

Menu Table d'Hôte

Table d'Hôte Menu

Potage du Jour
Soup of the Day

Ou / Or

Salade Mesclun aux Arômes de Balsamique et son Croûton de Chèvre Chaud
Mesclun Salad with Balsamic Aromas and its Warm Goat Cheese Crouton

*Relever votre salade en substituant le croûton de Chèvre chaud par une brioche tiède au Foie Gras.
Enhance your salad by substituting the Goat Cheese Crouton for a Foie Gras Warm Brioche*
+ 10.00



Mignon de bœuf 6 oz et tempura de gambas à la mousse d'avocat
Beef Filet Mignon 6 oz and Tempura of Gambas with Avocado Mousse
60.00

Filet de Rouget avec sa brochette de pétoncle à la vanille et leurs accompagnements
RedSnapper Filet and Scallop Brochette, Vanilla Sauce
52.00

Suprême de Volaille biologique aux morilles et ses légumes du moment
Organic Chicken Supreme with Morel and its Fresh Vegetables
42.00

**Risotto de Tomates séchées et ses copeaux de Parmesan frais,
Julienne de légumes Biologiques à l'huile de truffes**
Sundried Tomato Risotto with Fresh Parmesan Shavings, Julienne of Organic Vegetables with Truffles Oil
38.00




Gâteau au Fromage et sa tuile de chocolat noir
Cheesecake with its Dark Chocolate Tile




Duo de sorbet servi en tulipe chocolaté
Duo of Sorbet served in a Chocolate Tulip

Trilogie de Crème Brûlées
Crème Brûlées Trilogy
+ 6.00



Hors-d'oeuvre
Appetizers

-  **Terrine de foie gras maison aux figues rôties, brioche tiède et son coulis de porto, gelée de cidre des Laurentides** 23.50
Homemade Foie Gras Terrine with Roasted Figs, Served with a Warm Brioche and Port Coulis, Laurentian Cider Jelly

Accompagnez le foie gras avec le Muscat de Rivesaltes, Domaine Cazes, 2004
To accompany the Foie Gras, Muscat de Rivesaltes, Domaine Cazes, 2004 \$15 verre / Glass

- Demi homard servi froid, avec aïoli** 18.50
Half-Lobster, Served Cold with Aioli
-  **Tartare de truite arc-en-ciel de la réserve Tremblant, servi sur son lac geké, bagel au lin rôti** 15.50
Tremblant's own Rainbow Trout Tartare, Flax Seed Roasted Bagel
- Dégustation de cocktail de crevettes en 3 façons, salsa de mangues, parfumée à la coriandre** 17.50
Shrimp Cocktail Tasting, Mango and Coriander Salsa
-  **Magret de canard fumé aux arômes de cerisier, confiture d'oignons et chutney de canneberges au sortilège** 15.50
Smoked Duck Cutlet with Cherry Aromas, Caramelized Onions, Cranberry and Maple Liquor Chutney
-  **Rouleau printanier de légumes croquants biologiques de la ferme Runaway creek, trait de sésame** 14.95
Organic Spring Roll from Runaway Creek Farm, Served with a Sesame Drizzle


Potages
Soups

- Chaudrée de fruits de mer et saumon** 8.50
Seafood and Salmon Chowder
-  **Soupe à l'oignon à la bière gratinée au fromage Oka** 7.50
French Onion Soup Topped with Oka Cheese
-  **Marmite du jour** 6.95
Soup of the Day

Salades
Salads

Salade César, copeaux de parmesan et tomates confites 13.95
Caesar Salad with Fresh Parmesan and Sun Dried Tomatoes

Salade de Chèvre des neiges et risotto, coulis de poivrons, pousses d'épinards et pancetta grillée 16.50
Goat Cheese and Risotto Salad, Sweet Pepper Coulis, Spinach Sprouts and Grilled Pancetta

 **Mesclun de fines feuilles, aux douceurs de vieux cheddar, raisins rouges et noix de pin, grillées** 12.50
Delicate Mesclun Salad with Aged Cheddar, Red Raisins and Roasted Pine Nuts


Viandes
Meat

Côte de bœuf de l'Alberta, pommes de terre au four et légumes du moment 31
Alberta Roast Beef, Served with Baked Potatoe and Fresh Vegetables

Duo de filet de bœuf 6 oz de l'Alberta, crevettes géantes flambées au Sambuca, légumes du marché et pommes de terre 45
Duo of Beef Filet 6oz and Giant Shrimp Flambéed in Sambucca, Market Vegetables and Potatoes

*****Choix de filet de boeuf 10 oz** Extra \$9
***Choice of Beef filet 10 oz

 **Carré d'agneau biologique grillé aux herbes du jardin et à la moutarde à l'ancienne de la ferme St-Vincent, jus au romarin et légumes du moment** 49
Rack of Grain-fed Lamb, grilled with garden Herbs and old fashioned Mustard, Rosemary blend and Vegetables

