

Fairmont Service aux chambres

LE REINE ELIZABETH Composez le 7-3223

MENU POUR ENFANTS

PETIT DÉJEUNER	
Crêpes beurre d'érable et croquants à l'érable	18\$
DÉJEUNER ET DÎNER	
Pain frais style focaccia et condiments	7\$
Soupe du jour et garniture	9\$
Salade verte	9\$
Poisson du jour	24\$
Mini hamburgers grillés	16\$
Tomate, laitue, cheddar de l'Isle-aux-Grues	
Croquettes de poulet et mayonnaise au paprika fumé	16\$
Ravioli ricotta et sauce Bolognaise	17\$
BREUVAGE ENFANT	
Lait	3\$
Lait au chocolat	3\$
Boissons gazeuses	4\$
Jus de fruits	3\$

BREUVAGES

Eau plate ou gazeuse	330 ml 5\$	750 ml 10\$
Boissons gazeuses	5\$	
Jus de fruits	6\$	
Orange, pamplemousse, pomme, canneberge, ananas, tomate, V8		
Lait	4\$	
Entier, 2 % écrémé, soja, avoine ou chocolat		
Café ou café décaféiné *	5\$	
Assortiment de thés	5\$	
Thés décaféinés, tisanes **		
Espresso *	6\$	
Cappuccino ou café au lait *	7\$	

BIERES

Blanche de Pratto – Pit Caribou de Gaspésie 4.75 % (500 ml)	12\$
Budlight 4 % (350 ml)	12\$
Budweiser 5 % (350 ml)	12\$
Becks 0 % – (350 ml)	10\$
Corona 4.6 % (355 ml)	12\$

Nous privilégions les produits locaux

* Chaîne d'approvisionnement basée sur notre mission de durabilité environnementale et sociale, certifiées Rainforest Alliance, équitables et biologiques
 ** Emballés dans des sachets de thé non toxiques à base de plantes



peut se faire sans gluten
 peut se faire végan
 peut se faire sans lactose
 Vin exclusif Accor

MERCI DE NOUS AVERTIR DE TOUTES ALLERGIES OU RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

Veillez noter qu'un frais de livraison de 4 \$, des frais de service de 15% et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.

Fairmont In Room Dining

THE QUEEN ELIZABETH To order please dial 7-3223

BREAKFAST FROM 7 AM TO 11 AM

The Canadian	18\$
Two free-range eggs cooked as desired, fried potatoes, fresh fruit, toasts, juice, coffee or tea choice of meat : bacon, sausage or country ham	
Plain Omelet	18\$
Three free-range eggs, fried potatoes, fresh fruits and toasts Choice of ingredients: Ham, bacon, bell pepper, onion, mushroom, spinach, tomato, cheese +\$1 per extra	
Breakfast Sandwich	19\$
Brioche bread, overeasy egg, porchetta or brisket, cheese, pickle, lettuce and tomato, served with salad and fried potatoes	
Classic Benedictine	21\$
Rosemary ham, cheddar cheese, hollandaise sauce, English muffin served with fried potatoes + 2\$ Extra porchetta or brisket	
Norwegian Benedictine	31\$
Smoked salmon, spinach salad, hollandaise sauce, Mediterranean caviar, English muffin, served with fried potatoes	
Lux Toast	32\$
Two poached free-range eggs, salmon gravlax, beets and labneh, herb salad	
Avocado Toast	26\$
Two poached free-range eggs, cream cheese with herbs, guacamole and radish salad	
French Crepes	23\$
Maple butter, sliced fruits, berries	
Fruit Salad	14\$
Bowl of Berries	
Our Baker's basket (3)	15\$
Selection of croissant, chocolate croissant and muffin	
Granola	16\$
Yogurt, dried fruit, puffed quinoa	
Bircher Muesli	18\$
Blueberries, greek yogurt, roasted coconut, lime	
Cream Puffs	16\$
Fresh Fruit Salad with Flavoured Syrup	14\$
Signature Dessert	16\$
Ice Cream (500ml)	15\$
from Jean-Marc Guillot 'Meilleur Ouvrier de France'	

We favor local produce

*Supply chain based on our environmental and social sustainability mission offerings, including certified Rainforest Alliance, Fair Trade, and Organic.

