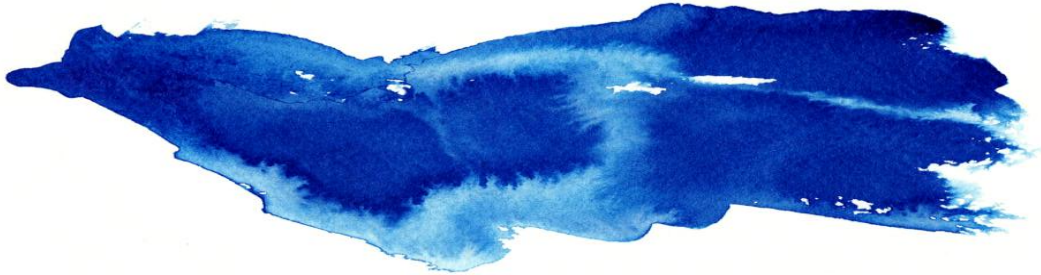


BAR ET LOUNGE

ST-LAURENT

Table des matières

Table of content

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Nourriture
Food -2-

Champagnes & vins mousseux
Champagne & Sparkling Wines -7-

Carte des vins
Wine List -9-

Cocktails
Cocktails -11-

Produits du terroir
Local products -21-

Bières
Beers -22-

Spiritueux
Spirits -23-

Sherrys et Porto
Sherries and Ports -32-

Breuvages sans alcool
Non-alcoholic beverages -33-

Boissons chaudes
Hot beverages -34-

Crème de courge, raviole frite de Ciel de Charlevoix 15.00
Cream of Squash, Small Deep-Fried Ravioli with "Ciel de Charlevoix" Cheese

Jeunes salades et herbes fraîches, vinaigre de pommes tardives et huile de tournesol, croûton de pain de maïs au curcuma 13.00
Mixed Salad and Fresh Herbs, Late Harvest Apple Vinegar and Sunflower Oil, Sweet Corn and Turmeric Loaf Crouton

Salade César servie sur une tranche de laitue iceberg, vinaigrette maison 17.00
Caesar Salad Served on a Slice of Iceberg Lettuce, Home-Made Vinaigrette

Nourriture
Disponible jusqu'à 23h00

Food
Available until 11:00 PM

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Nourriture

Disponible jusqu'à 23h00

Food

Available until 11:00 PM

BAR ET LOUNGE

ST-LAURENT

Assiette de trois fromages du moment et du Québec, garnitures et croûtes de pain 26.00
Platter of Three Local Cheeses served with Garnishes and Croutons

Assiette de charcuteries, croûtons, condiments maison, et légumes vinaigrés 18.00
Cooked Meats Plate with Croutons, Home-Made Condiments and Marinated Vegetables

Truite fumée et fromage de chèvre aux herbes fraîches, huile de persil, perles de saumon, croustilles de topinambour 16.00
Smoked Trout and Goat's Cheese with Fresh Herbs, Parsley Oil, Salmon Beads, Jerusalem Artichoke Chips

Baklava chaud de bœuf Prime au miel du Château et fleur de lavande, huile de pistaches 22.00
Prime Beef Warm Baklava with Honey from the Château, Lavender Flowers and Pistachio Oil

Bloc de saumon fumé confit au beurre de câpres, salade d'oignon vert au vinaigre de Xérès caramélisé, crème de courgettes au basilic thaï, mousse de crème sûre 16.00
Smoked Salmon Preserved with Caper Butter, Green Onion Salad with Caramelized Sherry Vinegar, Zucchini Cream Sauce with Basil, Sour Cream Mousse

Tartare de bœuf à l'once
Servi avec frites maison 8.00 /oz
Beef Tartar by the once served with Home-Made French Fries

Cassolette de légumes et quelques croustilles du moment 11.00
Cassolette of Seasonal Sautéed Vegetables and Chips

Notre version du « Scotch egg », ketchup de betteraves rouges, pousses de cresson 7.00
Our interpretation of the Scotch Egg, Red Beet Ketchup, Watercress Sprouts

