



SOUPES

SOUPE DU JOUR	10
SOUPE À L'OIGNON ☞	13
Gratinée au fromage de Montebello, bouillon au vin blanc	
CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER ☞	13
Au bacon de mer	

ENTRÉES

PAIN MAISON	6
Graines de tournesol et Miel de Kenauk, beurre fouetté au piment Gorria	
MÉLANGE DE POUSSÉS 🌱☞🌱	16
Courges, graines de citrouille, fromage de chèvre de Papineauville, vinaigrette au cidre et à la courge	
COEURS DE ROMAINE 🌱☞🌱	16
Vinaigrette à la fleur d'ail et parmesan	
CROQUETTE DE CRABE	18
Crème sure à l'estragon et coeurs de palmier	
CHARCUTERIE DU MOMENT	16
De la Ferme Moreau, moutarde et légumes marinés	
FRITES MAISON ☞🌱	10
Pommes de Terre de Notre-Dame-de-la-Paix, Mayonnaise aux piments de Labelle et St-Amour	
POUTINE ☞🌱	13
Pommes de Terre de Notre-Dame-de-la-Paix, fromage en grains de Montebello	

PLATS

BRANDADE DE MORUE ☞	28
Croûtons à l'huile d'olive, ail et thym	
SAUMON RÔTI 🌱☞🌱	32
Ragoût de légumes racines et sauce à l'aneth	
LINGUINE AU CHOU-FLEUR 🌱	30
ET À L'AIL NOIR	
Cheddar de Montebello	
BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE ☞	36
Sauce à la moutarde, frites maison de Notre-Dame-de-la-Paix	
BURGER DE BŒUF 🌱☞🌱	32
Fromage Tête à Papineau, champignon Portobello, flanc de porc braisé, sauce aigre douce	
JOUE DE PORC BRAISÉE ☞	34
Polenta crémeuse au fromage Adoray	
ORGETTO 🌱	28
Courge, noisettes et fromage de chèvre Micha de La Ferme Floraple, bouillon au miso	
QUICHE AUX POIREAUX 🌱🌱	24
Au Cheddar de Montebello, jeunes pousses	
AJOUTEZ UNE PROTÉINE A UNE SALADE POUR UN PLAT SANTÉ	+ 9
Poitrine de volaille grillée Pavé de saumon rôti	

TARTINES

LA FORESTIÈRE 🌱	16
Champignons des Jardins de Capucinne, noix de pin, crémeux de miso	
LA PETITE-NATION	16
Jambon de la ferme Moreau, relish de courgettes, fromage Tête à Papineau	
LA MICHA	16
Saumon fumé, fromage de chèvre frais et oignons rouges marinés	
AJOUTEZ SALADE OU FRITES	+ 8

DESSERTS

GÂTEAU CHAUD À LA VANILLE	12
Caramel à la lime, glace vanille maison	
BROWNIE CHOCOLAT-PISTACHES	12
TARTE AU SUCRE	12
TARTE AUX PACANES	12
CRÈME BRÛLÉE ☞🌱	12
NAGE DE FRUITS DE SAISON ☞🌱🌱	13
Au vin blanc et citronnelle, yogourt de brebis et meringues	

Nous travaillons avec les producteurs de la région qui pratiquent la pêche durable, l'élevage sans hormone ainsi que l'agriculture biologique. La disponibilité des produits peut varier en fonction des saisons et des arrivages. Fairmont le Château Montebello n'utilise aucun colorant et arôme artificiel. N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et services en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.