** Packaged in plant-based, non-toxic tea bags

DINNER FROM 11.30 AM TO 10 PM

Soup of the Day	\$14
Classic Caesar Salad	Small: \$16 Large : \$21
With grilled corn-fed chicken + \$12 With smoked salmon + \$14	
Club Sandwich	\$32
Corn-fed chicken, crispy bacon, tomato and lettuce served with your choice of regular fries or salad	
Shorthorn Beef Burger (AAA)	\$34
Aged smoked cheddar, marinated pickles, lettuce, tomatoes, red onions, parmesan mayonnaise with truffle	
Vegan Burger	\$34
Portobello steak with vegan chili mayonnaise	
Famous Quebec Poutine	Small: \$18 Large : \$24
French fries, cheese curd and gravy Bacon : +\$8 Chicken: +\$12	
Ricotta Ravioli and Bolognese Sauce	\$39
Fish of the Day	\$58
AAA Beef Tenderloin	\$71
Pommes Aligot and charcutiere sauce	
CHEESE AND CHARCUTERIE BOARDS	
All our plates are served with chutney, mustard, pickled vegetables, pearls of balsamic vinegar, grapes, nuts and crackers	
Chef's Choice of 3 Local Cheeses	\$36
Suggestion of our Wine Merchant : Julienas Bourgogne , FR Chardonnay	
Mixed Local Cheeses (2) and Charcuteries (3)	\$48
Suggestion of our Wine Merchant : Beaujolais Village, Juliénas Chaitre, FR Gamay	

VISIT US

KREMA CAFÉ	6:30 am-4:00 pm
Artisans MARCHÉ	8:00 am-6:00 pm
ROSELYS BISTRONOMIE	6:30 am-10:00 pm
NACARAT PLAISIRS LIQUIDES	5:00 pm-11:30 pm (Tuesday to Saturday)



Dish can be made without gluten
 Dish can be made vegan
 Dish can be made without lactose
 Accor exclusive selection




PLEASE NOTIFY US ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTION

Please note that a \$4 shipping fee, a 15% service charge and applicable taxes will be added to any order.

Fairmont In Room Dining

THE QUEEN ELIZABETH To order please dial 7-3223

CHILDREN'S MENU

BREAKFAST	
Pancakes With Maple Butter and Maple Crunch	\$18
LUNCH AND DINNER	
Focaccia-Style Bread Served With Condiments	\$7
Soup of the Day	\$9
Green Salad 	\$9
Fish of the Day 	\$24
Grilled Mini Burger Tomato, lettuce, local cheddar cheese 	\$16
Chicken Nuggets With Smoked Paprika Mayonnaise	\$16
Ricotta Ravioli and Bolognese Sauce	\$17

BEVERAGE

Milk	\$3
Chocolate Milk	\$3
Soft Drinks	\$4
Fruit Juice	\$3

BEVERAGES

Regular or Carbonated Water	330 ml \$5 750 ml \$10
Soft Drinks	\$5
Fruit Juices	\$6
Orange, grapefruit, apple, cranberry, pineapple, tomato, V8	
Milk	\$4
Whole, 2%, skimmed, soy, oat or chocolate	
Coffee or Decaffeinated Coffee *	\$5
Selection of Teas	\$5
Decaffeinated teas, herbal teas **	
Espresso *	\$6
Cappuccino or Latte *	\$7

BEERS

Blanche de Pratto – Pit Caribou from Gaspésie 4.75 % (500 ml)	\$12
Budlight 4 % (350 ml)	\$12
Budweiser 5 % (350 ml)	\$12
Becks 0 % – (350 ml)	\$10
Corona 4.6 % (355 ml)	\$12

 We favor local produce 

*Supply chain based on our environmental and social sustainability mission offerings, including certified Rainforest Alliance, Fair Trade, and Organic.

** Packaged in plant-based, non-toxic tea bags



Dish can be made without gluten



Dish can be made vegan



Dish can be made without lactose



Accor exclusive selection



















PLEASE NOTIFY US ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTION

Please note that a \$4 shipping fee, a 15% service charge and applicable taxes will be added to any order.