Nourriture
Disponible jusqu'à 23h00

Food
Available until 11:00 PM

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Nourriture

Disponible jusqu'à 23h00

Food

Available until 11:00 PM

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Sandwich grillé de fromage Migneron et jambon fumé sur pain aux graines de lin, pousses d'épinard en salade 15.00
Grilled Sandwich on Flax Seeds Bread with "Migneron" Cheese and Smoked Ham

Club sandwich sur pain rustique, frites maison et salade de chou 17.00
Club Sandwich with Country-Style Bread, Home-Made French Fries and Coleslaw

Hamburger du Château, Cheddar doux, oignons caramélisés, bacon, laitue et concassé de tomates confites 23.00
Château Burger, Cheddar Cheese, Caramelized Onions, Bacon, Lettuce and Coarsly Chopped Tomatoe Preserve

Dessert

Crème brûlée du moment 14.00
Chef's Crème Brûlée

Biscuit à la cassonade imbibé à l'érable, crème glacée au vieux rhum, croquant au curry doux et crème de chocolat noir 14.00
Brown Sugar Cookie Moistened with Maple, Rum flavored Ice Cream, Crisp Dessert with Curry and Dark Chocolate Cream

Crémeux au citron, dans l'esprit d'une tarte revue 14.00
Revisited Creamy Lemon Tart

Gâteau des anges à la crème de cassis, poires au sirop de camomille, sorbet au sureau 14.00
Soft Sponge Cake with Blackcurrant Liquor, Pears in Camomile Syrup, Elderberry Sorbert

Nourriture

Disponible jusqu'à 23h00

Food

Available until 11:00 PM

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Champagnes

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

	Verre *Glass* (5 oz)	Bouteille *Bottle*
Piper-Heidsieck Brut	29.00	149.00
Moët & Chandon Brut Impérial		150.00
Moët & Chandon Brut Impérial (350 ml)		90.00
Laurent Perrier Brut		155.00
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		160.00
Piper-Heidsieck Rosé Sauvage		185.00
Henriot Blanc Souverain Brut		190.00
Henriot Brut Rosé		215.00
Laurent Perrier cuvée Brut rosé		275.00
Moët & Chandon, Dom Pérignon Brut		410.00
Roederer Cristal Brut		650.00

	Verre Glass (5 oz)	Bouteille Bottle
Hungaria, Hongrie	11.00	45.00
Henkell Trocken, Allemagne	14.00	
Roederer Estate brut, Californie		89.00

Champagne Cocktail
Un cocktail classique Fairmont
A Fairmont Classic Cocktail

Champagne Piper-Heidsieck Brut, Cognac Rémy Martin VSOP, Angostura Bitters et un cube de sucre
Piper-Heidsieck Brut Champagne, Rémy Martin VSOP Cognac, Angostura Bitters and a Sugar Cube

33.00

Vins Mousseux

Sparkling wines

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Carte des vins

Wine list

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Blancs / *Whites*

	Verre Glass (5 oz)	Bouteille Bottle
Domaine Tariquet Ugni blanc et colombard (France)	10.00	45.00
Pinot Grigio Beringer (Californie)	10.00	45.00
Chardonnay Penfolds (Australie)	12.00	54.00
Riesling Willm (Alsace)	12.00	54.00
Sauvignon Blanc Oyster Bay (Nouvelle-Zélande)	14.00	63.00
Chablis Saint-Martin Domaine Laroche (France)	17.00	76.00
Suggestion du jour/ *Today's Suggestion*	10.00	43.00

Rouges / *Reds*

	Verre Glass (5 oz)	Bouteille Bottle
Cabernet-Sauvignon Santa Rita (Chili)	12.00	54.00
Gabbiano Chianti (Italie)	12.00	54.00
Pinot Noir Mirassou (Californie)	12.00	54.00
Merlot Oyster Bay (N.-Zélande)	14.00	63.00
Syrah Liberty School (Californie)	14.00	62.00
Suggestion du jour/ *Today's Suggestion*	10.00	43.00

Rosés / *Rosés*

White Zinfandel Gallo (Californie)	9.00	39.00
Tannat, Syrah et Merlot Alain Brumont (France)	11.00	49.00

Carte des vins

Wine list

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Cocktails

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

L'Art de la Mixologie Fairmont

Notre bar est une extension de la cuisine,
une philosophie qui utilise les meilleurs alcools, les ingrédients les plus frais et des jus pressés quotidiennement. Le tout est exécuté devant vous par nos barmen.

