

# 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'huile de palme, d'édulcorants artificiels, de colorants azoïques, de glutamates, d'antioxydants ou de parabènes dans ses menus.

## TABLE DES MATIÈRES

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

## LÉGENDE



*Sans produit laitier*



*Sans gluten  
Du pain sans gluten  
est disponible sur demande*



*Recommandé Ocean Wise*



*Végétarien*



*Prêt en 30 minutes*



*Végane*



## 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 21 | 2 œufs 34

Saumon fumé de l'Atlantique 1 œuf 24 | 2 œufs 38

Homard de la Gaspésie 1 œuf 34 | 2 œufs 42

### CRÉEZ VOTRE OMELETTE 31

Choix de 3 garnitures, servie avec pommes de terre rissolées, fruits et rôties

(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 au 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

### OGOURT NATURE, À LA VANILLE OU AUX 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 protéines (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

Café filtre	trois tasses 8   six tasses 12
Espresso	6
Latte ou cappuccino	7
Jus d'orange et de pomme frais	8
Chocolat chaud	6

POUR COMMANDER EN LIGNE :



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.



## 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 pain grillé

#### 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

### SANDWICHS

#### 1/2 CLUB SANDWICH 10

Servi avec frites ou salade mesclun

#### HAMBURGER 11

Toutes nos boulettes sont servies bien cuites  
Ajoutez du fromage +2

### PLATS PRINCIPAUX

#### DOIGTS DE POULET 10

Servis avec frites, crudités et sauce ranch

#### SPAGHETTI 11

Nature, à la viande, au beurre ou à la sauce tomate

#### PIZZA PEPPERONI ET FROMAGE 11

## MENU POUR EMPORTER • TOUS LES JOURS, AVEC UN DÉLAI MINIMAL DE 3H DE PRÉPARATION

### BOÎTES PETIT DÉJEUNER 36

Croissant jambon et fromage  
Bol de fruits  
Yogourt, musli et fruits séchés  
Café ou jus

Croissant omelette, fromage et bruschetta  
Bol de fruits  
Yogourt, musli et fruits séchés  
Café ou jus

Viennoiserie (1) et café pour emporter

14

### BOÎTE À LUNCH 46

Bagel au saumon fumé, sauce tzatziki, concombre, oignon, roquette  
Option de remplacer le saumon fumé par du végé-pâté

Salade de tomates cerises, feta, concombre et vinaigrette à la menthe

Dessert

Bouteille d'eau ou jus

Sandwich au poulet grillé, artichauts, poivrons et tomates confites  
Option de remplacer le poulet par du végé-pâté

Fromage du cellier, confit d'oignons et craquelins

Dessert

Bouteille d'eau ou jus

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

**SALADE DE CHÈVRE CRÉMEUX  
ET BETTERAVES RÔTIES** 🌿 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

.....  
*Ajoutez du poulet* 10

*Ajoutez des crevettes* 15 🍷

## À PARTAGER

**PLANCHES DE DÉGUSTATION**

4 fromages d'ici 39

4 charcuteries 🍷 39

2 fromages d'ici et 2 charcuteries 42

**NACHOS « SOUTH WEST »** 🌿 21

Chips de maïs, salsa, guacamole, crème sure,  
olives, poivrons, bruschetta et sauce au fromage

**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 28 | 12 huîtres 50

Mignonnette, sauce piquante,  
sauce ponzu à la framboise

**CAVIAR DU NOUVEAU-BRUNSWICK  
(30 G)** 180

Blini, crème fraîche, ciboulette, échalotes, œufs

**TARTARE DE BŒUF** 🍷

Câpres, cornichons, moutarde, huile d'olive,  
ciboulette, jaune d'œuf

**Entrée servie avec croûtons** 21

**Plat principal servi avec croûtons, frites et salade** 39

Option de croûtons sans gluten

**TARTARE DE SAUMON** 🍷

Sauce chili épicée, poivrons, échalotes,  
coriandre, jus de lime

**Entrée servie avec croûtons** 19

**Plat principal servi avec croûtons, frites et salade** 36

Option de croûtons sans gluten

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

<b>GARNIE</b>	<b>29</b>	<b>BARBECUE</b>	<b>32</b>
Pepperoni, champignons, poivrons, oignons		Sauce BBQ, porc effiloché, oignons rouges, salami épicé, fromage 1608	
<b>VÉGÉTARIENNE</b> 	<b>27</b>	<b>PEPPERONI ET FROMAGE</b>	<b>25</b>
Champignons, poivrons, olives, tomates			
.....			
Ajoutez du bacon	6	Ajoutez de la saucisse	8
		Ajoutez des champignons pleurotes	8

