

MENU DU SERVICE À L'ÉTAGE



Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC



MENU DU SERVICE À L'ÉTAGE

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 parabènes dans aucun de ses menus.

TABLE DES MATIÈRES

PETITS DÉJEUNERS.....	03
MENU POUR ENFANTS.....	04
ENTRÉES	05
À PARTAGER	05
L'EXPÉRIENCE 1608 À VOTRE CHAMBRE.....	05
PIZZAS.....	06
PÂTES.....	06
LES FAVORIS DU SAM.....	06
PLATS SIGNATURE DU CHAMPLAIN	07
DESSERTS	07
LES VINS.....	08

LÉGENDE



Sans produit laitier



Sans gluten

*Du pain sans gluten
est disponible sur demande*



Recommandé Ocean Wise



Végétarien





PETITS DÉJEUNERS • SERVIS DE 7 H 00 À 11 H 30

LE CONTINENTAL 24

Parfait au yogourt grec, fruits du moment et granola, duo de viennoiseries

LES BÉNÉDICTIONNES

Servis avec pommes de terre rissolées et fruits

Jambonneau de Charlevoix 1 œuf 19 | 2 œufs 34

Saumon fumé de l'Atlantique 1 œuf 21 | 2 œufs 32

Homard de la Gaspésie 1 œuf 31 | 2 œufs 38

CRÉEZ VOTRE OMELETTE 31

Choix de 3 garnitures, servie avec pommes de terre rissolées, fruits et rôtis
(Jambon, fromage, champignons, poivrons, oignons, tomates, bacon, épinards)

Ajout pour chaque garniture +2

BAGEL AU SAUMON FUMÉ 28

Oignons, câpres et fromage à la crème

VÉGÉTARIEN 24

1 œuf poché, houmous de haricots blancs, pesto de tomates et légumes rôtis

«PANCAKES» AUX BLEUETS 29

Sirup d'érable et beurre fouetté au zeste de citron confit

GAUFRES LIÉGEOISES 31

Sauce chocolat, banane, noix pralinées et chantilly à la fleur de mélilot

CRÊPES FINES 29

Au beurre d'érable et concassé de sucre

PAIN DORÉ 28

Brioche au beurre, compote de fruits rouges et amandes rôties

DÉGUSTATION DE VIENNOISERIES (3) 14

PAIN GRILLÉ, MUFFIN ANGLAIS OU BAGEL 8

YOGOURT NATURE, VANILLE OU FRUITS 9

PARFAIT DE YOGOURT GREC, GRANOLA MAISON ET FRUITS 17

ASSIETTE DE FRUITS DU MOMENT 18

CÉRÉALES OU GRUAU 14

Ajoutez une portion de fruits +4

PETIT DÉJEUNER DU CHÂTEAU

SALÉ 36

2 œufs à votre goût, pain grillé, choix de viandes (bacon, jambon ou saucisse), pommes de terre rissolées, boisson chaude et jus du matin

SUCRÉ 36

Crêpes fines au beurre d'érable, concassé de sucre et bol de fruits frais, boisson chaude et jus du matin

POUR COMMANDER EN LIGNE :





MENU POUR ENFANTS • 12 ANS ET MOINS

PETITS DÉJEUNERS

UN ŒUF 12

1 œuf à votre goût, pommes de terre rissolées, choix de viande, fruits et pain grillé beurré

OMELETTE AU FROMAGE ET AU JAMBON 15

Pommes de terre rissolées, fruits et rôtie

CRÊPES ROULÉES 12

Sirup d'érable, chantilly et fruits du moment

YOGOURT ET FRUITS 8

Yogourt et accompagnement de fruits

HORS D'ŒUVRES

CRUDITÉS ET TREMPETTE 5

SOUPE DU JOUR 5

SANDWICHES

½ CLUB SANDWICH 10

Servi avec frites ou salade mesclun

HAMBURGER 11

Ajoutez du fromage +2

PLATS PRINCIPAUX

DOIGTS DE POULET 10

Servis avec frites et légumes crus

SPAGHETTI 11

Nature, à la viande, au fromage ou aux tomates

PIZZA PEPPERONI ET FROMAGE 11

POUR LE SERVICE À LA CHAMBRE,
VEUILLEZ COMPOSER LE 0

*Petits déjeuners servis de 7 h à 11 h 30.
Dîners et soupers servis de 11 h 30 à 23 h.*

