

POTAGES ET SALADES DU JARDIN DES CENSITAIRES

SOUPS AND SALADS FROM « CENSITAIRES » GARDEN

POTAGE DU JOUR	7.00 \$	SALADE CÉSAR TRADITIONNELLE	13.00 \$
Inspiration du Chef exécutif		Romaine, parmesan frais, croûton, bacon, anchois et caprons	
Soup of the Day		Traditional Caesar Salad	
<i>Executive Chef's Inspiration</i>		Romaine Lettuce, Fresh Parmesan, Anchovies, Pickled capers, Crouton and Bacon	
SOUPE À L'OIGNON AU VIN ROUGE	8.50 \$	AVEC BLANC DE VOLAILLE GRILLÉ	17.00 \$
Gratiné de fromage mozzarella		With Grilled Chicken Breast	
Classic French Onion Soup with Red Wine		AVEC TRUITE FUMÉE	18.00 \$
<i>Mozzarella Cheese Gratiné</i>		With Smoked Trout	
CHAUDRÉE AU COULIS DE POIVRON ROUGE	9.00 \$	 SALADE DE TRUITE FUMÉE	16.00 \$
Croûtons épicés, palourdes, crevettes de Matane, pétoncles		Jeunes épinards, roquette, copeaux de fenouil, tomates séchées, pignons de pin, vinaigrette au caviar de hareng	
Seafood Chowder with Red Pepper Coulis		Smoked Trout Salad	
<i>Clams, Matane Shrimp, Scallops and Spiced Croutons</i>		Baby Spinach, Arugula, Fennel, Sun-Dried Tomatoes, Herring Caviar Vinaigrette	
 MESCLUN DE SALADE AU BALSAMIQUE			
<i>Mesclun Salad with Balsamic Vinaigrette</i>			
PETITE Small	7.00 \$		
GRANDE Large	10.00 \$		




L'ENTRE-DEUX DU MAÎTRE-DRAVEUR

RAFTMAN'S CHOICE



PIZZA MONTEBELLISSIMO		CIABATTA DU GRILLARDIN	16.00 \$
Classique, toute garnie ou végétarienne	14.50 \$	Côte de bœuf tranchée mince sur pain ciabatta.	
Chorizo, crevettes de Matane et fromage de chèvre	15.00 \$	Servie avec sauce chipotle et pousse d'oignon	
Montebellissimo Pizza		Roast Beef Ciabatta	
<i>Classic, All Dressed or Vegetarian</i>	14.50 \$	Thin Sliced Roast Beef on Ciabatta Bread Served with Chipotle Sauce and Onions Sprout	
Chorizo, Matane shrimp and goat cheese	15.00 \$	CLUB DU MANOIR	16.00 \$
SANDWICH DE VIANDE FUMÉE SUR PAIN PRETZEL	14.00 \$	Poulet mariné et fumé, pancetta, laitue, tomate, fenouil, sauce miel et curry.	
Quenelle de cornichon et moutarde de Meaux		Servi sur pain aux grains entiers	
Smoked Meat Sandwich on a Pretzel Bread		Manor House Club Sandwich	
<i>Pickle dumplings and old-fashioned mustard</i>		Smoked and Marinated Chicken, Pancetta, Lettuce, Tomato, Fennel, Honey and Curry Sauce	
HAMBOURGEOIS DE BŒUF	15.00 \$	Served on Whole Grain Bread	
Viande assaisonnée faite maison, pancetta, fromage « Monterey Jack », tomate, oignon rouge, laitue et cornichon. Servi avec frites		 TORTILLA VÉGÉTARIEN	14.50 \$
Beef Hamburger		Caviar d'aubergine, fromage de chèvre, Tomate et asperge	
<i>Homemade Seasoned Meat, Pancetta, Monterey Jack Cheese, Tomato, Red Onion, Lettuce and Pickle</i>		Vegetarian Tortilla	
<i>Served with French Fries</i>		Eggplant Caviar, Goat's Cheese, Tomato and Asparagus	

 Créés à partir d'ingrédients frais, les plats du menu de Cuisine Vitalité Fairmont ont un contenu nutritionnel équilibré contribuant de façon optimale au bien-être et à la santé.
Created by using fresh and nutritionally balanced ingredients, Fairmont Lifestyle Cuisine dishes contribute to optimal health and wellness.

Deux personnes partageant un plat : supplément de 7.00 \$
Two persons sharing a dish : additional fee of \$7.00

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les signaler afin de nous adapter à vos besoins.
Should you have allergies, please let us know. We will adjust to all your needs.