Les cocktails Fairmont

Découvrez quelques-uns des cocktails qui ont fait la renommée de différents hôtels Faimont autour du monde.

The Fairmont Artistic Mixology Experience

Our bar is merely an extension of our kitchen,
a philosophy that ensures your cocktail is made with the world's finest spirits, the freshest local ingredients, juices squeezed daily on premises and precisely executed by a handful of the region's sturdiest barkeeps.

Fairmont cocktails

Discover some of the best cocktails that made the reputation of various Fairmont hotels around the world.

Les cocktails Fairmont
Fairmont cocktails

L'Encantador a été créé à l'hôtel Savoy et est finaliste dans la compétition de cocktails « Bacardi Legacy ».

Bacardi Superior, eau de framboise, Aperol, jus de citron et sirop de vanille

The Encantador was created at The Savoy and is finalist in the Bacardi Legacy cocktail competiton.

Bacardi Superior, Raspberry Water, Aperol, Lemon juice and Vanilla Syrup

13.00

Cocktails

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Cocktails

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Cocktails classiques modernes Fairmont
Fairmont modern classics cocktails

Acapulco Margarita	27.00
Bay Area Daisy	26.00
Célibataire	18.00
Chinese Five-Spice Fizz	25.00
Cranberry Cucumber Mojïto	17.00
Desert Spring	12.00
Green Park	16.00
Kiwi Sapphire Tonic	16.00
Royal Boulevardier	18.00
Sunset Splash	35.00
Triple Pepper Caesar	13.00
Zimbali Trophy	18.00

Les cocktails classiques Fairmont
Fairmont classic cocktails

Brandy Alexander 24.00

Fairmont San Francisco

Cognac Rémy Martin VSOP, crème de cacao brune, crème fraîche et muscade moulue.

Rémy Martin VSOP cognac, dark cacao cream and grated nutmeg.

White Lady 13.00

The Savoy, Londres

Gin Bombay Sapphire, Cointreau, jus de citron pressé, sirop de sucre et blanc d'oeuf.

Bombay Sapphire gin, Cointreau, freshly squeezed lemon juice, simple syrup and egg white.

Sidecar 26.00

Fairmont Peace Hotel, Shangai

Cognac Rémy Martin VSOP, Cointreau et jus de citron fraîchement pressé.

Rémy Martin VSOP cognac, Cointreau and freshly squeezed lemon juice.

Cocktails

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Cocktails

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Les Favoris du Bar St Laurent

St Laurent's Bar favourites

Tom Collins 13.00

Gin servi long avec jus de citron pressé, soda et sirop de sucre pour équilibrer.
Gin served long and cool, with freshly squeezed lemon juice and simple syrup to balance.

Pear Cosmopolitan 13.00

Absolut à la poire, Cointreau, jus de lime pressé et jus de canneberges, sirop de sucre.
Absolut Pear, Cointreau, cranberry juice, lemon juice and a touch of simple syrup.

L'authentique N-Y Cosmopolitain 13.00

Absolut Citron, Cointreau, jus de lime pressé et jus de canneberges. Servi avec canneberges.
Absolut Citron, Cointreau, freshly squeezed lime juice and cranberry juice. Served up with cranberries.

Les Favoris du Bar St Laurent

St Laurent's Bar favourites

Lemon Drop 13.00

Le meilleur au monde! Apparu dans les années 80 au Henri's Africa à San Francisco. Absolut citron au shaker avec du Cointreau, jus de citron pressé et sirop de sucre, dans un verre glacé au sucre.

The best in the world! Absolut lemon Vodka shaken with Cointreau,freshly squeezed lemon juice and simple syrup. Served up in a superfine-sugar rimmed glass.

Bellini 13.00

Inspiré des couleurs pastel du peintre vénitien Giovanni Bellini, c'est le barman Giuseppe Cipriani qui lui a fait connaître la gloire en 1948. Purée de pêche et vin mousseux.

It was the signature pink hues found in the works of Venetian painter Giovanni Bellini that inspired Guiseppe Cipriani to name what may be the definitive international sparkler back in 1948. Fresh peach purée charged with sparkling wine.

