

UNE FRINGALE?



MENU SERVICE À L'ÉTAGE

POUR COMMANDER, COMPOSEZ LE « 0 ».

Fairmont
TREMBLANT



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 parfait santé	24
moelleux de granola au chocolat noir, bananes caramélisées, labneh, crumble de financier et petits fruits	
Le coureur des bois	28
deux oeufs à votre façon, choix de bacon, jambon ou saucisses, pommes de terre rissolées et rôties	
Omelette du village	26
deux oeufs, poivron, oignon, jambon & fromage, pommes de terre sautées et rôties	
Omelette endurance	27
quatre blancs d'œufs, tomates, champignon, roquette, copeaux de parmesan et pesto de tomates et rôties	
Le géant	31
deux oeufs à votre façon, bacon, jambon, saucisses, cretons, fèves au lard, pommes de terre rissolées, rôties	
Le béné classique	26
deux oeufs pochés, muffin anglais, bacon de dos, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées	
Grilled cheese montagnard	24
pain brioché, œuf crevé, bacon, oignons caramélisés, cheddar fumé à la pomme	
Les crêpes	22
six crêpes, baies de saison et sirop d'érable	
Poutine matinale	26
pommes de terre aux herbes, fromage en grains, bacon, oignon vert, un œuf miroir et sauce hollandaise	



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 (blanc, blé entier, sans gluten ou multigrains)	6

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.



SOUPER - 17 h à 22 h

ENTRÉES

Plateau de fromages (1 personne)	19
trois fromages fins, croûtons, raisins et miel Le petit Rucher du Nord	
Poutine	21
Entrée 15 Plat principal 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	21
Entrée 15 Plat principal	
Salade verte	16
Entrée 11 Plat principal	
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	
Mignon de boeuf AAA	65
Pommes de terre Anna, chanterelles marinées, sucrose grillée et sabayon au cidre, jus court	
Truite arc-en-ciel de la ferme piscicole des bobines	45
Rhubarbe et céleri confits, asperges grillées, sauce bouillabaisse, croûtons et rouille	
Galette de légumes	35
Kimchi, sauce à l'argousier, émulsion de sésame et chicharrón de tapioca	
Poulet de grain de la ferme des voltigeurs	49
Fondant de blé d'Inde, légumes de soleil, maïs croustillant, sauce de poulet rôti	
Nouilles soba au sarrasin	38
Courgettes, jaune d'œuf confit, parmesan et noix de pin	

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	14
Biscuit sans gluten aux grûes de cacao, gelée de framboises du Québec, mousse et ganache de chocolat 58%	
Passion	14
Insert ananas et purée de mangue, coque de macaron, sorbet hibiscus et gingembre	
Érable	13
Crèmeux à l'érable, tuile d'orange et carotte, amandes et segments d'orange	
Citron	14
Biscuit aux amandes, sorbet basilic citron et nuage de citron vert	
Plateau de fromages	19
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	6
Crudités et trempette	6
PLATS PRINCIPAUX	
Spaghetti sauce à la tomate rôtie	11
Macaroni au fromage	12
Escalope de poulet grillée	15
légumes, sauce BBQ, servi avec frites ou salade verte	
Grilled cheese servi avec frites ou salade verte	11
Doigts de poulet	13
servis avec frites ou salade verte et sauce aux prunes	
Mini burger	13
servi avec frites ou salade verte (ajout de fromage + 1)	
DESSERTS JUNIOR	
Salade de fruits	7
Brownie au chocolat et crème glacée à la vanille	5
Bol de jello et crème chantilly	4
Crème glacée	6



BREUVAGES

Café ou café décaféiné	3 tasses 6 6 tasses 9
Espresso	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 - 5 oz.

BLANCS - Choix de Sommelier	À partir de 15
Pinot Grigio Chardonnay Sauvignon Blanc	
MOUSSEUX / CHAMPAGNE	
Prosecco, Piccini, Venetian Dress, Extra Dry, Italie	19
Champagne, Taittinger, Brut Réserve, France	39
ROSÉ - Choix de Sommelier	18
ROUGE - Choix de Sommelier	À partir de 16
Sangiovese Cabernet Sauvignon Pinot Noir	

BOUTEILLES

BLANCS	
RIESLING - Megalomaniac, Series Heritage, Niagara, Canada	85
CHARDONNAY	
Domaine Saint-Nabor, Cuvée exclusive, CDR Village, France	61
BOURGOGNE - Villa Cantrius, Julienas Chaintré, France	99
PINOT GRIGIO - Delle Vénétie, Pinot Grigio, Géografico, Italie	62
SAUVIGNON BLANC - Sauvignon blanc, Joel Gott, Californie, É-U	73
CHAMPAGNE	
Veuve Clicquot, Ponsardin	220 - demi-bouteille 119
ROUGES	
CABERNET SAUVIGNON	
Bound, Alexander Valley, É.U.	99
PINOT NOIR - Chapeau Melon, Jérémie Huchet, Loire, France	79
SYRAH - GRENACHE - MOUVÈDRE	
Domaine Saint-Nabor, Cuvée exclusive, CDR Village, France	61
MÉRITAGE	
Pétales d'Osoyoos, Vallée de l'Okanagan, Canada	115
SANGIOVESE - NEBBIOLO - DOLCETTO	
Chianti Riserva DOCG, Capofosso, Italie	75
Barolo DOCG, Rocca Ripalta, Italie	149

BIÈRES

MICROBRASSERIE	15
P'tit Train du Nord - lager 473 ml (Édition spéciale 25 ans)	
Blanche des Anges - blanche 500 ml	
Rivière-Rouge - ambrée 500 ml	
DOMESTIQUE	9
IMPORTATION	10

SPIRITUEUX

APÉRITIFS & VERMOUTH - 1,5 oz.	À partir de 12
ALCOOL - 1,5 oz. à partir de 10 selon la carte du bar	
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	