

LE SAM

BISTRO ÉVOLUTIF

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT	14
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE DU CHÂTEAU	21
Fromage 1608 de la Laiterie Charlevoix	
SALADE CÉSAR DU SAM	15 18
Bacon, câpres frites, parmesan et croûtons	
Ajoutez du poulet à votre salade	+10
SALADE BOSTON WALDORF (VÉGANE)	16 20
Pomme verte, raisins confits, pacanes et laitue	
Ajoutez du poulet à votre salade	+10
CROQUETTE DE LA MER & FROMAGE 1608	24
Arrivages de la Gaspésie, mayonnaise épicée aux herbes	
CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS	25
Chutney ananas, whisky et érable, biscuits à la cannelle	
TARTARE DE SAUMON	19 34
Épices coréennes, herbes et citron	
Le plat principal est servi avec frites et salade	
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE	21 37
À l'estragon. Le plat principal est servi avec frites et salade	
CARPACCIO DE SAUMON	25
Parmesan et câpres	
HUÎTRES DES MARITIMES (3 ou 6)	14 28
Sur écailles, avec sauces	

POISSONS & FRUITS DE MER

« FISH & CHIPS » DE LONGE DE MORUE	34
Servi avec frites, salade verte et sauce tartare maison	
PAVÉ DE SAUMON SEMI-GRAVLAX	42
Salade de caviar de saumon, courge musquée, radis confit et pois verts au beurre	
CASSOLETTE - FRUITS DE MER DE LA GASPÉSIE	49
Ravioli au homard et crabe, crevettes et chaudière de palourdes	
PÉTONCLES POÊLÉS	50
Beurre blanc au miso et fenouil braisé	
AJOUTEZ DU FOIE GRAS POÊLÉ	22

VIANDES

BAVETTE DE BŒUF DE L'OUEST (8 oz.)	48
Sauce au poivre vert, servi avec frites et salade verte	
« SHORT RIBS » DE BŒUF À LA BIÈRE NOIRE	56
Purée et jus de cuisson	
JARRET D'AGNEAU	54
Couscous israélien et légumes d'hiver	
CARRÉ DE PORC RÔTI	48
De Saint-Alexandre de Kamouraska	
Pommes de terre douces en purée, jus au chipotle	
AJOUTEZ DU FOIE GRAS POÊLÉ	22

VÉGÉTARIENS

GNOCCHI (VÉGANE)	34
Poêlée de champignons, huile d'olive et tartufata	
FEUILLETÉ DE CHÈVRE	34
Oignons caramélisés au miel du Château, épinards, légumes grillés, avelines et purée de courge	
BRIE DOUBLE CRÈME CHAUD	26
Romarin, érable et pacane	

PETITES FRINGALES

POPCORN À L'HUILE DE TRUFFE	12
MEZZÉ (VÉGANE)	16
Olives marinées, pain naan, artichauts grillés, noix	
CÔTES LEVÉES	22
Laquées à la sauce barbecue et whisky	
CALMARS FRITS	23
Mayonnaise épicée aux herbes	

PLANCHES

FROMAGES DU QUÉBEC (40 g chacun)	
3 fromages	28
5 fromages	38
CHARCUTERIES ARTISANALES	
3 charcuteries	32
5 charcuteries	42
MIXTE	
2 fromages et 3 charcuteries	47
3 fromages et 5 charcuteries	67
DÉGUSTATION DE NOS ENTRÉES	46
Les coups de cœur de l'équipe	

SAM TENTE

« SMOKED MEAT » DU SAM	35
Salade de choux, sauce barbecue, cornichon, pain brioché	
POUTINE À LA JOUE DE BŒUF EFFILOCHÉE	29
Sauce au chipotle et jus de viande, cornichon	
CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE RÔTIE	31
Sur pain au levain, bacon, laitue et tomate	
BURGER DU CHÂTEAU	32
Pain brioché, fromage, tomate, laitue, bacon et mayonnaise chimichurri.	
Boulette de falafel aux champignons aussi disponible	
Tous nos burgers sont servis bien cuits.	
Sandwiches servis avec frites et salade	

DESSERTS

Par Joël Lahon

CRÈME BRÛLÉE PRALINE	12
Servie avec biscuit pain d'épices	
« STICKY TOFFEE PUDDING »	12
Gâteau moelleux aux dattes chaud, sauce au caramel et chantilly à la vanille	
TARTELETTE AU CHOCOLAT	12
Ganache tendre au chocolat noir 68%, chantilly au caramel à la fleur de sel, coulis de chocolat mi-amer Grand Caraque	
« CHEESE CAKE »	12
Classique gâteau au fromage avec coulis de framboise	
CHOUX MASCARPONE AUX FRUITS DES CHAMPS	12
Crèmeux framboise, chantilly au zeste de citron vert	
VERRINE POIRES CHOCOLAT (VÉGANE)	12
Poires caramélisées, mousse chocolat noir et biscuit à la cannelle	
ACCOMPAGNEZ VOTRE DESSERT D'UN CAFÉ. INFORMEZ-VOUS AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE.	

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

Si vous êtes sujet à des restrictions alimentaires, veuillez en faire part à un membre de notre personnel.



sans produit laitier



sans gluten



recommandé Ocean Wise



végétarien



coup de coeur vitalité