*Veillez noter que des frais de livraison de 7\$,
des frais de service de 15% et les taxes applicables
seront ajoutés à toute commande.*



ENTRÉES

SALADE CÉSAR DU CHÂTEAU 18

Ajout de poulet 10

Ajout de crevettes 15 🍷

SALADE DE CHÈVRE CRÉMEUX ET BETTERAVES RÔTIÉS 19

Noix caramélisées et vinaigrette
au cidre de pomme

TERRINE DE FOIE GRAS 34

Baies nordiques, amandes caramélisées au sirop
d'érable, pain d'épices

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE DU CHÂTEAU 16

SOUPE DU JOUR 11

À PARTAGER

PLANCHES DE DÉGUSTATION 39

4 fromages

4 charcuteries 39

2 fromages et 2 charcuteries 42

SOUTH WEST NACHOS 18

Chips de maïs, salsa, guacamole,
crème sure, olive et poivron

DOUZE AILES DE POULET BUFFALO 29

Sauce ranch et crudités

RONDELLES D'OIGNONS 16

Miel provenant des ruches du toit du Château

CRUDITÉS ET TREMPETTE DU MOMENT 15

BOL DE MAÏS SOUFLÉ AU BEURRE 11

L'EXPÉRIENCE 1608 À VOTRE CHAMBRE

HUÎTRES 🍷 🍷 🍷

6 huîtres 24 | 12 huîtres 36

Mignonnette, sauce piquante,
sauce ponzu à la framboise

CAVIAR | 30 G 180

Blini, crème fraîche, ciboulette, échalotes, œufs

TARTARE DE BŒUF 39

3 oz 21 | 6 oz 39

Câpres, cornichons, moutarde, huile d'olive,
persil, jaune d'œuf et croûtons

TARTARE DE SAUMON 36

Échalotes, câpres, ciboulette,
vinaigre de champagne, pommes et croûtons

3 oz servi avec salade 19

6 oz servi avec salade et frites 36

CROQUETTE DE LA MER ET FROMAGE 1608 24

Mayonnaise épicée et mélange de jeunes pousses

5

POUR LE SERVICE À LA CHAMBRE,
VEUILLEZ COMPOSER LE 0

Dîners et soupers servis de 11 h 30 à 23 h.

Veillez noter que des frais de livraison de 7\$,
des frais de service de 15% et les taxes applicables
seront ajoutés à toute commande.



PIZZAS

GARNIE	29	BARBECUE	32
Pepperoni, champignons, poivrons, oignons		Sauce BBQ, porc effiloché, oignons rouges, salami épicé, fromage 1608	
VÉGÉTARIENNE	27	PEPPERONI ET FROMAGE	25
Champignons, poivrons, olives, tomates		Ajoutez du bacon 8	
		Ajoutez de la saucisse 8	

PÂTES

SPAGHETTI BOLOGNAISE	29	LINGUINE À L'ENCRE DE SEICHE AUX FRUITS DE MER	42
PENNE ALL'ARRABIATA	29	RISOTTO AUX FRUITS DE MER	38
FETTUCINE CARBONARA	32	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PLEUROTÉS DE Ô CHAMPIGNON	32
LINGUINE AU PESTO	31		
MANICOTTI RICOTTA ET ÉPINARD GRATINÉ	34		
Ajoutez de la saucisse 8			Ajoutez du poulet 10
			Ajoutez des champignons 8

LES FAVORIS DU SAM

HAMBURGER DU CHÂTEAU	32	CLUB SANDWICH	29
Cerf, fromage 1608, oignons caramélisés, pleurotes de Ô Champignon, servi sur un pain brioché avec frites		Pain de miche grillé, poulet, bacon, tomate, laitue, servi avec frites	
Option de boulette végétarienne		FISH & CHIPS	34
HAMBURGER CLASSIQUE	30	Servi avec frites, sauce tartare et salade	
Bœuf, tomate, laitue, servi sur un pain brioché, avec frites		POUTINE MAISON	22
Option de boulette végétarienne		Frites, fromage en grains de la Fromagerie Bergeron, sauce à poutine maison	
		Ajoutez de la saucisse 8	
		Ajoutez du bacon 8	
		Ajoutez des oignons caramélisés 4	

6

POUR LE SERVICE À LA CHAMBRE,
VEUILLEZ COMPOSER LE 0

Dîners et soupers servis de 11 h 30 à 23 h.

