



## SOUPES

<b>SOUPE DU JOUR</b>	<b>10</b>
<b>SOUPE À L'OIGNON</b> 🍷	<b>13</b>
Gratinée au fromage de Montebello, bouillon au vin blanc, brioche grillée	
<b>CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER</b> 🍷 🌿	<b>13</b>
Au bacon de mer	

## ENTRÉES

<b>PAIN MAISON</b>	<b>6</b>
Graines de tournesol et miel de Kenauk, beurre fouetté au yuzu et fleurs	
<b>LAITUE MÉLANGÉE</b> 🌿 🍷 🌱 🌿	<b>16</b>
Carottes confites, oignons rôtis, noix de pin, vinaigrette carottes et gingembre	
<b>MINI COEURS DE ROMAINE</b> 🌿 🍷 🌱	<b>16</b>
Vinaigrette à la fleur d'ail, parmesan	
<b>CROQUETTE DE MORUE</b>	<b>16</b>
Aioli au paprika fumé	
<b>FRITES MAISON</b> 🍷 🌿	<b>10</b>
Pommes de Terre de Notre-Dame-de-la-Paix, mayonnaise aux piments de la ferme Labelle & St-Amour	
<b>POUTINE</b> 🍷 🌿	<b>13</b>
Pommes de Terre de Notre-Dame-de-la-Paix fromage en grains de Montebello	

## PLATS

<b>SAUMON GRILLÉ</b>	<b>32</b>
Purée de celeri-raves à l'ail noir, petits pois et pleurotes	
<b>RAVIOLIS AUX LÉGUMES RÔTIS</b>	<b>32</b>
Sauce bolognaise, chorizo et parmesan	
<b>GNOCCHI AUX CHAMPIGNONS</b>	<b>32</b>
Champignons, Manchebello, pesto de sauge	
<b>BURGER DE BOEUF AU CHEDDAR</b>	<b>32</b>
Mayonnaise au Bourbon, confiture de tomates, pancetta, pickles, salade	
<b>COURGE SPAGHETTI</b>	<b>32</b>
Crèmeux de tofu, tempeh, huile vierge, kimchi	
<b>BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE</b>	<b>36</b>
À l'échalote, frites maison	
<b>BRISKET FUMÉ</b>	<b>30</b>
Salade de chou, frites, cornichons frits	
<b>TARTE AU BRIE</b>	<b>24</b>
Panais rôti et pommes	
<b>AJOUTEZ UNE PROTÉINE A UNE SALADE POUR UN PLAT SANTÉ</b>	<b>+ 9</b>
Poitrine de volaille grillée Pavé de saumon rôti	

## TARTINES

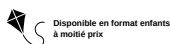
<b>SAUMON FUMÉ</b>	<b>16</b>
Fromage de chèvre, oignons rouges, câpres	
<b>ARTICHAUTS ET OLIVES</b>	<b>16</b>
Légumes grillés à la Provençale	
<b>AVEC SALADE OU FRITES</b>	<b>+ 9</b>

## DESSERTS

<b>DÉCLINAISON DE POMMES</b>	<b>15</b>
Du verger Croque-Pomme, mousse au verjus, feuilletage	
<b>PUDDING AU PAIN</b>	<b>15</b>
Caramel, pacanes à l'érable, mousse au fromage frais de Montebello	
<b>TARTE AU SUCRE</b>	<b>12</b>
<b>TARTE AUX PACANES</b>	<b>12</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>12</b>

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.





# AUX CHANTIGNOLES

## SOUPS

<b>SOUP OF THE DAY</b>	<b>10</b>
<b>ONION SOUP</b> 🍷	<b>13</b>
Montebello cheese gratin, white wine broth, toasted brioche	
<b>SEAFOOD CHOWDER</b> 🍷🌱	<b>13</b>
With sea bacon	

## STARTERS

<b>HOMEMADE BREAD</b>	<b>6</b>
Sunflower seeds and Kenauk honey, whipped yuzu butter and flowers	
<b>MIXED LETTUCE</b> 🌱🍷🌱🌱	<b>16</b>
Candied carrots, roasted onions, pine nuts, carrot and ginger vinaigrette	
<b>BABY ROMAINE HEARTS</b> 🌱🍷🌱	<b>16</b>
Vinaigrette with garlic flower and parmesan	
<b>COD CROQUETTE</b>	<b>16</b>
With smoked paprika aioli	
<b>HOUSE FRIES</b> 🍷🌱	<b>10</b>
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix, mayonnaise with peppers from Labelle & St-Amour farm	
<b>POUTINE</b> 🍷🌱	<b>13</b>
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix Montebello cheese curds	

## MAINS

<b>GRILLED SALMON</b>	<b>32</b>
Celeriac puree with black garlic, peas and oyster mushrooms	
<b>ROASTED VEGETABLES RAVIOLIS</b>	<b>32</b>
Bolognese sauce, chorizo and parmesan	
<b>MUSHROOM GNOCCHIS</b>	<b>32</b>
Sauce bolognaise, chorizo et parmesan	
<b>BEEF AND CHEDDAR BURGER</b>	<b>32</b>
Bourbon mayonnaise, tomato jam, pancetta, pickles, salad	
<b>SPAGHETTI SQUASH</b>	<b>32</b>
Creamy tofu, tempeh, virgin oil, kimchi	
<b>GRILLED BEEF FLANK STEAK</b>	<b>36</b>
With shallots and house fries	
<b>SMOKED BRISKET</b>	<b>30</b>
Coleslawm house fries and fried pickles	
<b>BRIE TART</b>	<b>24</b>
Roasted parsnips and apples	
<b>ADD PROTEIN TO A SALAD FOR A HEALTHY LUNCH</b>	<b>+ 9</b>
Grilled chicken breast	
Roasted salmon fillet	

## TARTINES

<b>SMOKED SALMON</b>	<b>16</b>
Goat cheese, red onions, capers	
<b>ARTICHOKES AND OLIVES</b>	<b>16</b>
provence-style grilled vegetables	
<b>WITH SALAD OR FRIES</b>	<b>+ 9</b>

## DESSERTS

<b>APPLE VARIATIONS</b>	<b>15</b>
From verger Croque-Pomme, puff pastry verjus mousse	
<b>BREA PUDDING</b>	<b>15</b>
Caramel, maple pecans, fresh Montebello cheese mousse	
<b>SUGAR PIE</b>	<b>12</b>
<b>PECAN PIE</b>	<b>12</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>12</b>

We work with local producers who practice sustainable fishing, hormone-free husbandry and organic farming. Product availability may vary depending on the seasons and arrivals. Fairmont le Château Montebello does not use any artificial colours or flavours.

Do not hesitate to share your dietary needs and restrictions with us. Taxes and services not included. Table of 8 or more, 15% applicable.

