

Au guéridon / Table side service

Le Guéridon (ou service à la russe) est introduit par le prince Alexandre Kourakine, ambassadeur de Russie en France entre 1808 et 1812 : Service à la table avec des convives assis et un service assuré par du personnel et des ustensiles dédiés. Démocratisé ensuite par un cafetier, nommé Boulanger, dans un restaurant parisien.

The Russian Prince Alexander Kurakin is credited with bringing tableside service (service à la russe) to France in the early 19th century: guests seated at the table and served by staff. Then initiated by a cafe owner, named Boulanger, in a restaurant in Paris.

* * *

Salade César (pour deux) / Caesar Salad (for two)

44

Tartare de bœuf aux parfums de champignons, pomme frites

Beef Tartar Seasoned with Mushrooms' Perfumes, « Pommes frites »

47

Châteaubriand,

sauce béarnaise au vin rouge, gratin de topinambours,

carottes glacées au sirop d'érable et beurre salé, glace de viande

Beef Tenderloin, Red Wine Béarnaise Sauce, Jerusalem Artichoke au Gratin,

Carrots with Maple Syrup & Salted Butter, Meat Glaze

106

Filet de bœuf prime, flambé au poivre vert

Beef Fillet Flambéed with Green Pepper

49

Carré d'agneau du Kamouraska et croûte d'herbes fraîches,

purée lisse de céleri rave aux graines de fenouil,

endives de Charlevoix confites au jus de sureau

Rack of Lamb from Kamouraska & Fresh Herbs in a Crust,

Smooth Celeriac Purée with Fennel Seeds,

Chicories from Charlevoix Candied with Elderberry Juice

53

Crêpes Suzette (pour deux) / Crêpes Suzette (For two)

44

Bananes Foster (pour deux) / Foster Bananas (For two)

44



Créés à partir d'ingrédients frais et équilibrés, les mets de la Cuisine Vitalité Fairmont contribuent à une santé et à un bien-être ultime.

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

Hors-d'œuvre / Appetizers

**Terrine de foie gras poêlée,
pressée aux poires cuites au vin épicé, feuilles d'oignons confites,
sirop de merisier, pousses de moutarde et pain grillé aux graines de lin,
huile de pistache**

*Pan-Fried Terrine of Foie Gras with Cooked Pears and Spicy Wine,
Candied Onion Leaves, Cherry Wood Syrup,
Mustard Leaves & Toasted Bread with Flaxseeds, Pistachio Oil*

32

**Bloc de saumon fumé juste tiède,
mousse de crème sure, pousses et brisures de pain croustillantes,
boutons de marguerite et pickle d'oignons aux aromates**
*Warm Smoked Salmon, Sour Cream Mousse, Sprouts & Crunchy Bread Chips,
Daisy Buttons & Onion Pickle Aromatized with Herbs*

22

**Carpaccio d'émeu,
émulsion de moutarde et miel de sarrasin,
œuf de caille cuit au thé noir fumé, pousses de roquette,
copeaux de betteraves rouges marinées et gaufrettes de pomme de terre**
*Emu Carpaccio, Mustard & Buckwheat Honey Emulsion,
Quail's Egg cooked with Smoked Black Tea, Rocket Sprouts,
Marinated Red Beetroots' Chips & Potato Wafers*

22

**Crabe des neiges, mousse de petits pois, œufs de saumon,
tofu lisse comme une mayo au sésame grillé,
herbes aromatiques croustillantes**

*Snow Crab, Mousse of Small Peas, Salmon Eggs,
Tofu smooth as a grilled Sesame Mayo, Crunchy Aromatic Herbs*

23

**Potage de courge grillée au poivre long,
tartine de cèpes, huile de graines de citrouille grillées**
*Grilled Squash Soup with Pepper, Cep Mushrooms "Tartine",
Grilled Pumpkin Seeds' Oil*

13

**Noix de ris de veau rôties,
crème et chips de chou fleur à l'huile de pistache,
carottes fanes aux pousses de cèdre, épinards justes fanés**
*Roasted Sweetbread, Cream and Cauliflower Chips with Pistachio Oil,
Carrots with Cedar Sprouts, Spinach*

24

**Crevettes grillées,
confiture de tomates lacoste au pimenton fumé,
croquettes coulantes de homard à l'estragon, huile de moutarde**
*Grilled Shrimps, Lacoste Tomatoes Jam with smoked "Pimenton",
Smooth Lobster Croquettes with Tarragon, Mustard Oil*

23

Plats de Résistance

Main courses

**Filet de veau de grain, purée de panais aux chanterelles,
oignon cipollini glacé, rabiole à la mélasse et jus crémeux aux morilles**

*Grain-Fed Veal Fillet, Parsnip Puree with Chanterelle Mushrooms
Glaced Onions, Turnip and Morel Creamy Juice*

41

**Longe de biche frottée aux épices,
gel de canneberges et pommade de pomme salée au curry,
purée de pomme de terre ratte rôtie au sirop d'érable et lard,
farce croustillante aux parfums des bois**

*Loin Doe with Spices,
Cranberry Jelly, Salted Potatoe with Curry,
Rat Potato Purée with Maple Syrup and Bacon, Scent of Wood Stuffing*

45

**Gros pétoncles grillés, coulis de daikon au citron confit,
salade tiède de pois mange-tout aux échalotes vertes,
émulsion au poivre rose et échalote grise frite**

*Grilled Scallop, Candied Lemon,
Mange-Tout Pea Warm Salad with Green Shallot,
Pink Pepper Emulsion and Fried Grey Shallot*

