

À BOIRE / TO DRINK

Cocktails 28

Préparés avec votre choix de spiritueux (vodka, gin, rhum ou tequila) ou en version sans alcool.

Prepared with your preferred spirit (vodka, gin, rum or tequila) or without alcohol.

Eléa Colada

Coco, ananas, pandan
Cononut, pineapple, pandan

Mojito Collins

Lime, concombre, menthe
Lime, cucumber, mint

Jungle Birdy

Fraises, agrumes, oranges amères
Strawberry, citrus, bitter orange

Margarita d'Aquitaine

Litchi, hibiscus, eau de rose
Lychee, hibiscus, rose water

Bières / Beers

Bières importées 14
Imported beers

Bières de microbrasserie locale 13
Local microbrewery beers

Bière sans alcool 9
Non-alcoholic beer

De la / From

Distillerie Lore & Legends

Limoncello Spritz 23

Espresso Martini 28
En fût
On tap

5 oz 750 ml 1500 ml 3400 ml

Vin rosé / Rosé Wine

L'Oratoire (Grenache/Cinsault/Syrah/Rolle) 17 85 170 340
Domaine Saint Andrieu,
Coteaux Varois en Provence, France

5 oz Bouteille

Bulles / Bubbly

Prosecco, Victoria, Gruppo I Vinai Treviso, Italie 17 85

Alexandre Méa-Devary, Édition Le Château Frontenac Premier Cru, Champillon, Champagne, France 42 210

Vins blancs / White Wines

Bourgogne Chardonnay, Villa Cantrius, Julienas Chaintre, Bourgogne, France 23 115

Grüner Veltliner, Tom, Weingut Tom Dockner, Traisental, Autriche 16 80

Sancerre, Domaine Raffaitin Planchon, Loire, France 27 135

Vins rouges / Red Wines

Real Agrado (Tempranillo/Grenache), Rioja Crianza, Espagne 18 90

Chorey-lès-Beaune, (Pinot Noir) Domaine Maldant Pauvelot, Bourgogne, France - 150

Les prix excluent les taxes et le pourboire.

Taxes and service extra.



Découvrez la carte des vins du restaurant Champlain. Veuillez noter que le délai de service pourrait être plus long et que des frais de livraison s'appliquent.



Discover the Champlain wine list. Please note that the service may take longer and that delivery fees apply.



À MANGER / TO EAT

-  **Ceviche de poisson et crevette à la diable, mangue, avocat et jalapeno** 22
Fish ceviche and shrimp diablo, mango, avocado and jalapeno
-  **Mozzarella Macioca du Québec, tomates ancestrales et tomates confites, basilic, pesto et noix de pin** 24
Quebec Maciocia mozzarella, heirloom and candied tomatoes, basil, pesto and pine nuts
- Tartines en trilogie : guacamole, fromage à la crème figue et menthe, jambon cru et parmesan** 21
Trilogy toasts: guacamole, fig and mint cream cheese, raw ham and parmesan
-  **Mezzé, houmous, cœurs d'artichauts, olives, oignons rouges et coriandre** 15
Mezzé, hummus, artichoke hearts, olives, red onions and cilantro
- Cœur de romaine en quartiers, vinaigrette César, bacon, croûtons et vieux cheddar** 18
Quartered romaine heart, Cæsar dressing, bacon, croutons and aged cheddar
- Salade californienne : avocat, fromage frais, quartiers d'orange, poulet chipotle** 22
Californian Salad: avocado, cream cheese, orange wedges, chipotle chicken
- Croque-monsieur du chef, pain au levain, jambon cuit, fromage** 23
Chef's croque-monsieur, sourdough bread, cooked ham, cheese
- Focaccia au romarin garnie de poivrons, mortadelle, figes et mozzarella** 24
Rosemary focaccia garnished with peppers, mortadella, figs and mozzarella
- Burger de bœuf, bacon, laitue et tomates, mayonnaise classique, croustilles** 27
Beef burger, bacon, lettuce and tomatoes, classic mayonnaise, chips
- Tour de dégustation : l'ultime collation** 76
Tasting tower: the ultimate snack

Desserts glacés artisanaux / Artisanal Frozen Desserts

-  **Barre glacée (sur bâtonnet, recouverte de chocolat)** 8
Ice cream bar (chocolate-covered, on a stick)
-  **Sandwich glacé (biscuits pur beurre farcis de crème glacée)** 9
Ice cream sandwich (pure butter cookies stuffed with ice cream)

 **Sans lactose**
Lactose free

 **Végétarien**
Vegetarian

Si vous êtes sujet à des restrictions alimentaires, veuillez en faire part à un membre de notre personnel.
If you are subject to food restrictions, please advise us.

Fairmont Le Château Frontenac privilégie l'approvisionnement local et les poissons issus de la pêche durable. Notre hôtel n'utilise pas d'édulcorants artificiels, de colorants azoïques, de glutamates, d'antioxydants, ni de conservateurs de parabènes dans aucun de ses menus.

Fairmont Le Château Frontenac prioritizes local sourcing and fish from sustainable fisheries. Our hotel does not use artificial sweeteners, azocolourants, glutamates, antioxidants & paraben preservatives in any of its menus.