

Fairmont

LE CHÂTEAU MONTEBELLO



SERVICE AUX CHAMBRES

Disponible tous les jours de 7h à 22h

Composer le «0» sur le téléphone de votre chambre pour commander

IN-ROOM DINING

Available daily from 7am to 10pm

Dial «0» on the phone in your room to place an order

PETIT-DÉJEUNER

DE 7H00 À 11H00

SERVIS AVEC JUS ET CAFÉ RÉGULIER

CARPACCIO D'ANANAS A L'ÉRABLE	25
Galette au gruau et yogourt de brebis	
BAGEL SAUMON FUMÉ	25
Oignons confits, fromage à la crème	
LE CANADIEN	35
Deux œufs à votre façon, bacon, saucisses, pommes de terre rissolées, rôties	
BÉNÉ MONTEBELLO	35
Deux œufs pochés , muffin anglais, jambon, hollandaise, pommes de terre rissolées	
BÉNÉ SAUMON FUMÉ	35
BÉNÉ FLORENTINE	35
PAIN PLAT AU FROMAGE DE CHÈVRE	35
Tomates, roquette et œuf poché	
OMELETTE DE LA PETITE-NATION	35
Jambon de la Ferme Moreau et Cheddar de Montebello, épinards	
CRÊPES FRANÇAISES	25
Beurre d'érable	
CROISSANT DORÉ ET CRÈME ANGLAISE	25
Compote de fruits	

PANIER DU BOULANGER	9
4 viennoiseries au choix du chef, beurre et confitures	

VITALITÉ	16
Yogourt vanille, granola maison, fruits, miel de Kenauk	

EXTRAS

1 oeuf	5	Salade de Fruits	6
Saucisses	6	Baies de saison	6
Bacon	8	Saumon fumé	13
Fèves au lard	4	Pommes de terre rissolées	5
Céréales	5		
Rotis	5		

CAFÉ ARTISANAL HC VALENTINE

Espresso	5
Café régulier	5
Bol de latté	8
Capuccino	5



Nos maîtres torrificateurs produisent des torrifications d'origine unique, des mélanges personnalisés et des offres durables, notamment certifiées Rainforest Alliance, Fair Trade et bio.

BREUVAGES

Mimosa	13
Chocolat chaud	6
Smoothie du jour	8
Jus ou lait (au choix)	5

THÉ LOT 35 & TISANE	5
--------------------------------	----------

Fabriqué par un fabricant durable.

Sachets de thé 100% compostables végétaux pyramides. BIO.



Peut être fait sans lactose



Peut être fait sans gluten

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux.

15% frais de service. Frais de livraison 5\$.



Nous utilisons des œufs de poules en liberté pour nos repas à la carte

BREAKFAST

FROM 7:00 A.M. TO 11:00 A.M.

SERVED WITH JUICE AND REGULAR COFFEE

PINEAPPLE MAPLE CARPACCIO	25
Oatmeal and sheep yogurt pancake	
SMOKED SALMON BAGEL	25
Candied onions, cream cheese	
THE CANADIAN	35
Two eggs your way, bacon, sausage, hash browns, toast	
MONTEBELLO BENEDICT	35
Two poached eggs, English muffin, ham, hollandaise, hash browns	
SMOKED SALMON BENEDICT	35
FLORENTINE BENEDICT	35
GOAT CHEESE FLATBREAD	35
Tomatoes, arugula and poached egg	
SMALL NATION OMELETTE	35
Moreau Farm Ham and Montebello Cheddar, Spinach	
FRENCH CREPES	25
Maple butter	
CROISSANT AND CUSTARD	25
Fruit compote	

BAKER'S BASKET 9

4 pastries of the chef's choice, butter and jams

VITALITY 16

Vanilla yogurt, homemade granola, fruit, Kenauk honey

EXTRAS

1 egg	5	Fruit Salad	6
Sausages	6	Seasonal Berries	6
Bacon	8	Smoked Salmon	13
Baked beans	4	Fried Potatoes	5
Cereals	5		
Toast	5		

CAFÉ ARTISANAL HC VALENTINE

Espresso	5
Regular coffee	5
Latte bowl	8
Cappuccino	5



Our master roasters produce single-origin roasts, custom blends and sustainable offerings including Rainforest Alliance, Fair Trade and organic certified.

BEVERAGES

Mimosa	13
Hot chocolate	6
Smoothie of the day	8
Juice/milk	5

TEA LOT 35 & HERBAL TEA 5

Made by a sustainable manufacturer.

