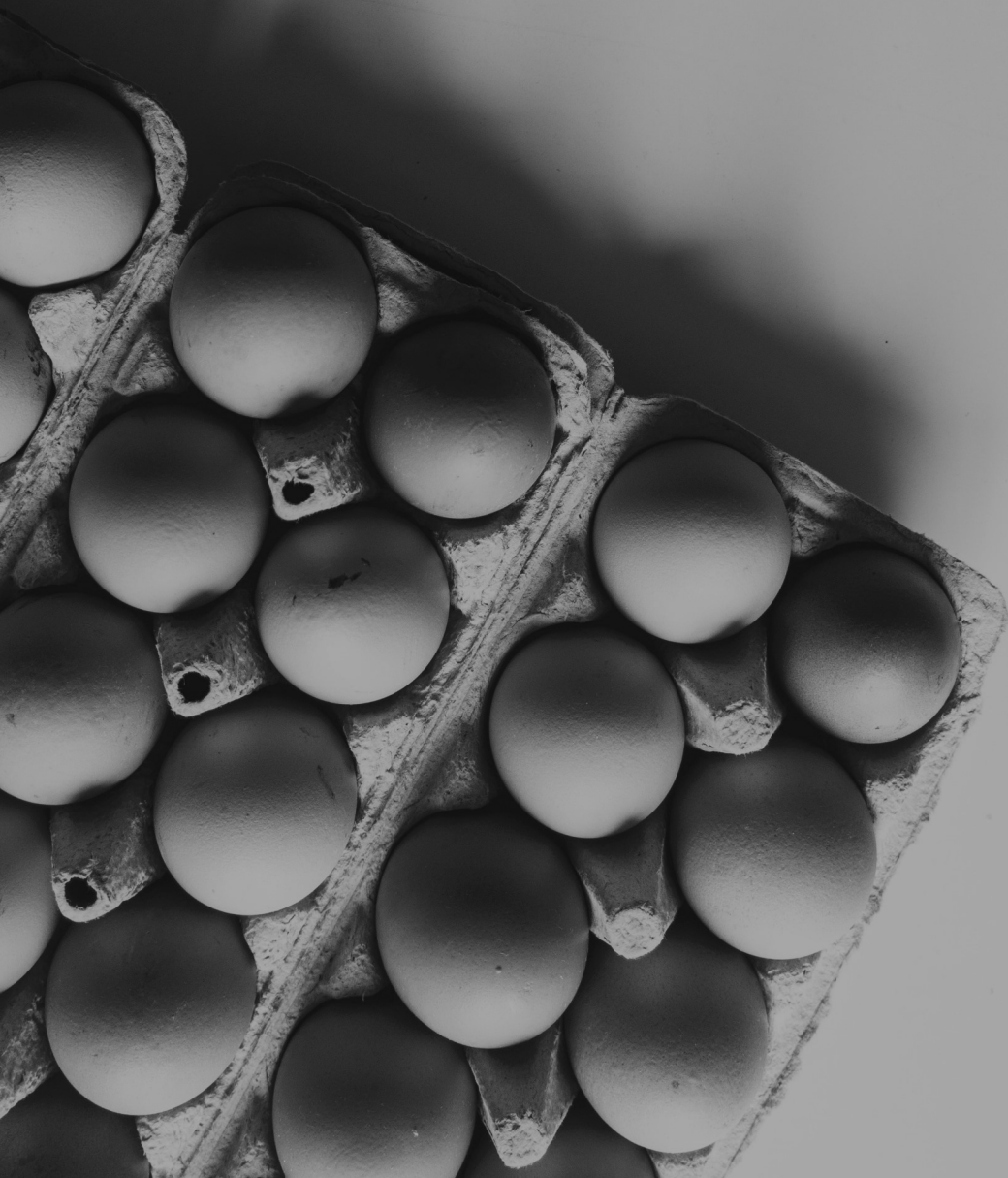


SERVICE AUX CHAMBRES

IN ROOM DINING



PETIT-DÉJEUNER

Servi de 7h00 à 11h30

Servis avec un panier de viennoiseries, jus d'orange ou de pamplemousse frais et votre choix de café H.C. Valentine, café décaféiné, thé ou tisane Lot 35.

Vitalité 22
Yogourt vanille, granola, miel,
baies de saison et assiette de fruits tranchés

Canadien 27
2 œufs au choix, bacon, saucisses, pommes de terre rissolées, rôties

Crêpes françaises au beurre d'érable 21

Bagel fromage à la crème 13

Bagel saumon fumé 23
Câpres, oignons rouges

Omelette nature 25
Pommes de terre et rôties

Omelette jambon fromage 27
Pommes de terre et rôties

BREUVAGES

Espresso 5

Chocolat chaud 6

Cappuccino 5

Latté 8

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones.

