

En aiguisé d'appétit / To whet the appetite

Aiguillettes de saumon mariné au pain d'épices à la fleur de sel et au fenouil, émulsion de moutarde douce à l'aneth <i>Aiguillettes of marinated salmon with spice bread, salt flower and fennel, mild mustard and dill emulsion</i>	12,00 \$
Cocktail de crevettes Acapulco <i>Shrimp cocktail Acapulco</i>	15,75 \$
🍴 Fondant de foies blonds de volaille, petite salade buissonnière, marmelade d'oignons à la grenadine <i>Chicken livers with buissonnière salad, onion marmalade with grenadine</i>	9,75 \$
Salade aux deux betteraves, œufs mollet frit au raifort et fromage de chèvre <i>Beetroot salad, fried egg with horseradish and goat cheese</i>	8,75 \$
Calamars frits au parmesan, sauce chipolte <i>Fried squid enhanced with parmesan cheese, chipolte sauce</i>	15,25 \$
Croissant aux moules de l'Île du Prince Edward en mouclade <i>Croissant of mussels from Prince Edward Island</i>	10,25 \$
Mini steak tartare sur pain pumpernickel <i>Mini steak tartare on pumpernickel bread</i>	12,00 \$

Les Potages / Soups

Potage ou consommé du jour / Soup or consommé of the day	7,25 \$
Chaudrée de palourdes acadienne / Acadian clam chowder	7,75 \$
Soupe à l'oignon gratinée à la bière du pays / Onion soup au gratin with domestic beer	8,00 \$
Soupe aux pois Canadienne / Canadian pea soup	7,50 \$
Gaspacho «Beaver Club» et ses garnitures / "Beaver Club" gazpacho and garnishings	8,00 \$

Les Salades / Salads

🍴 Du marché Jean-Talon Vous la composez vous-mêmes à partir de notre comptoir à salades et hors-d'oeuvre <i>Fresh from Jean-Talon market: Compose your own from our salad and hors-d'oeuvre counter</i>	18,50 \$
Bel Canto Prosciutto, mozzarella di buffalo, tomate confite, aragula, pistou de basilic <i>Prosciutto, mozzarella di buffalo, confited tomato, aragula lettuce, basil pesto</i>	18,00 \$
🍴 Pacifique Calamars grillés, pétoncles, trio de crevettes, saumon frais, moules, wontons frits, chou chinois, germes de soya, pois mange-tout, carottes, vinaigrette orientale <i>Grilled squid, scallops, shrimp trio, fresh salmon, mussels, fried wontons, Chinese cabbage, soy sprouts, snow peas, carrots and an oriental vinaigrette</i>	20,25 \$
Aux Fruits de l'Eden Nos meilleurs fruits d'ici et des pays chauds, sauce yaourt à la vanille <i>The best of local and tropical fruits with a vanilla yogurt sauce</i>	17,75 \$
César Plus Salade César aux poulet grillé, croûtons, tomate confite, copeaux de parmesan et filets d'anchois <i>Caesar salad with grilled chicken, croutons, candied tomatoes, slivers of parmesan cheese and anchovy fillets</i>	17,75 \$
César classique / Classic Caesar salad	10,75 \$
🍴 Belle Jardinière Salade frisée et mâche, asperges, carottes, tomates cerise, radis, endives, betteraves jaunes, persil, cerfeuil, graines de millet, vinaigrette balsamique <i>Frisée and lambs' lettuce, asparagus, carrots, cherry tomatoes, radishes, endives, yellow beetroot, parsley, chervil, balsamic vinaigrette</i>	16,75 \$
Petit mesclun en salade verte et croquante / Small crisp green salad	7,75 \$

🍴 Fairmont Lifestyle Cuisine / Cuisine Vitalité Fairmont

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.