PLATS DE RÉSISTANCE SÉLECTIONS DU SEIGNEUR

MAIN COURSES « SEIGNEUR'S » SELECTIONS

CROUSTILLANT DE LAPIN CONFIT 18.00 \$ sauté de légumes et jus au gingembre <i>Parcel of Rabbit Confit</i> <i>With Vegetable Stir Fry, Ginger Scented Jus</i>	MANICOTTI AU FROMAGE ET ÉPINARDS 16.00 \$ concassé de tomates, olives, ail et basilic <i>Spinach and Cheese manicotti</i> <i>Diced Tomatoes, Olives, Garlic and Basil</i>
STEAK DE BOEUF GRILLÉ AUX ÉPICES 23.00 \$ fondant de mascarpone et estragon, jus de bœuf <i>Beef Steak Grilled with Spices</i> <i>Mascarpone and Tarragon Fondant, Beef Scented Jus</i>	 SAUMON BIOLOGIQUE GRILLÉ 18.50 \$ servi avec un gâteau de polenta, salade d'épinards et endives, caramel à l'orange poivrée <i>Grilled Organic Fillet of Salmon</i> <i>Served with a Polenta Cake, Spinach and Endive Salad, Pepper Orange Caramel</i>
 POISSON DU JOUR 18.00 \$ pesto de basilic et artichauts, légumes de saison et pomme de terre <i>Catch of the Day</i> <i>Basil Pesto & Artichoke, Seasonal Vegetables and Potato</i>	CUISSE DE CANARD CONFITE 19.00 \$ pommes de terre Juliette, salade de roquette et frisée niçoise, champignons des bois, huile de truffes et oignons caramélisés <i>Preserved Duck leg</i> Juliette Potatoes, Arugula and Niçoise Leaf Lettuce, Forest Mushrooms, Truffle Oil and Caramelized Onions
JOUE DE VEAU BRAISÉE À LA BIÈRE 17.00 \$ et moutarde sur un lit de fettuccini <i>Veal Cheeks Braised In Beer</i> <i>and Mustard on a Fettuccini Bed</i>	

SÉLECTION GOURMANDE

SWEET TREATS

TARTELETTE AUX NOIX DE PACANE 7.00 \$ un favori du Fairmont Le Château Montebello <i>Pecan Pie</i> <i>A Fairmont Le Château Montebello Favorite</i>	FONDANT CHOCO ET SON CARMEL 8.00 \$ servi avec sa tuile à la fleur de sel <i>Chocolate Fondant with Caramel</i> <i>Served with a «Fleur de sel» tile</i>
PANNA COTTA À LA SAVEUR D'ANANAS ET NOIX DE COCO 7.00 \$ <i>Pineapple and Coconut Panna Cotta</i>	 PARFAIT GLACÉ - BANANE ET MANGUE 7.00 \$ Un dessert vitalité, sans produits laitiers, œufs ou gluten <i>Banana Mango Iced Parfait</i> Lifestyle dessert, without dairy products, eggs or gluten
 TRIO DE SORBETS FAITS MAISON 6.00 \$ Coulis de fruits de saison <i>Trio of House Made Sorbets</i> <i>Seasonal Fresh Fruit Coulis</i>	CRÈME GLACÉE FAITE MAISON 6.00 \$ <i>House Made Ice Cream</i>
DÉCLINAISON DE SAVEUR CAFÉ 7.00 \$ Granité à l'espresso, parfait glacé et chantilly au Kahlua <i>Coffee-Scented Trio</i> <i>Espresso Granité, Ice Parfait & Kahlua Whipped Cream</i>	 SALADE DE FRUITS FRAIS 6.00 \$ <i>Fresh Fruit Salad</i>



CAFÉ | COFFEE



ESPRESSO 3.50 \$	CHOCOLAT CHAUD Hot Chocolate 3.75 \$
CAPPUCCINO 4.50 \$	SÉLECTION DE THÉ Selection of Tea 3.75 \$
CAFÉ Coffee 3.50 \$	

Dans le cadre de notre engagement en faveur de la protection de l'environnement, ce menu est composé à partir d'ingrédients locaux, biologiques et écologiques, lorsque disponibles. Aucun gras trans n'est utilisé dans la préparation de ces plats.

As part of Fairmont's commitment to environmental stewardship, this menu contains locally sourced, organic, or sustainable items wherever possible. All dishes are prepared without artificial trans fat.