Cocktails

BAR ET LOUNGE

ST-LAURENT

Cocktails

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Les Favoris du Bar St Laurent

St Laurent's Bar favourites

Daiquiri "Naturel et Authentique" 13.00
Ce classique est agité avec du rhum blanc, jus de lime pressé et une touche de sucre.
This classic cocktail is shaken with white rum, freshly squeezed lime juice and a touch of sugar.

Ajoutez fruits frais ou menthe. 15.00
Add fresh berries or mint.

Million Dollar Legs Martini 13.00
D'inspiration californienne, ce cocktail ensoleillera votre journée! Rhum Malibu, liqueur Chambord et jus d'ananas.
A Californian inspired cocktail that will for sure brighten your day! Malibu rum shaken with Chambord liquor and pineapple juice.

Les Favoris du Bar St Laurent

St Laurent's Bar favourites

"Qu"Espresso 15.00

Le cocktail qui vous fait palpiter… Liqueur de café Starbucks, Barcadi 8 et un shot d'espresso frais.

This signature blend is sure to keep you going… Starbucks Coffee Liqueur, Bacardi 8 and shot of freshly drawn espresso.

Old Fashioned Whiskey Cocktail 15.00

Bourbon, un soupçon de sucre, Angostura Bitters et un zeste d'orange.

Bourbon, a suggestion of sweetness, Angostura Bitters, and fresh orange peel.

Eastside Refresher 13.00

Concombre et menthe fraîche pressés à la main, Gin, jus de lime pressé et sirop de sucre.

Hand-pressed English cucumber and fresh mint caressed with gin, freshly squeezed lime juice and a dash of sugar.

Cocktails

BAR ET LOUNGE

ST-LAURENT

Cocktails

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

MARTINIS

Régulier / *Regular* **15.00**

Ce martini est préparé à base d'alcool standard. Il est servi avec trois olives "Colossal" farcies aux poivrons.

This martini is prepared with standard alcohol. It is served with three "Colossal" olives stuffed with sweet peppers.

De luxe / *Premium* **19.00**

Ce martini est préparé à base d'alcool haut de gamme. Les alcools haut de gamme sont identifiés par ce symbole (*) en page 23. Il est servi avec trois olives de votre choix parmi notre sélection de luxe : farcies au fromage bleu, aux amandes ou au citron confit.

*This martini is prepared with high-end alcohol. High-end alcohols are identified with this symbol (*) on page 23. It is served with three olives of your choice from our deluxe selection: stuffed with blue cheese, almond or preserved lemon.*

MARTINIS

Dégustez l'un de nos martinis et entrez dans l'histoire. En l'honneur de certains distingués visiteurs.
Our famous martinis, a true taste of history. In honour of some distinguished visitors.

