

PETIT-DÉJEUNER

7 h à 10 h de lundi à vendredi
7 h à 10 h 30 samedi et dimanche


LES ÉNERGISANTS

servis avec un jus d'orange ou de pamplemousse
et votre choix de : café, café décaféiné, thé ou tisane Lot 35

Le Chia  **15**
pudding au chia aux petits fruits

Le coureur des bois  **29**
deux oeufs à votre façon, choix de bacon, jambon ou saucisses, pommes de terre rissolées et rôties

Omelette **28**
servie avec pommes de terre rissolées et rôties
- Votre choix de 4 garnitures :
tomate, épinard, oignon, poivron, fromage, bacon, jambon
- blanc d'oeuf ou oeuf entier

Le géant  **32**
deux oeufs à votre façon, bacon, jambon, saucisses, cretons, fèves au lard, pommes de terre rissolées, rôties

Le béné classique **28**
deux oeufs pochés, muffin anglais, bacon de dos, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées

Les crêpes  **22**
six crêpes, baies de saison et sirop d'érable

LES FAVORIS DU MATIN

Salade de fruits frais **10**

Panier du boulanger **12**
cinq mini viennoiseries servies avec beurre et confitures

Céréales **9**
Corn Flakes, Rice Krispies, Raisin Bran, All-Bran, Froot Loops, muesli maison, servies avec votre choix de lait : 2 %, écrémé, de soya, d'amande, sans lactose

Gruau fait maison **9**

OPTIONS À LA CARTE

Bacon (4 pièces) **7**

Saucisses ou jambon (3 pièces) **7**

Saumon fumé (40 g) **11**

Pommes de terre rissolées **6**

Fèves au lard **7**

Cretons maison **7**

Pain grillé (2 tranches) au choix **6**
(blanc, blé entier, sans gluten ou multigrains)

SOUPER - 17 h à 22 h

ENTRÉES

Plateau de fromages (1 personne) **21**
3 fromages fins, croûtons, raisins et miel Le petit Rucher du Nord




Plateaux de fromages et de charcuterie **44**
3 fromages et 3 viandes de notre région.
Servi avec raisins, noix, confiture locale, miel et croûtons

Poutine Entrée **17** | Plat principal **23**
pommes de terre frites, fromage en grains, sauce brune

Soupe du marché **9**

Soupe à l'oignon **19**
bière St-Arnould, fromage Oka

Salade César Entrée **16** | Plat principal **22**

Salade verte    Entrée **11** | Plat principal **16**

Nachos Tremblant    **23**
olives noires, oignons rouges, jalapeños, guacamole, pico de gallo, crème sûre

Ailes de poulet (12) **24**
choix de sauce : Red Hot ou BBQ à la bière St-Arnould

PLATS PRINCIPAUX

Le M-Burger boeuf **33**
Fromage brie de Port Neuf, oignons rouges, roquette, aioli, confiture au bacon et Sortilège.
Servi avec frites ou salade


M-Burger végétarien  **33**
Boulette végétarienne, fromage brie de Port Neuf, oignons rouges, roquette, aioli.
Servi avec frites ou salade

Filet Mignon  **70**
Tarte aux champignons, oignon rôti, jaune d'oeuf confit, graines de moutarde, jus de boeuf et betterave

Mac n' cheese au homard **44**
Émulsion à la bisque, cheddar aux pommes fumées, parmesan et oignons frits

Steak de céleri rave glacé    **44**
Gremolata aux pistaches et salicorne, purée de céleri rave, ail noir, furikake


Poke Bowl / saumon 31   / **végétarien 27**   
Sauce tahini, carottes, radis, edamame, oignon frit, sésame et algue nori

Cavatelli  **46**
Émulsion à la betterave, fromage Bleu d'Élizabeth, betterave rouge marinée, noisette, gel de poire et gel de betterave

 SANS LACTOSE  SANS GLUTEN  VÉGÉTARIEN

Si vous êtes sujet à des restrictions alimentaires, veuillez en faire part à un membre de notre personnel.

DESSERTS

Chocolat   **15**
Mousse au chocolat, insert de crème anglaise à la vanille et gruê de cacao

Pavlova **15**
Meringue, compotée de griottes et groseilles, panna cotta à la vanille

Tarte au sucre **15**
Pâte sablée aux amandes, gelée de pommes et ganache à l'érable

Mandarine **14**
Blanc-manger aux amandes, crémeux et gel de mandarine, kumquat confit

Sorbet maison **10**

Plateau de fromages **23**
Pour 1 personne - 3 fromages fins
Croûtons, raisins frais et miel du Petit Rucher du Nord

POUR LES ENFANTS (12 ans et moins)

ENTRÉES

Potage du marché **7**

Crudités et trempette **7**

PLATS PRINCIPAUX

Grilled cheese servi avec frites ou salade verte **12**

Doigts de poulet servis avec frites ou salade verte **14**

Mini burger **14**
servi avec frites ou salade verte (ajout de fromage + 1)