 **Côte de veau de lait 10oz de Charlevoix, sauce aux champignons de nos forêts, légumes du moment et pommes de terre rattes** 38
Charlevoix Veal 10oz Chop, Wild Mushroom Sauce, Vegetables and Banana Potatoes

Choix de cinq sauces avec les viandes rouges et veau
Choice of Five Sauces for Red Meat and Veal Dishes

Échalote française
French Shallot

Béarnaise
Bearnaise

Champignons
Mushroom

Poivre
Pepper

Vin rouge
Red Wine

Produit de la Mer
From the Sea

Pavé de thon grille, parfumé au vinaigre balsamique fruitier, servi avec ses jeunes épinards aux agrumes, pommes pailles

30

Grilled Tuna Perfumed with a Fruity Balsamic Vinegar, Served with Spinach Sprouts and Straw Potatoes

**Pâtes
&
Plats Végétariens**
*Pasta
&
Vegetarian Meals*

Portobello farcie aux poireaux et noix de pacane, émietté de bleu, coulis de petit pois à l'huile de paprika fumée

22

Portobello stuffed with Leeks and Pecan Nuts, Blue Cheese Crumble, Sweet Pea Coulis

Linguini à l'huile d'olive et son choix de deux différentes garnitures :

Linguini in Olive Oil with a Choice of Two Different Garnishes:

Tomates séchées, piments forts, ail et sauce au basilic et parmesan

20

Sun-Dried Tomatoes, Crushed Chili Peppers, Basil and Parmesan Sauce



Sauce pesto, julienne de poulet biologique de la Ferme Runaway Creek style Cajun et tomates séchées au soleil

22

Pesto sauce, Cajun Organic Chicken Strips and Sun-Dried Tomatoes

Une redevance correspondante à 2% du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée sur votre facture.

Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

Please note that a royalty, equivalent to 2% of the listed or advertised price of the goods and the services in this establishment, will be added to your invoice. This royalty corresponds to the percentage of the contribution determined by the Tremblant Resort Association






La Cuisine Vitalité Fairmont

Fairmont Lifestyle Cuisine

Créés à partir d'ingrédients frais, les plats du menu de Cuisine Vitalité Fairmont ont un contenu nutritionnel équilibré contribuant de façon optimale au bien-être et à la santé.

Created using fresh and nutritionally balanced ingredients, Fairmont Lifestyle Cuisine dishes contribute to optimal health and wellness.

Entrée <i>Appetizer</i>	Roulade de saumon fumé aux asperges et yogourt nature, petite vinaigrette au citron frais et aneth Smoked Salmon and Asparagus Roll, Yogourt, Citrus and Dill Dressing	16
Soupe <i>Soup</i>	 Consommé de boeuf à la liqueur de Chicoutai, petits légumes Grand-mère Beef & Vegetable Consommé Perfumed with Chicoutai Liquor, Mini Vegetables	9
Viandes Rouges <i>Meat</i>	 Mignon de porc à l'érable, purée de patates douces à la vanille et ses petits légumes du moment Pork Filet Mignon Flavoured with Maple, Sweet Potato Purée with a Hint of Vanilla, Seasonal Vegetables	29
Produits de la mer <i>From the sea</i>	 Filet de truite arc-en-ciel de la réserve Tremblant, cuit en verrines Tremblant's own Rainbow Trout, Poached in a Glass Mason Jar, A Quebec Tradition	29
	Casserole de gambas, pétoncles et homard à l'asiatique, poêlée de Soba aux légumes et gingembre frais Prawn, Scallop and Lobster Casserole Asian Style, Soba Noodles with Fresh Vegetables and Ginger	40



Dans le cadre de l'engagement de Fairmont en faveur de la protection de l'environnement, ce menu est composé à partir d'ingrédients locaux, biologiques et écologiques, lorsque disponibles. Aucun gras trans n'est utilisé dans la préparation de ces plats.

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. Fairmont is committed to your health and well being by preparing all cuisine with trans-fat free alternatives.

BUFFET TERRE, MER ET SUSHIS

Laissez les arômes de notre succulent buffet terre, mer et sushi vous guider jusqu'à notre salle à manger. Vous serez charmé par notre grande variété de salades, de fruits de mer, de viandes ainsi que notre grande sélection de desserts. En plus de satisfaire les goûts de chacun, un chef en salle vous proposera des flambés ainsi qu'une délicieuse pièce de bœuf.

**Offert tous les samedis entre 17h30 et 21h30
à notre restaurant le Windigo.**

Réservation recommandée



SURF, TURF AND SUSHI BUFFET

Discover our succulent surf, turf & sushi buffet and be enticed by our selection of salads, seafood, meats, as well as our mouth-watering desserts. In addition to our variety of food for everyone, our Chef will invite you to indulge in our flambéed specialties as well as our carved Prime Rib station.

***Available every Saturday from 5:30pm to 9:30pm
At the Windigo Restaurant***

Reservations recommended