À partir de / *From* **15.00 $**

Le Charles DE GAULLE
Gin ou/or vodka, Pineau des Charentes

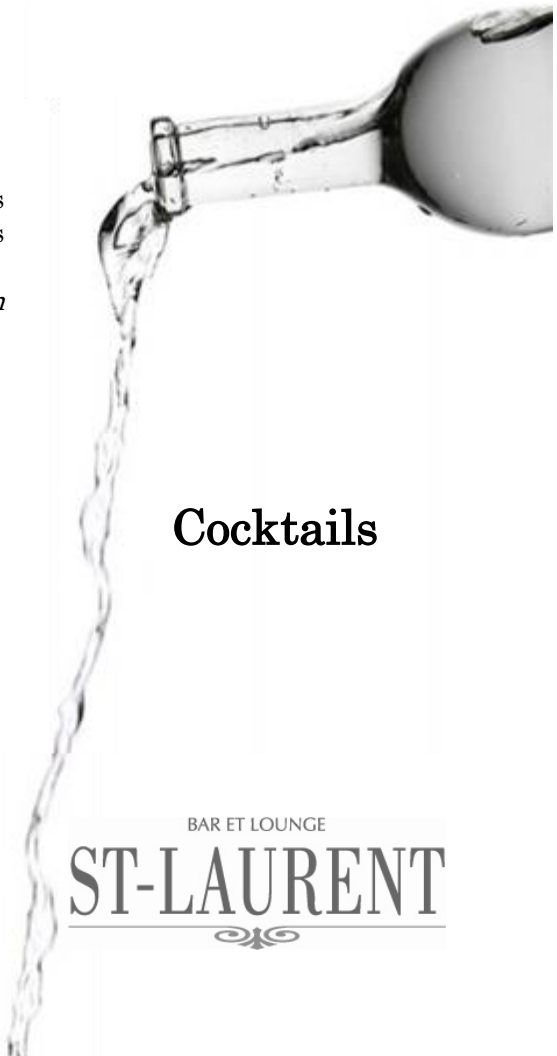
Le René LÉVESQUE
Vodka, Chicoutai

Le Maurice DUPLESSIS
Vodka, Whisky Canadien

Le Pierre-Elliott TRUDEAU
Vodka, Campari, Triple Sec

Le F.D. ROOSEVELT
Vodka ou/or gin, bourbon

Le Winston CHURCHILL
Gin, scotch



Cocktails

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Produits du terroir

Local products

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Crème de pomme au cidre de glace	9.00
Sortilège	9.00
Caribou	11.00
Cidre de glace / *Ice cider*	18.00
Cidre de glace / Neige Noir	22.00
Vin de glace / *Ice wine*	35.00

Cocktail d'inspiration locale
Cocktail inspired with local ingredients

Ce cocktail vous réconfortera par ses arômes. Cognac VS, calvados, cidre de glace, miel du toit du Château et jus de citron. Décoré d'un quartier de pomme saupoudré de cannelle.

Comforting flavors inspired us this cocktail. VS Cognac, calvados, ice cider, honey from the Château's rooftop and lemon juice. Decorated with an apple sprinkled with cinnamon

18.00

Bières

Beers

Fût / *Draft*

Labatt Bleue – Alexander Keith's rousse/*red*

10 oz	7.00	|	20 oz	11.50

Stella Artois

10 oz	8.50	|	20 oz	13.00

Bouteilles / *Bottles* 7.50

Alexander Keith's - Budweiser - Bud light - Labatt Bleue - Molson Dry - Molson Export

Importées / *Imported* 9.00

Beck's - Corona - Heineken - Guinness - Stella Artois - Stella Artois légère/*light*

Locales / *Locals* 9.00

Blanche de Chambly - Brise du Lac - Chipie - Ciboire - Fin du monde - Joufflue - Maudite

Sans alcool / *Non-alcoholic* 8.00

Beck's

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Spiritueux

Spirits

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Vodka

Finlandia - Absolut - Stolichnaya	9.00
Ketel One*	10.00
Chopin* - Grey Goose* - Pur*	12.00
Belvedere*	13.00
Ultimate	20.00
-Ultimate Martini	35.00

Gin

Beefeater - Tanqueray	9.00
Bombay Sapphire*	10.00
Ungava*	11.00
Tanqueray Ten*	12.00
Hendrick's*	13.00

Téquila / *Tequila*

Sauza	9.00
Jose Cuervo Especial Ambrée	10.00
Patrón, XO Cafe	13.00
Patrón, silver 100 % agave	18.00

Rhum / *Rum*

Bacardi - Captain Morgan Dark - Lamb's	9.00
Appleton Estate - Captain Morgan Spiced - Havana club añejo - Mount Gay Refined Eclipse Amber - Saint James agricole	10.00
Bacardi 8 años Reserva Superior - Flor de Cana centenario 7 ans	11.00
Flor de Cana centenario 12 ans	12.00

Spiritueux

Spirits

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Spiritueux

Spirits

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Rye

Canadian Club - Seagram's VO	9.00
Crown Royal - Wiser's	10.00
Crown Royal Édition Limitée	12.00

Bourbon

Jim Beam	9.00
Jack Daniel's	10.00
Gentleman Jack - Maker's Mark	12.00
Knob Creek 9 ans	13.00
Evan Williams Single Barrel - Woodford Reserve	14.00

Spiritueux

Spirits

Whiskey Irlandais / *Irish whiskey*

Bushmills original	9.00
Jameson	10.00
Bushmills malt 10 ans	12.00

Scotch

Ballantine - Dewar's -	8.00
Johnny Walker Red label	9.00
Chivas Regal	11.00
Johnny Walker Black label	12.00
Johnny Walker Blue label	29.00