Veillez noter que des frais de livraison de 7\$,
des frais de service de 15% et les taxes applicables
seront ajoutés à toute commande.



PLATS SIGNATURE DU CHAMPLAIN

JOUE DE VEAU BRAISÉE AU POIVRE DES DUNES 🍴	43	FLÉTAN À LA PROVENÇALE 🍴 🍷	54
Gratin dauphinois et légumes		Riz brun et riz sauvage, courge du moment et ratatouille	
POITRINE DE POULET DE GRAIN ET SAUCE AUX CÈPES 🍴	42	FILET DE BŒUF GRILLÉ 🍴	58
Gnocchi aux champignons, cassiolette de pleurotes de Ô Champignon		Sauce bourguignonne, purée de pommes de terre, légumes	
		CREVETTES À LA FLEUR D'AIL 🍴 🍷	48
		Vin blanc et huile d'olive, tomates cerises confites, poivrons	

DESSERTS

GÂTEAU TRUFFÉ AU CHOCOLAT DU CHÂTEAU	12	GÂTEAU AU FROMAGE	12
Croustillant de caramel praliné		Marbré aux bleuets et coulis de framboise	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE ET BISCUITS SABLÉS	11	CRÈME GLACÉE POUR DEUX 475 ML	15
		Au choix : <i>vanille, chocolat ou érable</i>	
GÂTEAU FRAMBOISE ET CAMERISE	12	PARIS-BREST À L'ÉRABLE ET COUREUR DES BOIS	12
Crème chantilly, mascarpone			



LES VINS

LES BLANCS

VERRE | BOUTEILLE

TOM 16 | 80

Grüner Veltliner, Traisental, Autriche, DAC

AMAE DOMAINE FONTANEL 24 | 116

Roussane, Côtes du Roussillon Villages, Tautavel, France

NAVIGATOR 25 | 125

Chardonnay, Napa Valley, Californie, É.-U.

SÉRIE HÉRITAGE 16 | 79

Riesling-Auxerrois, Niagara, Canada, VQA

SANCERRE 27 | 135

Sauvignon Blanc, Domaine Raffaitin-Planchon, Loire, France

LES ROUGES

VERRE | BOUTEILLE

CISTES, DOMAINE FONTANEL 24 | 116

Grenache-Syrah, Côtes du Roussillon Villages, Tautavel, France

REAL AGRADO, CRIANZA 17 | 85

Tempranillo, Rioja, Espagne

SÉRIE HÉRITAGE 18 | 87

Cabernet Sauvignon-Merlot, Megalomaniac Wines, Niagara, Canada, VQA

BOUND 25 | 125

Cabernet Sauvignon, Alexander Valley, Californie, É.-U.

CHOREY-LÈS-BEAUNE 30 | 150

Pinot noir, Maldant Pauvelot, Bourgogne, France

LE ROSÉ

VERRE | BOUTEILLE

L'ORATOIRE 17 | 80

Domaine Saint-Andrieu, Coteaux Varois en Provence, Grenache/Cinsault/Syrah, France

LES BULLES

VERRE | BOUTEILLE

ALEXANDRE MEA-DEVAVRY 1^{ER} CRU ÉDITION CHÂTEAU FRONTENAC 42 | 210

Brut, Champillon, Champagne, France

PROSECCO, VICTORIA, GRUPPO I VINAI 17 | 85

Treviso, Italie, Nv

LES BIÈRES 12

Peroni, Catnip IPA, Bilboquet, Pit Caribou

SANS ALCOOL

Bière Peroni sans alcool 9

Kombucha Lao (inspiration Mojito, gingembre confit ou thé blanc sauvage) 16

VINS SANS ALCOOL

VERRE | BOUTEILLE

Équilibre zéro blanc (Sauvignon blanc / Viognier), Domaine Arjolle, France 12 | 60

Équilibre zéro rouge (Merlot / Grenache), Domaine Arjolle, France 12 | 60

Équilibre zéro mousseux (Sauvignon blanc / Viognier), Domaine Arjolle, France 12 | 60

POUR LE SERVICE À LA CHAMBRE,
VEUILLEZ COMPOSER LE 0

Veillez noter que des frais de livraison de 7\$,
des frais de service de 15% et les taxes applicables
seront ajoutés à toute commande.