Macaroni au fromage **13**

Spaghetti sauce à la tomate rôtie **12**

Escalope de poulet grillée **16**
légumes, sauce BBQ, servi avec frites ou salade verte

DESSERTS JUNIOR

Salade de fruits frais **8**

Brownie au chocolat servi avec crème glacée à la vanille **7**

Jello avec crème chantilly **5**

Crème glacée saveurs de saison **7**

BREUVAGES

Café ou café décaféiné 3 tasses **6** | 6 tasses **9**

Expresso simple **6** | double **6,50**

Café au lait **7**

Cappuccino **7**

Chocolat chaud **7**

Thé Lot 35 Fairmont **6**

Jus au choix **7**

Lait **5**

Smoothie **9**

Eau minérale naturelle 355 ml **6** | 750 ml **9**

Eska gazéifiée 355 ml **6** | 750 ml **9**

San Pellegrino 250 ml **6** | 750 ml **9**

Jus de fruits, légumes ou tomate **6**

Boisson gazeuse **5**

VINS AU VERRE. WINES BY THE GLASS – 5 oz.

Notre liste change au gré des arrivages / Our list changes with the arrivals

BLANCS. WHITES **15**
Pinot Grigio | Chardonnay | Sauvignon Blanc

MOUSSEUX / CHAMPAGNE **19**
Prosecco **39**
Champagne

ROSÉ **18**

ROUGES. RED **18**
Sangiovese | Cabernet Sauvignon | Pinot Noir

BOUTEILLES. BOTTLES

BLANCS. WHITES **85**
RIESLING - Megalomaniac, Series Heritage, Niagara VQA, Canada

CHARDONNAY **109**
Bourgogne - Villa Cantrius, Julienas Chaintré, France **69**
Napa Valley, Chardonnay, Bread & Butter

GRENACHE BLANC **63**
Belleruche, Grenache Blanc, M.Chapoutier, CDR France

SAUVIGNON BLANC – Sauvignon blanc, Joel Gott, Californie, É-U **73**

CHAMPAGNE **129**
Veuve Clicquot, Ponsardin **245** – demi-bouteille/ half bottle

ROUGES. RED **99**
CABERNET SAUVIGNON
Bound, Alexander Valley, É.U.

PINOT NOIR – Chapeau Melon, Jérémie Huchet, Loire, France **79**

SYRAH – GRENACHE – MOUVÈDRE **61**
Domaine Saint-Nabor, Cuvée exclusive, CDR Village, France

CABERNET-MERLOT **89**
Megalomaniac, Série héritage, Niagara VQA, Canada

NEBBIOLO **149**
Barolo DOCG, Rocca Ripalta, Italie

BIÈRES. BEERS

MICROBRASSERIE / MICROBREWERY **15**
P'tit Train du Nord – lager 473 ml (Édition spéciale 25 ans / Special 25th anniversary edition) Blanche des Anges – blanche/white 500 ml
Rivière-Rouge – ambrée/amber 500 ml

DOMESTIQUE / DOMESTIC **9**

IMPORTATION / IMPORTED **10**

SPIRITUEUX. LIQUOR

APÉRITIFS & VERMOUTH – 1,5 oz. **12**
À partir de 10 selon la carte du bar

ALCOOL/ ALCOHOL - 1,5 oz.
Starting from 10 according to available to bar menu

PREMIUM : Ketel One Vodka | Bombay Sapphire Gin | Havana Club 7 ans
Rhum | Canadian Club 7 ans Whisky | Crown Royal Whisky | Chivas Regal
12 ans Blended Malt Port Taylor

DELUXE : Grey Goose Vodka | Hendrick's Gin | Courvoisier VSOP
Cognac | Woodford Reserve | Johnnie Walker | Black Label





Veuillez noter que des frais de livraison de 5 \$, des frais de service de 15 % et les taxes applicables* seront ajoutés à toute commande.*Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué sera ajoutée à votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature de Tremblant.

BREAKFAST

7 am to 10 am Monday to Friday
7 am to 10:30 am Saturday and Sunday

ENERGIZING MORNINGS

served with orange or grapefruit juice and your choice of coffee, decaffeinated coffee or Lot 35 Fairmont tea

Chia 	15
chia pudding with berries	
The woodsman 	29
two eggs cooked to your liking, your choice of bacon, ham or sausages, sautéed potatoes, toast	
Omelette	28
served with sautéed potatoes and toast	
- Your choice of 4 toppings: tomato, spinach, onion, bel, pepper, cheese, bacon, ham	
- Egg white or whole egg	
The giant 	32
two eggs cooked to your liking, bacon, ham, sausage, cretons, baked beans with pork, sautéed potatoes, toast	
The classic benedict	28
two poached eggs on an English muffin, back bacon, Hollandaise sauce, sautéed potatoes	
Crêpes 	22
six crêpes, seasonal berries and maple syrup	

