


## NOS CAFÉS & DIGESTIFS / Our Coffees & Liquors

### VINS DE DESSERT & CHAMPAGNE (au verre)

*DESSERT WINES & CHAMPAGNE (by the glass)*

-  Vendange Tardive, Concha Y Toro - 9 -  
Cidre de Glace, Domaine Pinnacle - 10.50 -  
Cidre de Glace 1859, Domaine Pinnacle - 14 -
- Paul Goerg Premier Cru 2004 - 25 -  
Moët & Chandon Brut Impérial - 30 -  
Monmousseau, Cuvée J.M. 2002 - 14 -

### SÉLECTION DE PORTOS / PORTS SELECTION

- Graham's 10 ans / years - 11 -  
Offley Baron de Forrester 10 ans / years - 10 -  
Offley Baron de Forrester Colheita 1995 - 12 -
- Graham's 20 ans / years - 16 -  
Offley Baron de Forrester 20 ans / years - 16 -

### CAFÉS DU MONDE / WORLD'S COFFEE

Café Brésilien - Café Espagnol - Café Russe - Café Irlandais - Café Richelieu  
*Brazilian Coffee - Spanish Coffee - Russian Coffee - Irish Coffee - Richelieu Coffee*  
- 9.50 -

### CAPPUCCINO, ESPRESSO, CAFÉ AU LAIT / Cappuccino, Espresso, Café Latté

- 4.50 -

### CAFÉ, CAFÉ DÉCAFÉINÉ, THÉS FAIRMONT, INFUSIONS, CHOCOLAT CHAUD, LAIT, LAIT ÉCRÉMÉ

*Coffee, Decaffeinated Coffee, Fairmont Tea, Herbal Tea, Hot Chocolate, Milk, Skim Milk*  
- 3.50 -

### DEMANDEZ AUSSI NOTRE CARTE DE BAR POUR UNE PLUS GRANDE SÉLECTION.

*Ask us for the Bar menu for a larger selection.*



#### La cuisine vitalité

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

#### Lifestyle Cuisine

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

Service en sus et tous les prix sont sujets à la TPS et autres taxes en vigueur.  
*Gratuities are not included and all prices are subject to GST and other applicable taxes.*

## NOS DESSERTS / Our desserts

### Notre maître pâtissier vous propose une sélection de pâtisseries reflétant la région et ses traditions

*Our Pastry Chef is proud to offer you a selection of pastries reflective of the region and its rich traditions*

### ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION (Ciel de Charlevoix, Migneron, Fleurmier et Chèvre)

*Cheese platter from our region  
(Ciel de Charlevoix, Migneron, Fleurmier and Goat Cheese)*  
- 17 -

### GÂTEAU AU FROMAGE ET BAIES DE SAISONS / Cheesecake with seasonal Berries

### FONDANT AU CHOCOLAT BLANC ET ÉRABLE, SORBET PAMPLEMOUSSE / Lukewarm white Chocolate and maple cake with Grapefruit sorbet

### CRÈME BRÛLÉE A L'ÉRABLE / Maple Crème Brûlée

### TARTE AU CHOCOLAT / Chocolate tart

### TIRAMISU A L'AMARETTO / Amaretto Tiramisu

### CRÈMES GLACÉES / Ice Cream

(Vanille, Chocolat, Noix et Érable, Rhum Raisin, Fraise)  
(Vanilla Chocolate, Nut and Maple, Rum Raisin, Strawberry)

### SORBETS MAISONS / Homemade Sorbets

(Framboise, Fraise, Mangue, Passion, Bleuet, Pamplemousse)  
(Raspberry, Strawberry, Mango, Passion Fruit, Blueberry, grapefruit)

### SALADE DE FRUITS / Fruit Salad

- 7 -



Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez, s'il vous-plaît, nous en faire part.  
*Please advise us of all food allergies.*