100% compostable plant-based pyramid tea bags. ORGANIC.



Can be made lactose free



Can be made gluten free

Please let us know your dietary needs and restrictions. Gluten-free and dairy-free options are available.

Our goal is to consistently support and endorse the use of local products.

15% service charge. Delivery charge \$5.



We use free-range eggs for our à la carte meals

DÉJEUNER DE 12H À 16H30

ENTRÉES

PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE	6
Graines de tournesol et miel de Kenauk, beurre fouetté au yuzu et fleurs	
POTAGE DU JOUR	10
SOUPE À L'OIGNON 	13
Gratinée au fromage de Montebello, bouillon au vin blanc, brioche grillée	
LAITUE MÉLANGÉ	16
Carottes confites, oignons perle rôtis, vinaigrette gingembre et carottes	
MINI COEURS DE ROMAINE  	16
Vinaigrette a la fleur d'ail et parmesan	
POUTINE 	13
Pommes de terre de Notre-Dame-de-la-Paix, Fromage en grains de Montebello	
FRITES MAISON  	10
Pommes de Terre de Notre-Dame-de-la-Paix, mayonnaise aux piments de la ferme Labelle & St-Amour	
HUMMUS   	15
Pita, olives	
AILES DE POULET (12)	20
Sauce BBQ	

PLATS

GNOCCHIS 	32
Champignons, manchetello, pesto a la sauge	
SAUMON GRILLÉ  	32
Purée de Céleri-raves a l'ail noir, petits pois et pleurotes	
BURGER DE BOEUF AU CHEDDAR  	32
Mayonnaise au Bourbon, confiture de tomates, pancetta, pickles, salade	
BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE 	36
Sauce échalote, frites maison	
BRISKET FUMÉ 	30
Salade de choux et cornichon frit	
COURGE SPAGHETTI	26
Crèmeux de tofu, tempeh mariné, huile vierge, kimchi	
AJOUTEZ UNE PROTÉINE A UNE SALADE POUR UN PLAT SANTÉ	+ 9
Poitrine de volaille grillée Pavé de saumon rôti	



Peut être fait
végétarien



Peut être fait
sans Lactose



Peut être fait
sans Gluten

LUNCH

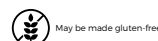
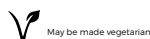
FROM 12H00 TO 16H30

APPETIZERS

HOUSEMADE POTATO BREAD	6
Sunflower seeds and Kenauk honey, whipped butter with yuzu and flowers	
SOUP OF THE DAY	10
ONION SOUP 	13
Montebello cheese gratin, white wine broth, toasted brioche	
MIXED LETTUCE   	16
Confit carrots, roasted pearl onions, carrot and ginger vinaigrette	
MINI ROMAINE HEARTS  	16
Garlic flower vinaigrette, parmesan	
POUTINE  	13
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix, Montebello cheese curds	
HOUSEMADE FRIES  	10
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix, with Labelle & St-Amour Farm chili mayonnaise	
HUMMUS   	15
Pita, olives	
CHICKEN WINGS (12)	20
BBQ sauce	

MAIN COURSES

GNOCCHIS 	32
Mushrooms, Manchebello, sage pesto	
GRILLED SALMON  	32
Celeriac puree with black garlic, green peas and oyster mushrooms	
BEEF & CHEDDAR BURGER  	32
Bourbon mayonnaise, tomato jam, pancetta, pickles, salad	
GRILLED BEEF FLANK STEAK 	36
Shallot sauce, house fries	
SMOKED BRISKET 	30
Coleslaw and fried pickles	
SPAGHETTI SQUASH	26
Tofu cream, marinated tempeh, Sauce vierge, kimchi	
ADD A PROTEIN TO YOUR SALAD FOR A HEALTHY MAIN COURSE	+ 9
Grilled chicken breast	
Roasted salmon	



Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce.

Taxes and services not included. 5\$ delivery fee.