BREAKFAST FAVOURITES

Homemade fresh fruit salad	10
Fresh bakery basket	12
five mini viennoiseries served with butter and jam	
Cereals	9
cold selection: Corn Flakes, Rice Krispies, Raisin Bran, All-Bran, Fruit Loops, granola house mix served with choice of milk: 2%, skim, soy, almond, lactose free	
Warm homemade oatmeal	9

À LA CARTE OPTIONS







Bacon (4 slices)	7
Sausage or ham (3 pieces)	7
Smoked salmon (40 g)	11
Sautéed potatoes	6
Baked beans with bacon	7
Homemade pork cretons	7
Toasted bread of your choice (2 slices of bread) (white, whole wheat, gluten-free or multigrain)	6

Please note that a \$5 delivery charge, a 15% service charge and applicable taxes* will be added to all orders. *A fee corresponding to 3% of the price indicated will be added to your invoice. This fee corresponds to the percentage of the contribution set by the Tremblant Resort Association.











DINNER

5 pm to 10 pm

APPETIZERS

Cheese board (1 person)	21
3 fine cheeses, croutons, fresh grapes and Le Petit Rucher du Nord honey	
Cheese & charcuterie platter	44
3 cheeses and 3 meats from our region. Served with grapes, nuts, local jam, honey and croutons	
Poutine	Starter 17 Main 23
french fries, cheese curds, classic gravy	
Soup of the day	9
French onion soup	19
St-Arnould beer, Oka cheese	
Caesar salad	Starter 16 Main 22
Green salad   	Starter 11 Main 16
Tremblant nachos   	23
black olives, red onions, jalapeño, guacamole, pico de Gallo, sour cream	
Chicken wings (12)	24
choice of sauce: Red Hot or BBQ with St-Arnould beer	



MAIN COURSES

The M-Burger	33
Port Neuf brie cheese, red onions, arugula, aioli, bacon jam and Sortilège. Served with fries or salad	
The vegetarian M-Burger 	33
Veggie patty, Port Neuf brie cheese, red onions, arugula, aioli. Served with fries or salad	
Filet mignon 	70
Mushroom tart, roasted onion, candied egg yolk, mustard seeds, beef jus and beet	
Lobster mac n' cheese	44
Bisque emulsion, smoked apple cheddar, Parmesan and fried onions	
Glazed celeriac steak   	44
Gremolata with pistachios and samphire, celeriac purée, black garlic, furikake	
Poke bowl / salmon 31   / vegetarian 27   	
Tahini sauce, carrot, radish, edamame, rice, fried onions, and sesame, and Nori seaweed	
Cavatelli 	46
Beet emulsion, Bleu d'Élizabeth cheese, pickled red beet, hazelnut, pear gel and beet gel	

 LACTOSE-FREE  GLUTEN-FREE  VEGETARIAN

If you have any food restrictions, please advise us.

DESSERTS

Chocolate  	15
Chocolate mousse, vanilla custard insert and cocoa nibs	
Pavlova	15
Meringue, morello cherry and currant compote, vanilla panna cotta	
Sugar pie	15
Almond sablé crust, apple jelly and maple ganache	
Mandarin	14
Almond blancmange, mandarin crèmeux and gel, candied kumquat	
Homemade sorbets	10
Cheese Board	23
For 1 person - 3 fine cheeses Croutons, fresh grapes and Le Petit Rucher du Nord honey	

KIDS MENU (12 yrs and under)

APPETIZERS

Market soup	7
Crudités and dip	7

MAIN COURSES

Grilled cheese served with fries or green salad	12
Chicken fingers served with fries or green salad	14
Mini burger served with fries or green salad - add cheese + 1	14
Macaroni and cheese	13
Spaghetti with roasted tomato sauce	12
Grilled chicken cuttlets	16
vegetables, BBQ sauce, served with fries or green salad	

JUNIOR DESSERTS

Fresh fruit salad	8
Chocolate brownie with vanilla ice cream	7
Jello with whipped cream	5
Ice cream seasonal flavours	7

BEVERAGES

Coffee or decaffeinated coffee	3 cups 6 6 cups 9
Espresso	simple 6 double 6,50
Latte	7
Cappuccino	7
Hot chocolate	7
Lot 35 Fairmont tea	6
Juice	7
Milk	5
Smoothie	9
Eska mineral water	355 ml 6 750 ml 9
Eska carbonated	355 ml 6 750 ml 9
San Pellegrino	250 ml 6 750 ml 9
Juice: fruit, vegetable or tomato	6
Soft drink	5

UNE FRINGALE? SUDDEN CRAVING?



MENU SERVICE À L'ÉTAGE IN-ROOM DINING MENU

POUR COMMANDER, COMPOSEZ LE
TO ORDER, DIAL
« 0 »

Fairmont
TREMBLANT