



## 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>GASPACHO</b> ☹☹	<b>13</b>
Cocombres, raita	

## ENTRÉES

<b>PAIN MAISON</b>	<b>6</b>
Graines de tournesol et miel de Kenauk, beurre fouetté au yuzu et fleurs	
<b>LAITUE ICEBERG</b> ☹☹☹☹☹	<b>16</b>
Melon d'eau compressé, concombres grillés	
<b>MINI COEURS DE ROMAINE</b> ☹☹☹☹	<b>16</b>
Vinaigrette à la fleur d'ail, parmesan	
<b>CROQUETTE DE MORUE</b>	<b>16</b>
Mayonnaise au curry	
<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>
Bettes à cardes, coulis de poivrons brûlés	
<b>GNOCCHIS</b> ☹	<b>32</b>
Tomates séchées, ricotta au basilic	
<b>BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE</b> ☹	<b>36</b>
Sauce échalote, frites maison	
<b>BURGER DE BŒUF</b> ☹☹☹☹	<b>32</b>
Fromage Tête à Papineau, champignons portobellos, sauce aigre douce	
<b>BRISKET FUMÉ</b> ☹	<b>30</b>
Salade de chou et cornichon frit	
<b>GALETTE DE QUINOA</b> ☹	<b>28</b>
Légumes de saison, chimichurri	
<b>QUICHE MAISON</b> ☹☹	<b>24</b>
Courgette et au fromage de chèvre de Papineauville	
<b>AJOUTEZ UNE PROTÉINE A UNE SALADE POUR UN PLAT SANTÉ</b>	<b>+ 9</b>
Poitrine de volaille grillée	
Pavé de saumon rôti	

## TARTINE

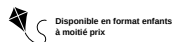
<b>BETTERAVES ET POIS CHICHES</b> ☹	<b>16</b>
-------------------------------------	-----------

## DESSERTS

<b>SHORTCAKE AUX FRUITS DE SAISON</b>	<b>14</b>
<b>MIEL DE KENAUK ET YOGOURT DE BREBIS</b>	<b>15</b>
<b>TARTE AU SUCRE</b>	<b>12</b>
<b>TARTE AUX PACANES</b>	<b>12</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> ☹☹☹☹	<b>12</b>
<b>NAGE DE FRUITS DE SAISON</b> ☹☹☹☹	<b>13</b>
Au vin blanc et à la citronnelle, yogourt de brebis et meringue	

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.





## SOUPES

<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>GAZPACHO</b> ☺✓	<b>13</b>
Cucumbers, raita	

## STARTERS

<b>HOUSE BREAD</b>	<b>6</b>
Sunflower seeds and Kenauk honey, whipped butter with yuzu and flowers	
<b>ICEBERG LETTUCE</b> ☺☺☺✓	<b>16</b>
Compressed watermelon, grilled cucumber	
<b>MINI ROMAINE HEARTS</b> ☺☺✓	<b>16</b>
Garlic flower vinaigrette, parmesan	
<b>COD CROQUETTE</b>	<b>16</b>
Curry mayonnaise	
<b>HOUSEMADE FRIES</b> ☺✓	<b>10</b>
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix, with Labelle & St-Amour Farm chili mayonnaise	
<b>POUTINE</b> ☺✓	<b>13</b>
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix, traditional cheese curds from Montebello	

## MAIN DISHES

<b>GRILLED SALMON</b> ☺☺☺	<b>32</b>
Swiss chard, burnt pepper coulis	
<b>GNOCCHI</b> ✓	<b>32</b>
Sun-dried tomato, with basil ricotta	
<b>GRILLED FLANK STEAK</b> ☺	<b>36</b>
Shallot sauce, house fries	
<b>BEEF BURGER</b> ☺☺✓	<b>32</b>
Tête à Papineau cheese, portobello mushrooms, sweet & sour sauce	
<b>SMOKED BRISKET</b> ☺	<b>30</b>
Coleslaw and fried pickle	
<b>QUINOA PATTY</b> ✓	<b>28</b>
Seasonal vegetables and chimichurri	
<b>HOUSEMADE QUICHE</b> ☺✓	<b>24</b>
Zucchini, with goat cheese from Papineauville	
<b>ADD A PROTEIN TO YOUR SALAD FOR+ 9</b>	
<b>A HEALTHY MAIN COURSE</b>	
Grilled chicken breast	
Roasted salmon	

## TARTINES

<b>BEAT AND CHICKPEA TOAST</b> ✓	<b>16</b>
----------------------------------	-----------

## DESSERTS

<b>SHORTCAKE WITH SEASONAL FRUITS</b>	<b>14</b>
<b>KENAUK HONEY WITH SHEEP'S MILK YOGURT</b>	<b>15</b>
<b>SUGAR PIE</b>	<b>12</b>
<b>PECAN PIE</b>	<b>12</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> ☺☺✓	<b>12</b>
<b>SEASONAL FRUIT NAGE</b> ☺☺✓	<b>13</b>
White wine and lemongrass, sheep's milk yogurt and meringue	

We work with producers from the region that practice durable fishing, hormone-free husbandry and organic agriculture. Availability of produces can vary according to season and supplier. Fairmont le Chateau Montebello does not use any artificial flavouring or colouring. Do not hesitate to share with us your food restrictions or allergies. Taxes and Service not included. 15% gratuity applicable on groups of 8 or more.



Available for children: half price



Vegetarian replacement



Lactose-Free replacement



Gluten-Free replacement