

Nos spéciaux du lundi au vendredi
Our daily specials Monday to Friday

11h30 à / to 14h30

Buffet table d'hôte / Table d'hôte Buffet

*Incluant potage, comptoir à salade, votre choix de plats chauds,
comptoir à dessert et café*

*Including soup, salad bar, your choice of main courses,
dessert counter and coffee*

29,00 \$

****Les Favoris Bistrot du Midi / The Bistro's Lunch Favourites***

<i>🍴 Pot-au-feu de poisson et fruits de mer de la côte Nord façon bouillabaisse</i> <i>Fish and seafood pot-au-feu bouillabaisse style</i>	<i>28,00 \$</i>
<i>🍴 Suprême de saumon biologique grillé, salsa de tomates fraîches</i> <i>Grilled fillet of organic salmon with fresh tomato salsa</i>	<i>28,00 \$</i>
<i>🍴 Filet de flétan grillé aux herbes fraîches, câpres et citron</i> <i>Grilled halibut with fresh herbs, capers and lemon</i>	<i>24,25 \$</i>
<i>Filet mignon de bœuf de l'Ouest grillé, sauce béarnaise, trois poivres ou champignons</i> <i>Grilled Western beef filet mignon, béarnaise, three peppercorn or mushroom sauce</i>	<i>29,25 \$</i>
<i>Côte de bœuf de l'Ouest rôtie au jus</i> <i>Roast prime rib of Western beef au jus</i>	<i>28,50 \$</i>
<i>Petit poulet de Cornouailles au sel de barbecue, sauce diable</i> <i>Small Cornish hen with barbecue salt, hot sauce</i>	<i>21,00 \$</i>
<i>Steak tartare Louis Cyr</i> <i>Steak tartare Louis Cyr</i>	<i>19,75 \$</i>
<i>🍴 Foie de veau poêlé à la moutarde de Dijon, échalotes et persil</i> <i>Pan-fried calf's liver with Dijon mustard, shallots and parsley</i>	<i>24,50 \$</i>
<i>🍴 Tarte croustillante aux légumes méditerranéens, tomates italiennes, fondue d'oignon, piment, olives, fromage de chèvre</i> <i>Crisp tart with Mediterranean vegetables, Italian tomatoes, onion fondue, pimento, olives, goat cheese</i>	<i>16,00 \$</i>
<i>Cous-cous de tous les légumes du jardin, son bouillon et sauce harissa</i> <i>Couscous of garden vegetables served with its broth and harissa sauce</i>	<i>18,00 \$</i>

****Avec comptoir à salades, dessert et café / With salad bar, dessert and coffee***
8,95 \$ extra

🍴 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.*

*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.*