SOUPER DE 17H À 22H

ENTRÉES

PAIN MAISON	6
Graines de tournesol et miel de Kenauk, beurre barraté noisette à la noisette	
POTAGE DU JOUR	10
SOUPE À L'OIGNON ☞	13
Gratinée au fromage de Montebello, bouillon au vin blanc, brioche grillée	
SALADE SUCRINE	18
Sauce César, parmesan, anchois, pancetta, croûtons	
CROMESQUI D'ADORAY ✓☞☞	22
Endives, raddichio, pommes de terre confites, haricots, vinaigrette au miel et à la truffe noire	
POUTINE ✓☞	13
Pommes de terre de Notre-Dame-de-la-Paix, fromage en grains de Montebello	
FRITES MAISON ✓☞	10
Pommes de Terre de Notre-Dame-de-la-Paix, mayonnaise aux piments de Labelle et St-Amour	
HUMMUS ✓☞☞	15
Pita, olives	
AILES DE POULET (12)	20
Sauce BBQ	

PLATS

TRUITE DE KENAUK ☞	42
Orges torrifiés aux herbes, relish de courges, rôti de légumes d'hiver	
BURGER DE BOEUF AU CHEDDAR ✓☞	32
Mayonnaise au Bourbon, confiture de tomates, pancetta, pickles, salade	
FILET MIGNON DE BOEUF 6 OZ ☞	68
Pommes de terre confite et frites, champignons érigés, navet et radis, sauce Barolo	
MAGRET DE CANARD	52
Sauce griottes, purée et pavé de celeri-rave, endives, échalote rôtie	
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE	42
Crème au verts de poireaux, moules et palourdes, tuile au Manchebello	
CHOU FLEURY	29
Cari aux lentilles noires, yogourt à la noix de coco, noix de pin et menthe	
AJOUTEZ UNE PROTÉINE A UNE SALADE POUR UN PLAT SANTÉ	+ 9
Poitrine de volaille grillée Pavé de saumon rôti	



DINNER

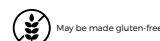
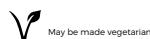
FROM 17H00 À 22H

APPETIZERS

HOUSEMADE POTATO BREAD	6
Sunflower seeds and Kenauk honey, whipped butter with yuzu and flowers	
SOUP OF THE DAY	10
ONION SOUP 	13
Montebello cheese gratin, white wine broth, toasted brioche	
GEM LETTUCE	18
Caesar sauce, parmesan, anchovies, pancetta, croutons	
ADORAY CROMESQUIS  	22
Endives, radicchio, candied potatoes, beans, honey and black truffle vinaigrette	
POUTINE  	13
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix, traditional cheese curds from Montebello	
HOUSEMADE FRIES  	10
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix, with Labelle & St-Amour Farm chili mayonnaise	
HUMMUS  	15
Pita, olives	
CHICKEN WINGS (12)	20
BBQ sauce	

MAIN COURSES

KENAUK TROUT 	42
Roasted barley with herbs, squash relish, roasted winter vegetables	
BEEF & CHEDDAR BURGER  	32
Bourbon mayonnaise, tomato jam, pancetta, pickles, salad	
BEEF FILET MIGNON 6 OZ 	68
Barolo sauce, mashed potatoes, seasonal vegetables	
DUCK MAGRET	52
Morello cherry sauce, celeryroot puree, celeriac filet, endives, roasted shallot	
GNOCCHI 	42
Leek cream, mussels and clams, confit leeks, manchebello cheese, Manchebello tuile	
CAULIFLOWER 	29
Black lentil curry with coconut yogurt, pine nuts and mint	
ADD A PROTEIN TO YOUR SALAD FOR A HEALTHY MAIN COURSE	+ 9
Grilled chicken breast	
Roasted salmon	



Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce.

Taxes and services not included. 5\$ delivery fee.



MENU ENFANTS

12 ans et moins
Boisson et dessert inclus

18

BURGER MONTE

Servi avec frites et crudités

SPAGHETTI

Sauce tomate ou à la bolognaise

PIZZA BELLO

Pepperoni et fromage

FILET DE SAUMON

Servi avec frites et crudités

DOIGTS DE POULET CROUSTILLANTS

Servi avec frites et crudités

DESSERT AU CHOIX

Fruits frais

Biscuits

Brownie

Crème glacée vanille ou chocolat

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux. Taxes et service en supplément. Frais de livraison 5\$.



KID'S MENU: 12 AND UNDER

Beverage and dessert included

18

BURGER MONTE

Served with French fries and raw
veggies

SPAGHETTI

Tomato or bolognese

PIZZA BELLO

Pepperoni and cheese

SALMON FILLET

Served with French fries and raw
veggies

CRISPY CHICKEN FINGERS

Served with French fries and raw
veggies

CHOICE OF DESSERT

Fresh fruits

Cookies

Brownie

Chocolate or vanilla ice cream

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce. Taxes and services not included. 5\$ delivery fee.