

## L'Ardoise

*Table d'hôte du jour au choix tel que suggérée par votre serveur(euse) incluant : potage, plat principal, dessert de la table des douceurs, café ou thé*

*Daily table d'hôte as suggested by your waiter including: soup, main course, dessert from the counter, coffee or tea*

**33,00 \$ à 38,00 \$**

(taxes et service en sus / taxes and service extra)

### *Les favoris du Boucher / The Butcher's Stall*

	<i>À la carte</i>
<b>Filet mignon de bœuf de l'Ouest grillé, sauce béarnaise, trois poivres ou champignons</b> <i>Grilled Western beef filet mignon, béarnaise, three peppercorn or mushroom sauce</i>	29,25 \$
<b>Côte de bœuf de l'Ouest rôtie au jus</b> <i>Roast prime rib of Western beef au jus</i>	28,50 \$
<b>Bavette de bœuf poêlé aux échalotes et au Pinot Noir</b> <i>Pan-fried bavette of beef with shallots and Pinot Noir wine</i>	19,75 \$
<b>Carré d'agneau à la Provençale, petit jus de cuisson</b> <i>Provençale rack of lamb enhanced with a light jus</i>	28,50 \$
<b>Petit poulet de Cornouailles au sel de barbecue, sauce diable</b> <i>Small Cornish hen with barbecue salt, hot sauce</i>	21,00 \$
<b>Steak tartare Louis Cyr</b> <i>Steak tartare Louis Cyr</i>	19,75 \$

### *Les Favoris de la Cuisine Vitalité Fairmont / Fairmont Lifestyle Cuisine*

Créés à partir d'ingrédients frais et équilibrés, les mets de Cuisine Vitalité Fairmont contribuent à une santé et à un bien-être ultimes.  
*Created using fresh and nutritionally balanced ingredients, Fairmont Lifestyle Cuisine dishes contribute to optimal health and wellness.*



	<i>À la carte</i>
<b>Suprême de saumon biologique grillé, polenta, salsa de tomate fraîche</b> <i>Grilled fillet of organic salmon, polenta, fresh tomato salsa</i>	28,00 \$
<b>Flétan grillé aux herbes fraîches, câpres et citron</b> <i>Grilled halibut with fresh herbs, capers and lemon</i>	24,25 \$
<b>Foie de veau poêlé à la moutarde de Dijon, échalotes et persil</b> <i>Pan-fried calf's liver with Dijon mustard, shallots and parsley</i>	24,50 \$
<b>Filet de bar saisi dans sa peau à l'huile d'olive, sauce vierge à la mangue</b> <i>Swiftly sautéed fillet of bass with its skin and olive oil, mango sauce</i>	25,50 \$
<b>Penne à la primavera (légumes de saison croquants), sauce vin blanc au parmesan</b> <i>Penne primavera with crisp seasonal vegetables, white wine sauce with parmesan</i>	19,75 \$
<b>Pot-au-feu de poisson et fruits de mer de la côte Nord façon bouillabaisse</b> <i>Fish and seafood pot-au-feu bouillabaisse style</i>	28,00 \$
<b>Tarte croustillante aux légumes méditerranéens, tomates italiennes, piment, olives, fondue d'oignon, fromage de chèvre</b> <i>Crisp tart with Mediterranean vegetables, Italian tomatoes, pimento, olives, onion fondue, goat cheese</i>	16,00 \$
<b>Cous-cous de tous les légumes du jardin, son bouillon et sauce harissa</b> <i>Couscous of garden vegetables served with its broth and harissa sauce</i>	18,00 \$

En témoignage de l'engagement Fairmont à valoriser notre environnement, ce menu contient autant que possible des produits élevés localement, biologiques et renouvelables. Toute notre cuisine est faite sans gras trans artificiel.

*As part of Fairmont's commitment to environmental stewardship, this menu contains locally sourced, organic, or sustainable items wherever possible. All cuisine is prepared without artificial trans fat.*