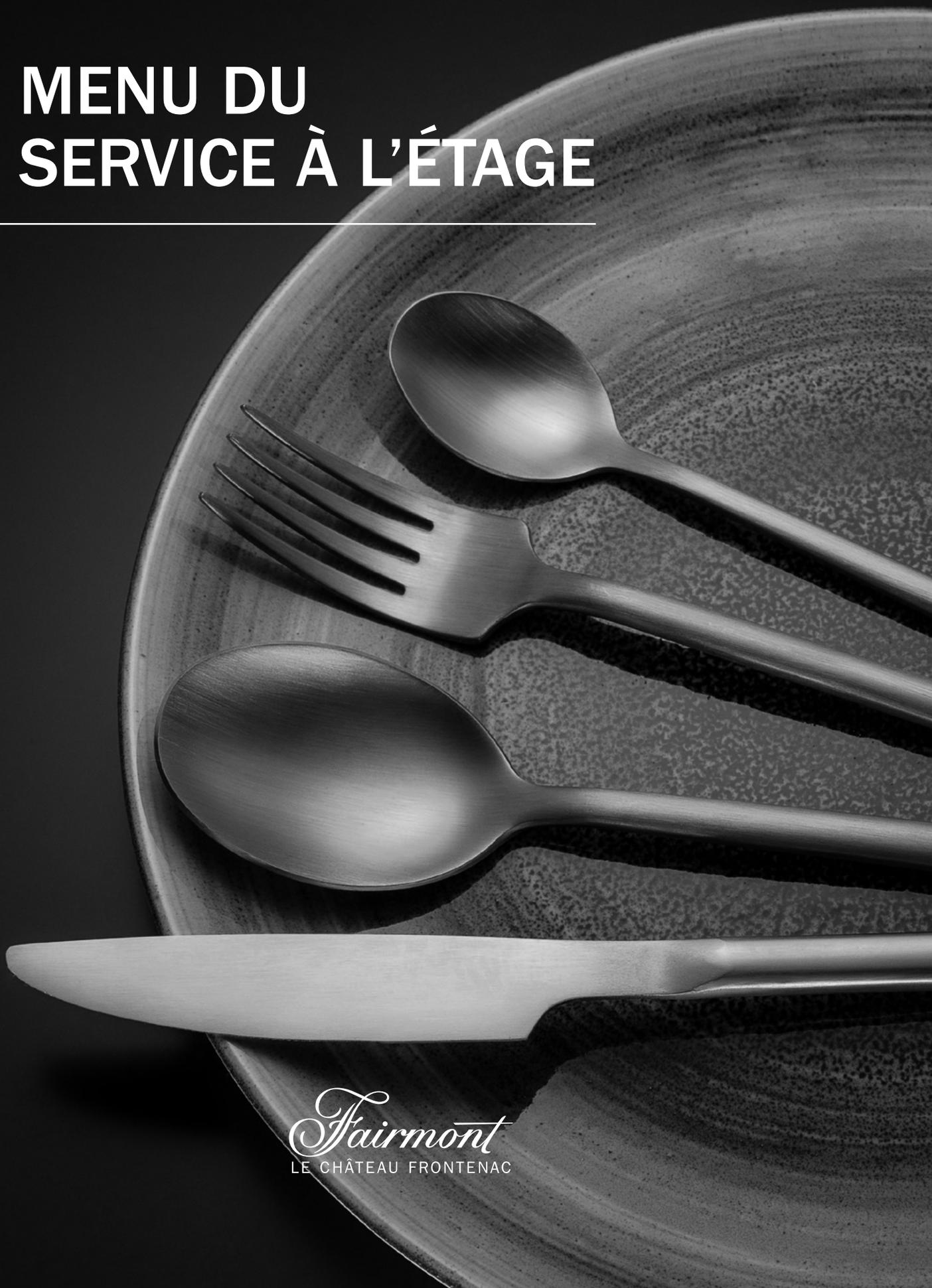


MENU DU SERVICE À L'ÉTAGE



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 BÉNÉDICTINES

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

SANDWICHES

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	TERRINE DE FOIE GRAS 🍷	34
SALADE DE CHÈVRE CRÉMEUX ET BETTERAVES RÔTIES 🌿	19	Baies nordiques, amandes caramélisées au sirop d'érable, pain d'épices	
Noix caramélisées et vinaigrette au cidre de pomme		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		RONDELLES D'OIGNONS 🌿	16
4 fromages d'ici	39	Miel provenant des ruches du toit du Château	
4 charcuteries 🍷	39	CRUDITÉS ET TREMPETTE DU MOMENT 🌿 🍷 🕒	15
2 fromages d'ici et 2 charcuteries	42	BOL DE MAÏS SOUFLÉ AU BEURRE 🌿	11
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			

L'EXPÉRIENCE 1608 À VOTRE CHAMBRE

HUÎTRES 🍷 🍷		TARTARE DE BŒUF 🍷	
6 huîtres 28 12 huîtres 50		Câpres, cornichons, moutarde, huile d'olive, ciboulette, jaune d'œuf	
Mignonnette, sauce piquante, sauce ponzu à la framboise		Entrée servie avec croûtons 21	
CAVIAR DU NOUVEAU-BRUNSWICK (30 G)	180	Plat principal servi avec croûtons, frites et salade 39	
Blini, crème fraîche, ciboulette, échalotes, œufs		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

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 6	Ajoutez de la saucisse 8	Ajoutez des champignons pleurotes 8	

PÂTES

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

DESSERTS

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

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^{er} 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.