Fairmont Service aux chambres

LE REINE ELIZABETH Composez le 7-3223

PETIT DÉJEUNER DE 7H00 À 11H00

Le Canadien  	36\$
Deux œufs à votre goût, pommes de terre, fruits frais, rôties, jus, café ou thé Choix de viande : <i>bacon, saucisses ou jambon de pays</i>	
Omelette nature  	23\$
Trois œufs battus, pommes de terre, fruits frais et rôties Ingrédients au choix : <i>Jambon, bacon, poivrons, oignons, champignons frais, épinards, tomates, fromage + 1\$ par garniture</i>	
Sandwich déjeuner  	24\$
Pain brioché, œuf tourné, porchetta ou brisket artisanale, fromage, cornichon, dijonnaise, laitue, tomates, servi avec salade et pommes de terre	
Bénédictine classique 	27\$
Jambon au romarin, fromage cheddar, hollandaise sur muffin anglais, servi avec pommes de terre <i>Extra porchetta ou brisket+ 2\$</i>	
Bénédictine norvégien 	31\$
Saumon fumé, épinards en salade, hollandaise, caviar mujol sur muffin anglais, servi avec pommes de terre	
Toast de Lux  	32\$
Œufs pochés, gravlax de saumon, labneh aux betteraves et salade d'herbes	
Toast à l'avocat  	26\$
Œufs pochés, fromage à la crème fouettée aux herbes, guacamole et salade de radis	
Crêpes françaises	23\$
Beurre d'érable, fruits tranchés, baies	
Salade de fruits   	14\$
Bol de fruits rouges   	16\$
Corbeille du boulanger (3)	15\$
Croissant, chocolatine et muffin	
Granola	16\$
yogourt, fruits séchés et quinoa soufflé	
Bircher Muesli	18\$
Bleuet, yogourt Grec, Noix de Coco Rôtie et Citron Vert	

DESSERTS

Choux à la crème	16\$
Salade de fruits frais et sirop aromatisé	14\$
Dessert Signature	16\$
Crème Glacée (500 ml)	15\$
de <u>Jean-Marc Guillot Meilleur Ouvrier de France</u>	

 Nous privilégions les produits locaux 

* Chaîne d'approvisionnement basée sur notre mission de durabilité environnementale et sociale, certifiées Rainforest Alliance, équitables et biologiques

** Emballés dans des sachets de thé non toxiques à base de plantes



peut se faire sans gluten



peut se faire végétarien



peut se faire sans lactose













Vin exclusif Accor

MERCI DE NOUS AVERTIR DE TOUTE ALLERGIE OU RESTRICTION ALIMENTAIRE

Veillez noter qu'un frais de livraison de 4 \$, des frais de service de 15% et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.

DINER DE 11H30 À 22H00

Soupe du jour	14\$
Salade César classique	Petite : 16\$ Grande : 21\$
Avec Poulet fermier grillé	+12 \$
Avec Saumon Fumé	+16 \$
Club sandwich  	32\$
Choix de salade ou de frites	
Burger de bœuf Shorthorn (AAA)  	34\$
Vieux cheddar fumé, cornichons marinés, laitue, tomates, oignons rouges, mayonnaise à la truffe et parmesan	
Burger végétarien   	34\$
Steak de portobello et mayonnaise vegan au chili	
La fameuse poutine du Québec	Petite : 18\$ Grande : 24\$
Fromage en grain et sauce onctueuse	
Extra Bacon : +8\$ Poulet : +12\$	
Ravioli ricotta et sauce bolognaise	39\$
Poisson du jour  	58\$
Filet de bœuf « AAA » 	71\$
Aligot de pomme de terre et sauce charcutière	
PLANCHES DE FROMAGES ET CHARCUTERIES	
Toutes nos planches sont servies avec chutney, moutarde, légumes marinés, raisins, perles de vinaigre balsamique, noix et craquelins.	
Planche de 3 fromages québécois choix du chef	36\$
Suggestion de notre caviste : <i>Julienas Bourgogne, FR Chardonnay</i>	
Planche mixte de 3 charcuteries et 2 fromages	48\$
Suggestion de notre caviste : <i>Beaujolais Village, Juliénas Chaitre, FR Gamay</i>	

VISITEZ-NOUS

KREMA CAFÉ	6h30-16h00
Artisans MARCHÉ	8h00-18h00
ROSELYS BISTRONOMIE	6h30-22h00
NACARAT PLAISIRS LIQUIDES	17h00-23h30 (Mardi au Samedi)