BREAKFAST

Served from 7:00 am to 11:30 am

Served with a basket of pastries, fresh orange or grapefruit juice and your choice of H.C. Valentine coffee, decaffeinated coffee or Lot 35 tea.

Vitality 22

Vanilla yogurt, granola, honey,
seasonal berries and sliced fruit platter

Canadian 27

2 eggs any style, bacon, sausages, potatoes, toasts

French Crêpes with Maple Butter 21

Cream Cheese Bagel 13

Smoked Salmon Bagel 23

Capers, red onions

Plain Omelet 25

Potatoes, toast

Ham and Cheese Omelet 27

Potatoes, toast

BEVERAGES

Espresso 5

Hot Chocolate 6

Cappuccino 5

Latté 8

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce, wild sustainable fish and natural hormone-free pork, poultry and protein.

LUNCH ET SOUPER

Servi de 11h30 à 22h00

ENTRÉES

Potage du jour 9
Inspiration du chef

Soupe à l'oignon 13

Salade mesclun 13
Endives, radicchio, pomme, fromage bleu, noix de Grenoble,
vinaigrette cidre de pomme et miel de Kenauk
Extra poulet ou saumon 9

Salade César traditionnelle 16
Romaine, lardons, parmesan, vinaigrette maison
Extra poulet ou saumon 9

Poutine 13
Fromage en grains de Montebello

Hummus 13
Concombres, tomates cerises, olives,
échalotes, pita grillé

Ailes de poulet (12) 20
Sauce BBQ

Tartare de boeuf 21
jaune d'œuf et croutons

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones.

LUNCH ET SOUPER

Servi de 11h30 à 22h00

PLATS PRINCIPAUX

Spaghetti gratiné	21
Sauce tomate ou à la bolognaise	
Burger de bœuf canadien	23
Lardons, oignons, champignons, bourbon, fromage Tête à Papineau	
Baguette au poulet	19
Rémoulade, cheddar, tomate, aïoli cajun	
Burger végétarien	21
Galette d'haricots noirs, betteraves, hummus, roquette	
Pavé de morue	36
Bouillon de miso	
Filet mignon AAA (8 oz)	48
Légumes de saison, sauce demi-glace	
Jarret d'agneau	42
Purée d'haricots blancs, légumes rôtis, chorizo, zeste de citron	
Courge musquée	28
Purée de betteraves, légumes de saison, sauce tofu et cari	
Pappardelles	32
Bœuf effiloché, tomates cerises, edamames, glace de viande, fromage à la crème à l'échalote verte	

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones.

ALL-DAY DINING

Served from 11:30 am to 10:00 pm

APPETIZERS

Soup of the Day 9
Chef's inspiration

Onion Soup 13

Mixed Greens Salad 13
Endives, radicchio, apple, blue cheese, walnuts,
apple cider and Kenauk honey dressing
Extra chicken or salmon 9

Traditional Caesar Salad 16
Romaine, bacon, parmesan, housemade dressing
Extra chicken or salmon 9

Poutine 13
Montebello cheese curds

Hummus 13
Cucumbers, cherry tomatoes, olives, chives, grilled pita

Chicken Wings (12) 20
BBQ sauce

Beef Tartare 21
egg yolk and croutons

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce, wild sustainable fish and natural hormone-free pork, poultry and protein.

ALL-DAY DINING

Served from 11:30 am to 10:00 pm

MAIN COURSES

Spaghetti with mozzarella cheese	21
Tomato or Bolognese sauce	
Canadian Beef Burger	23
Bacon, onions, mushrooms, bourbon, Tête à Papineau cheese	
Chicken Baguette	19
Remoulade, cheddar, tomato, cajun aioli	
Veggie Burger	21
Black bean patty, beets, hummus, arugula	
Cod	36
Miso broth	
AAA Tenderloin fillet (8 oz)	48
Seasonal vegetables, demi-glace sauce	
Braised Lamb Shank	42
White bean purée, roasted vegetables, chorizo, lemon zest	
Butternut Squash	28
Beet purée, seasonal vegetables, tofu and curry sauce	
Pappardelles	32
Pulled beef, cherry tomatoes, edamame, meat glaze, green shallot cream cheese	

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce, wild sustainable fish and natural hormone-free pork, poultry and protein.

DENT SUCRÉE

Servi de 11h30 à 22h00

Tarte au sucre	11
Crème Brûlée	11
Fondant au chocolat	11

SWEET TOOTH

Served from 11:30 am to 10:00 pm

Sugar Pie	11
Chocolate fondant	11
Crème Brûlée	11

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux.

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce.