

* LES ENTRÉES FROIDES / COLD ENTRÉES

🍴 CHARLOTTE DE HOMARD AUX POMMES GRANNY SMITH ET
À L'ESTRAGON, SON CARPACCIO AUX ÉPICES DU SOLEIL LEVANT 23,00 \$
Lobster charlotte with Granny Smith apples and tarragon, its carpaccio with oriental spices

TRILOGIE DE FOIE GRAS :
-EN CRÈME BRÛLÉE À LA RELISH D'OIGNONS AU PORTO
-AU TORCHON, CHUTNEY DE CAROTTES ET NAVETS AUX ÉPICES DOUCES 18,00 \$
-EN NOUGAT AUX PISTACHES ET PÉPITES DE MARRONS GLACÉS

Foie gras trio:

-Crème brûlée with onion relish and Port wine

- Carrot and turnip chutney with mild spices

- Pistachio and glazed chestnut bits nougat

🍴 MILLE-FEUILLE DE MOZZARELLA DI BUFFALO AUX TOMATES BICOLORES 18,00 \$
ET ASPERGES VERTES EN VOILE D'ESPUMA
Mozzarella di buffalo mille-feuille with two-toned tomatoes and green asparagus

PALETTE DE PÉTONCLES PRINCESSE EN SIX VARIATIONS :
AGRUMES, TRUFFE, WASABI, TOMATILLO, FENOUIL ET CÉLERI RAVE 22,00 \$
Princess scallops in six variations: citrus fruit, truffle, wasabi, tomatillo, fennel and celery root

SALADE CÉSAR BEAVER CLUB AUX PLEUROTÉS 19,00 \$
Beaver Club Caesar salad with oyster mushrooms

* LES ENTRÉES CHAUDES / WARM ENTRÉES

CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU EN SALTIMBOCCA 19,00 \$
Crispy calf's sweetbreads Saltimbocca

FOIE GRAS POÊLÉ SUR COMPOTÉE DE CANNEBERGES
ET COINGS AU CIDRE DE GLACE, SON CROMESQUI FONDANT,
RÉDUCTION DE JUS DE CANARD 25,00 \$
Pan-fried foie gras on cranberry, quince and ice cider compote, lightly reduced duckling jus

HÉRISSON DE LANGOUSTINE ET GAMBAS, 23,00 \$
PURÉE DE BETTERAVE JAUNE À L'ANIS ET BEURRE DE HOMARD
Hérisson of scampi and gamba shrimps, yellow beetroot purée with anise and lobster butter


HUÎTRES GLACÉES AUX POIREAUX ET AUX CÈPES 22,00 \$
Glazed oysters with leeks and cèpe mushrooms

* Les entrées froides ou chaudes font toutes partie de la sélection
offerte au choix dans nos menus plaisir.

All the cold or hot entrées are among the selections offered in our "menus plaisir".

* LES POISSONS ET CRUSTACÉS / FISH & SEAFOOD

FILET D'OMBLE CHEVALIER DOUCEMENT RÔTI, ÉMULSION AU CHAMPAGNE
ET JUS DE RÔTI, SAUTÉ DE POMMES RATTE AUX BOLETS 38,00 \$
*Mildly roasted fillet of arctic char with a champagne and jus emulsion,
sautéed ratte potatoes with bolet mushrooms*

 FILET DE MORUE CHARBONNIÈRE CUIT DANS SA PEAU, JUS AUX TOMATES
SÉCHÉES ET OLIVES NOIRES, ARTICHAUTS EN POIVRADE ET PURÉE DE CAROTTE 39,00 \$
AU CURCUMA ET AU FENOUIL
*Fillet of black cod in its skin with a sun-dried tomatoes and black olives jus,
artichokes poivrade, carrot purée with turmeric and fennel*

HOMARD AU WHISKEY CANADIEN ET AU SEL D'AGRUMES
TROMPETTE DES MAURES ET PETITS LÉGUMES 42,00 \$
Lobster enhanced with Canadian whiskey and citrus salt, black trumpet mushrooms and small vegetables

* LES VIANDES ET VOLAILLES / MEAT & POULTRY

LONGE DE BICHE GRAND VENEUR AU GRUÉ DE CHOCOLAT ÉPICÉ, UNE ROUELLE DE
SON JARRET BRAISÉ, PURÉE DE TOPINAMBOURS À LA TRUFFE 42,00 \$
Fillet of doe, grand veneur sauce with spiced chocolate, Jerusalem artichokes purée with truffle

MIGNONS DE VEAU DE LAIT POÊLÉS SUR UNE PURÉE DE POIS VERTS
ET POIRES FUMÉES, JUS AU MAURY ET AU FOIE GRAS, 42,00 \$
CRUMBLÉ DE CHANTERELLES
*Pan-fried mignons of milk-fed veal on a green peas and smoked pears purée,
Maury and foie gras jus, chanterelle mushrooms crumble*

CARRÉ DE PORCELET RÔTI DOUCEMENT À LA MOUTARDE AU MIEL ET AUX
ÉPICES DOUCES, CHUTNEY À L'ANANAS AU CITRON VERT, 40,00 \$
DAUPHINOIS DE CÉLÉRI ET BETTERAVE JAUNE
*Roasted rack of piglet with honey mustard and mild spices, pineapple chutney with lime,
celery and yellow beetroot dauphinois*

ENTRECÔTE DE BŒUF DE L'OUEST FAÇON DIANE AU POIVRE DE GUINÉE
FLAMBÉE AU WHISKEY CANADIEN 43,00 \$
Sirloin of western beef Diane with Guinea pepper and flambéed with Canadian whiskey

LA FAMEUSE CÔTE DE BŒUF « BEAVER CLUB » RÔTIE AU JUS, SAUCE ÉMILE JUNG 40,00 \$
Beaver Club's famous roast prime rib of beef au jus, Emile Jung sauce





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.*

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.

* Tous ces plats font partie de la sélection offerte au choix dans nos menus plaisir.
All the dishes above are among the selections offered in our "menus plaisir".

*** LES SALADES ET PLATS SANTÉ SALADS AND LIFESTYLE CHOICES**

 SALADE GOURMANDE DE HOMARD, CRABE DES NEIGES
ET CREVETTES À L'AVOCAT, AUX AGRUMES ET
AUX JEUNES POUSSÉS 39,00 \$
Gourmet lobster, snow crab and shrimp salad with avocado, citrus fruit and young leaves

 RISOTTO AU QUINOA BIOLOGIQUE ET AUX PORCINI,
TRUFFE NOIRE, TOMATES SÉCHÉES, ASPERGES VERTES,
COPEAUX DE PARMESAN ET HUILE DE TRUFFE BLANCHE 35,00 \$
*Risotto with organic quinoa, porcini mushrooms, black truffle,
sun-dried tomatoes, green asparagus, slivers of parmesan cheese and white truffle oil*

**VOUS AVEZ LA NOSTALGIE DE CES GRANDS CLASSIQUES ?
NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS LES SERVIR
SUR PRÉAVIS DE 24 HEURES
DO YOU FEEL NOSTALGIA FOR THESE GREAT CLASSICS ?
IT WILL BE OUR PLEASURE TO SERVE YOU THESE DISHES
WITH A 24 HOUR NOTICE**

FILET DE BŒUF WELLINGTON GRANDE TRADITION (pour deux personnes minimum) 46,00 \$
Fillet of beef Wellington "grande tradition" (for minimum of two people) par pers

SOLE DE DOUVRES BELLE MEUNIÈRE SERVIE ENTIÈRE SUR PLAT EN ARGENT 48,00 \$
Whole Dover sole Belle Meunière served on silver dish par pers


CHÂTEAUBRIAND, BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES, SAUCE BÉARNAISE 43,00 \$
(pour deux personnes) par pers
Chateaubriand, young seasonal vegetables, Béarnaise sauce (for two people)

Lianne Castravelli
Gérante et Sommelière, Beaver Club

Serge Leblanc
Maitre d'hôtel

Martin Paquet
Chef Beaver Club

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.*

 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.

*** Tous ces plats font partie de la sélection offerte au choix dans nos menus plaisir.
*All the dishes above are among the selections offered in our "menus plaisir".***