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Spiritueux

Spirits

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Scotch Single malt

Highlands

Aberlour 10 ans	11.00
Balvenie 12 ans	15.00
Cragganmore 12 ans	17.00
Dalwhinnie 15 ans	19.00
Glenfarclas 12 ans	14.00
Glenfiddich 12 ans	11.00
Glenlivet 12 ans	12.00
Glenlivet 18 ans	20.00
Glenmorangie 10 ans	15.00
Macallan 12 ans	19.00

Scotch Single malt

Highlands

Macallan 18 ans	32.00
Oban 1997	18.00

Islay

Lagavulin 16 ans	21.00

Lowlands

Glenkinchie 10 ans	16.00

Skye

Talisker 10 ans	17.00

Spiritueux

Spirits

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Spiritueux

Spirits

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Cognac

Hennessy VS	15.00
Courvoisier VSOP	17.00
Rémy Martin VSOP	18.00
Courvoisier XO	28.00
Camus XO	29.00
Rémy Martin XO	30.00
Hennessy XO	32.00
Delamain, Grande Champagne	45.00
Rémy Martin Louis XIII	200.00

Armagnac

Saint Vivant	11.00
Château du Tariquet VSOP	12.00
Château de Laubade XO	18.00

Calvados

Boulard	12.00
Christian Drouin Cœur de lion 15 ans	19.00

Spiritueux

Spirits

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Apéritifs / *Aperitif*

Pernod - Ricard	8.00
Campari - Dubonnet - St-Raphaël	9.00
Pineau des Charentes	
Château de Beaulon 5 ans	13.00
Château de Beaulon 10 ans	17.00

Digestifs / *Liqueurs*

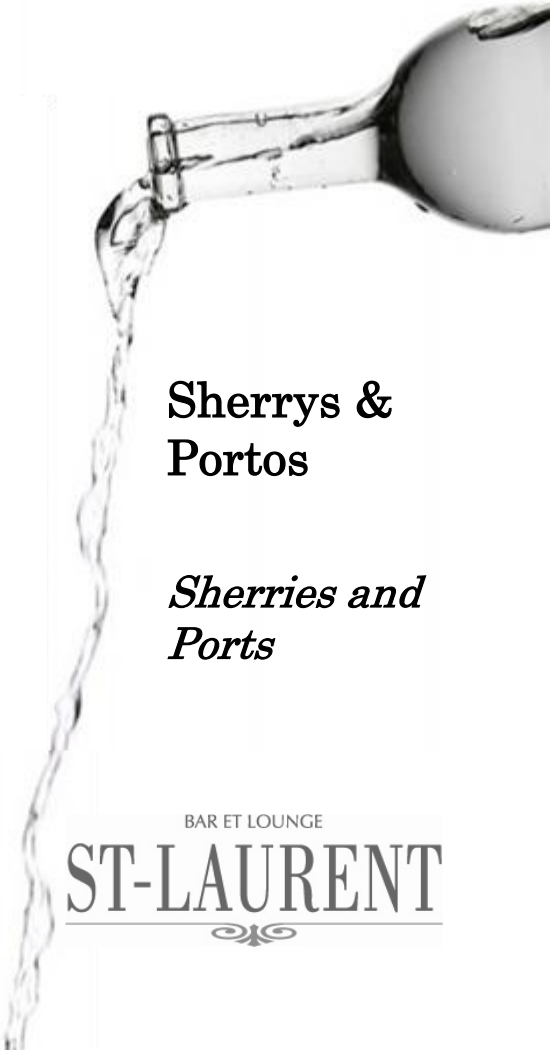
Amaretto - Crème de Menthe - Frangelico - Southern Comfort – Sambuca - Tia Maria	8.00
Bailey's - Kahlua	9.00
Drambuie	12.00
Belle de Brillet	14.00
Grand Marnier	11.00
Cuvée Louis-Alexandre	17.00
Cuvée du Centenaire	22.00
Cuvée 150ième anniversaire	29.00

Sherry

Dry sack - Harvey's Bristol cream	9.00
Tio Pepe	11.00

Porto / *Port*

Offley Cachucha	11.00
Taylor Fladgate LBV 2007	12.00
Offley 10 ans	13.00
Offley 20 ans	25.00
Taylor Fladgate 20 ans	29.00
Offley 30 ans	36.00