## PÂTES

<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE</b>  	<b>29</b>	<b>MANICOTTI RICOTTA ET ÉPINARDS, GRATINÉ</b> 	<b>34</b>
<b>PENNE ALL'ARRABIATA</b>   	<b>29</b>	<b>LINGUINE À L'ENCRE DE SEICHE AUX FRUITS DE MER</b>	<b>42</b>
Aussi disponible en version végétarienne		<b>RISOTTO AUX FRUITS DE MER</b>	<b>38</b>
<b>FETTUCINE CARBONARA</b>	<b>32</b>	<b>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PLEUROTÉS DE Ô CHAMPIGNON</b>  	<b>32</b>
<b>LINGUINE MAISON DE MAXIME HAMEL AU PESTO</b>   	<b>31</b>	Aussi disponible en version végétarienne	
Aussi disponible en version végétarienne		.....	
Ajoutez de la saucisse	8	Ajoutez du poulet	10
		Ajoutez des champignons	8

## DESSERTS

<b>CHOCOLAT CROQUANT DU CHÂTEAU</b>	<b>12</b>	<b>CRÈME GLACÉE POUR DEUX / 475 ML</b>	<b>15</b>
Mousse de chocolat noir 68 %, croustillant praliné et coulis de framboise		Au choix : vanille, chocolat ou érable	
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE</b>	<b>11</b>	<b>REINE ELISABETH</b> 	<b>12</b>
<b>TARTE AU CITRON</b>	<b>12</b>	Gâteau traditionnel moelleux aux dates et à la noix de coco	
Crèmeux citron, chiboust vanille et citron confit			
<b>GÂTEAU AU FROMAGE</b>	<b>12</b>		
Classique « cheesecake » et coulis de framboise			

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.

## LES FAVORIS DU SAM

### HAMBURGER DU CHÂTEAU 34

Cerf, fromage 1608, oignons caramélisés, pleurotes de Ô Champignon, servi sur un pain brioché avec frites ou salade

*Option de boulette végétarienne*

### HAMBURGER CLASSIQUE 30

Bœuf, tomate, laitue, servi sur un pain brioché, avec frites ou salade

*Option de boulette végétarienne*

*Ajoutez du fromage 4*

Toutes nos boulettes sont servies bien cuites.

### CLUB SANDWICH 29

Pain de miche grillé, poulet, bacon, tomate, laitue, servi avec frites ou salade

### FISH & CHIPS 34

Servi avec frites, sauce tartare et salade

### POUTINE MAISON 22

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*

## PLATS SIGNATURE DU CHAMPLAIN

### JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU POIVRE DES DUNES 43

Gratin dauphinois et légumes

### POITRINE DE POULET DE GRAIN ET SAUCE AUX CÈPES 42

Gnocchi aux champignons, cassolette de pleurotes de Ô Champignon

### FLÉTAN À LA PROVENÇALE 54

Riz brun et riz sauvage, courge du moment et ratatouille

### FILET DE BŒUF GRILLÉ 58

Sauce bourguignonne, purée de pommes de terre, légumes

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.*



## BOISSONS

---

### LES BLANCS

---

#### VERRE | BOUTEILLE

**REAL AGRADO BLANCO (VIURA)** 17 | 75

Rioja, Espagne

**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

---

**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** 18 | 89

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

### LES BULLES

---

**ALEXANDRE MEA-DEVAVRY 1<sup>ER</sup> 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

### DEMI BOUTEILLES

---

**BLANC** 69

Chardonnay, Héritage, Winemakers' CUT,  
Okanagan, Canada

**ROUGE** 69

Pinot Noir, Héritage, Winemakers' CUT,  
Okanagan, Canada

**CHAMPAGNE** 140

Alexandre Méa-Devavry, Édition Le Château  
Frontenac 1<sup>er</sup> Cru, Champillon, Champagne,  
France

### SANS ALCOOL

---

Bière Peroni sans alcool 9

Thé pétillant, Copenhagen Sparkling Tea 750 ml

BLÅ, LYSEGRØN, LYSERØD (rosé) 99

Esquisse zéro, (blanc, rouge ou mousseaux),  
Arjolle, France, 70

---

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.