



Hors-d'œuvre | Appetizers

🍴 Tartare de truite arc-en-ciel servi avec son bagel aux graines de lin rôties, éventail d'avocat et fines pousses | 15,00 \$
Rainbow Trout Tartar Served with a Flax Seed Bagel, Avocado and Fine Herbs

Cassolette d'escargots au velouté à l'ail confit et son petit bonbon pour finir le plat | 14,00 \$
Escargot Cassolette with Roasted Garlic Cream Sauce and its Candy

Déclinaison de saumon de l'Atlantique³ :
style balik, fumé à la fleur de sel de Noirmoutier, mariné à l'aneth, servi avec sauce à l'érable et moutarde, salade d'algues | 17,00 \$
*Canadian Salmon Atlantic Sampler³ :
Dried and Salted, Smoked with "Noirmoutier Fleur de sel", Dill Marinated Served with a Maple and Mustard Sauce, and Seaweed Salad*

* Terrine de foie gras de canard et son magret fumé, compote de poires asiatiques à la goyave et pomme, brioche au pavot et figues | 24,00 \$
* Foie Gras Terrine and its Smoked Breast, Caramelized Asian Pear Compote with Guava and Apple, Fig and Poppy Seed Brioche

🍴 Roulade au chèvre de Papineauville, aubergines et courgettes grillées, sa petite salade de fenouil et poivrons marinés | 13,00 \$
Vegetarian Roulade of Goat's Cheese, Grilled Eggplant and Zucchini with Marinated Bell Pepper and Fennel Salad

Salade romaine aux pommes, lardons de canard et vieux cheddar, croûtons de polenta et anchois croustillants | 12,00 \$
Duck Bacon and Roasted Apple Caesar Salad with Old Cheddar, Polenta Croutons and Crisp Anchovies

🍴 Margarita de homard de l'Atlantique :
chair de homard, asperges, pommes de terre nouvelles dans une vinaigrette à la moutarde de Meaux | 18,00 \$
Atlantic Lobster Margarita ; Lobster Meat combined with Asparagus, New Potatoes in a Grainy Mustard Dressing

Feuilles croquantes du marché, vinaigrette au xérès et paillettes de fromage | 9,00 \$
Fresh Market Lettuce Leaves with Sherry Vinaigrette and Cheese Twist

Potage de tomates et poivrons jaunes, quenelle de homard aux herbes | 8,00 \$
Yellow Tomato and Bell Pepper Soup with Herbed Lobster dumplings

Potage forestier à l'huile de truffe blanche et ciboulette | 8,00 \$
Seasonal Forest Mushroom Soup garnished with White Truffle and Chive Oil



Si vous avez des allergies alimentaires, prière de nous les signaler.
Nous nous adapterons à vos besoins d'ordre diététique.

Should you have allergies, please let us know. We will adapt to all your dietary needs.

* Supplément de 12,00\$ avec le menu Table d'hôte réservé aux clients de l'hôtel sur un plan repas
Additional charge of \$12.00 with the Table d'hôte menu for hotel guests on a meal plan

🍴 Dans le cadre de notre engagement en faveur de la protection de l'environnement; ce menu est composé à partir d'ingrédients frais, biologique et locaux lorsque disponibles. Les plats du menu de Cuisine Vitalité Fairmont ont un contenu nutritionnel équilibré contribuant de façon optimale au bien-être et à la santé. / As part of Fairmont's commitment to environmental stewardship, this menu contains fresh, organic and local source whenever possible. Fairmont Lifestyle Cuisine dishes are nutritionally balanced and contribute to optimal health and wellness.

Taxes et service en sus | Taxes and gratuities not included



Poissons et fruits de mer | Fish and Seafood

🍴 Filet de doré de lac sur un ragoût de racines nouvelles au lard paysan, coulis de poivrons au safran | 24,00 \$
Fillet of Walleye with Root Vegetable and Smoked Bacon Ragout, Bell Pepper Coulis scented with Saffron

* Duo de gâteau de crabe des neiges et pétoncles accompagné de brocolini et de mousse de panais | 29,00 \$
* Duo of Canadian Snow Crab Cake and Bay Scallops Served with Broccolini and a Parsnip Mousse

🍴 Filet de truite du Québec sur un pilaf de riz sauvage du Manitoba à l'échalote, caviar de citron vert et salsa de tomates | 25,00 \$
Pan seared Québec Trout Fillet on a bed of Manitoba Wild Rice Pilaf with shallots, Lime Caviar and Tomato Salsa

🍴 Morue noire d'Alaska aux herbes cuit à la vapeur, beignet de brandade, mini ratatouille et beurre blanc léger au piment d'Espelette | 28,00 \$
Steamed Black Cod Fillet with Herbs, Fried Brandade, Mini Ratatouille and Espelette Pepper Beurre Blanc

Viandes et volailles | Meat and Poultry

🍴 Carré de porcelet de St-Canut à l'embeurrée de choux de Savoie, sauce aux prunes et Armagnac | 29,00 \$
Rack of Pork from St-Canut with a Prune and Armagnac Sauce on Wilted Savoy Cabbage

* Tournedos de bœuf au bleu Ermite, tomate de vigne rôtie, topinambours, sauce au poivre de Selim | 36,00 \$
* Grilled Beef Tenderloin with Bleu Hermite Cheese, Roasted Vine Tomato and Jerusalem Artichokes, Selim Pepper Sauce

Côte de bœuf de l'Ouest canadien rôtie au jus, pomme de terre au four et légumes du marché | 32,00 \$
Roast Prime Rib of Western Canadian Beef au Jus, Baked Potato and Seasonal Vegetables

🍴 * Mignon de veau du Québec sur un lit d'épinards, pommes de terre Darphin, sauce aux morilles | 36,00 \$
* Tenderloin of Quebec Veal on Sautéed Spinach, Thin Darphin Potatoes, Morel Mushroom Sauce,

Suprême de pintade farci à la pancetta sur une galette de pommes de terre, jus aux oignons confits et sauge | 27,00 \$
Breast of Guinea Fowl Filled with Pancetta on a Potato Rosti, Onion Confit and Sage Scented Jus

Côtes d'agneau dans sa croûte aromatisée à la menthe et coriandre, pilaf d'orge perlée torréfiée, réduction de porto | 32,00 \$
Lamb Chop in its Mint and Coriander scented Crust, Roasted Pearl Barley Pilaf, Port Wine Reduction

Végétarien | Vegetarian

Polenta au fromage Oka fumé, fine duxelles de champignons des bois à l'essence de truffe | 22,00 \$
Smoked Oka Cheese Polenta, Forest Mushroom and Onion Purée, Lightly scented with Truffle Oil

Samosa de légumes aux épices Garam Masala, raïta à la menthe et chutney de mangues | 22,00 \$
Vegetable Samosa with Garam Masala Spices, Mint Raita and Mango Chutney

🍴 Ocean wise - Produit recommandé par l'Aquarium de Vancouver comme étant conforme au politique de conservation de la faune océanographique
Ocean wise Recommended by the Vancouver Aquarium as an ocean-friendly seafood choice.