Sherrys & Portos

Sherries and Ports

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT

Breuvages sans alcool
Non-alcoholic beverages

Limonade maison / *home-made lemonade*	7.50
Boissons gazeuses / *soft drinks*	5.50
Jus / *juices* Pomme, orange, canneberge, ananas *Apple, orange, cranberry, pineapple*	5.50

Eaux minérales
Mineral waters

Naya, Québec (330 ml)	4.00
Perrier, France (330 ml)	5.25
San Pellegrino, Italie	
-250 ml	5.25
-1 litre	9.50

Louis de Buade 12.00
Chocolat chaud / *Hot Chocolate* & Amaretto

Café Frontenac 12.00
Café / *Coffee*, Bailey's & Frangelico

Café Brésilien 12.00
Café / *Coffee*, Brandy, Tia Maria & Grand Marnier

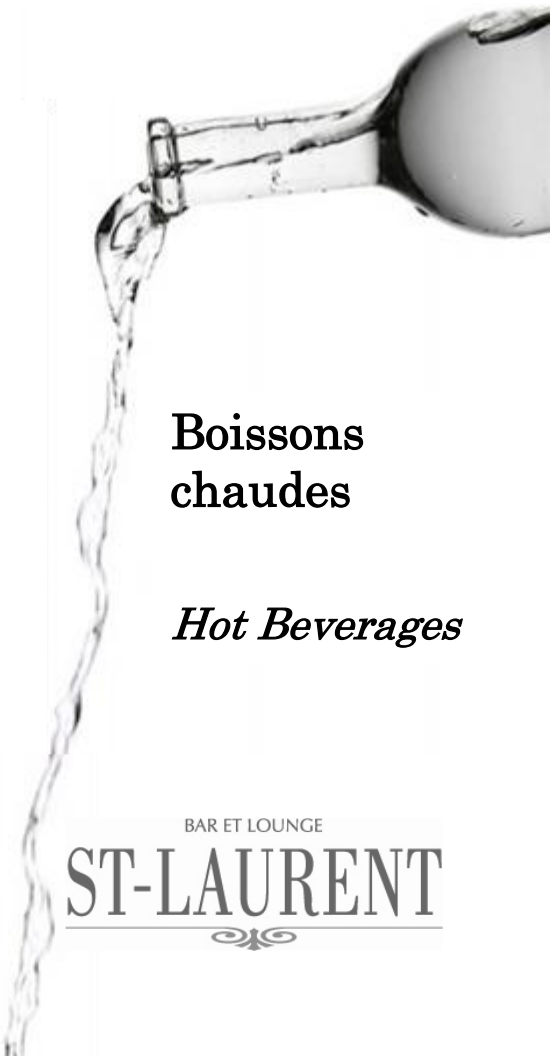
Café Espagnol 12.00
Café / *Coffee*, Brandy & Tia Maria

Café Irlandais 12.00
Café / *Coffee*, Jameson & Irish Mist

Café / *Coffee* - Thé / *Tea* - Tisane / Herbal Tea 4.75

Espresso 5.50

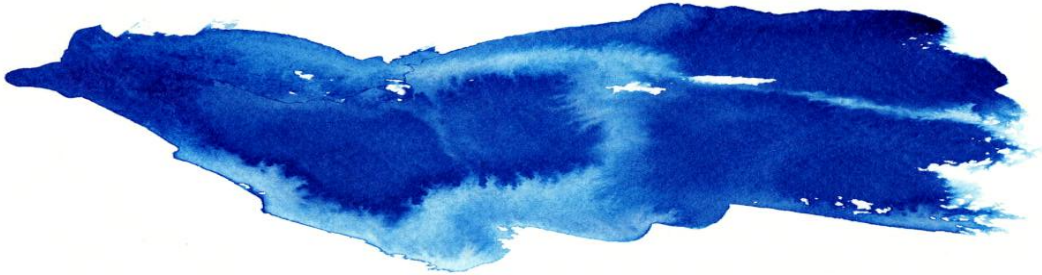
Double Espresso - Cappuccino - Café Latté 6.75



Boissons chaudes

Hot Beverages

BAR ET LOUNGE
ST-LAURENT



BAR ET LOUNGE

ST-LAURENT