39

**Homard pêche d'hiver de la Nouvelle Écosse,
purée de carotte montée à l'huile de crustacés, billes de falafel à la chair,
feuilles de bock-choy fondues**


*Winter Lobster from Nova-Scotia,
Carrot Purée with Shellfish Oil, Lobster Meat Falafel, Bok Choy Leaves*

48

**Morue poêlée fortement sur la peau, compote de tomates à la mélasse,
croquettes de boudin noir, lait de Yukon Gold au hareng fumé,
persil maritime fondu**

*Pan-Fried Cod, Tomato Stew with Molasse,
Black Pudding Croquettes, Potatoe's Milk with Smoked Herring, Parsley*

37

 Dans le cadre de l'engagement Fairmont en faveur de la protection de l'environnement, ces plats sont composés à partir d'ingrédients locaux, biologiques et écologiques, lorsque disponibles. Tous nos mets sont préparés sans gras trans artificiels. Si vous êtes sujet à des allergies d'ordre alimentaire, n'hésitez pas à nous le mentionner et il nous fera plaisir de répondre à vos besoins.

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. If you are allergic to any specific food, do not hesitate to mention it to your waiter. We will be more than happy to meet your needs.

Table d'Hôte

**Mousse de pétoncles de la baie de Fundy, bisque crémeuse,
estragon croustillant, huile de tomates séchées**

*Bay of Fundy Scallop Mousse, Creamy Bisque,
Crispy Tarragon, Sun-dried Tomato Oil*

Ou / Or

**Flanc de porcelet de lait de la ferme Gaspior confit,
la peau croustillante, crème de haricot blanc et vinaigre à la mélasse,
feuilles de pissenlit**

*Knuckle Piglet from Gaspior Farm,
White Bean Cream and Molasse Vinegar, Dandelion Leaves*

Ou / Or

Le Potage et sa garniture

Soup of the Day and its Garnish

*** * ***

**Suprême de pintade rôti,
ravioles de purée de betteraves rouges,
feuilles de choux de Bruxelles, lait de maïs grillé**

*Roasted Guinea Breast, Red Beet Ravioli,
Brussels Sprout Leaves and Grilled Corn Milk*

Ou / Or

**Paleron braisé et grillé,
vinaigrette d'aromates à la façon d'une sauce gribiche,
purée de pomme de terre ratte à la fleur d'ail et beurre fermier,
feuilles de céleri frites**

*Braised and Grilled Chuck of Beef, Flavored Gribiche Vinegar,
Rat Potato Puree with Garlic Flowers and Farm Butter,
Fried Celery Leaves*

Ou / Or

**Morue poêlée fortement sur la peau,
compote de tomates à la mélasse, croquettes de boudin noir,
lait de Yukon Gold au hareng fumé, persil maritime fondu**

*Pan-Fried Cod, Tomato Stew with Molasse,
Black Pudding Croquettes, Potatoe's Milk with Smoked Herring, Parsley*

*** * ***

**Biscuit à la cassonade imbibé à l'érable,
crème glacée au vieux rhum,
croquant au curry doux et crème de chocolat noir**

*Brown Sugar Cookie with Maple Syrup, Rum flavored Ice-Cream,
Curry "Croquant" and Dark Chocolate Cream*

Ou / Or

**Mousse bailey's, ananas rôti à la cannelle,
crème glacée au café et crumble aux noix**

*Bailey's Mousse, Roasted Pinapple with Cinnamon,
Coffee Ice Cream and Nuts Crumble*

Desserts

**Biscuit au chocolat noir épicé,
crèmeux au valrhona caramélia et fleur de sel de Maldon,
gel de réglisse, granité à la chicorée**

*Spicy Black Chocolate Cookie,
Caramelia Valrhona Chocolate Cream and Maldon Sea Salt,
Licorice Gel, Chicory Granité*

14

**Ganache de chocolat blanc caramélisé, croquant de chocolat amer,
arachides rôties à la sauce soya, sorbet au lait de coco**

*Caramelized White Chocolate Ganache, Bitter Chocolate "Croquant",
Roasted Peanuts with Soy Sauce, Coconut Milk Sorbet*

14

Crèmeux au citron, dans l'esprit d'une tarte revue

Revisited Creamy Lemon Tart

14

Cafés Flambés

Café Champlain

Café, Triple sec, Amaretto et Brandy

19

Café Irlandais

Café, Jameson Whiskey et Irish mist

19

Café Espagnol

Café, Brandy et Tia Maria

19

* * *

Groupes de dix personnes et plus,
quinze pourcent de frais de service sera ajouté à l'addition

Party of ten people or more,
service charge of fifteen percent will be added to the check

Un peu d'histoire...

Le décor du restaurant Le Champlain a été conçu par les architectes William Maxwell et Gordon McLeod en 1926. Un rappel du prestige et du pouvoir associés à la résidence du gouverneur qui s'élevait autrefois sur le site. Les nombreuses armoiries qui ornent les murs, furent sculptées par Edwin Tappan Adney en l'honneur de figures historiques et célèbres. Tous les gouverneurs et intendants français sont représentés ainsi que les gouverneurs britanniques. Les chapiteaux des nombreuses colonnes qui soutiennent le plafond portent chacun un blason différent. Œuvre de l'artiste James Cocker, qui incorpora des symboles de France, comme la fleur de lys et le griffon, et de l'Angleterre, comme le lion et la rose.

Le superbe foyer de chêne et de marbre est décoré de sculptures représentant la couronne française, le navire de Champlain « le Don-de-Dieu » et les armoiries de grandes figures de l'histoire de la Nouvelle-France. De gauche à droite : Jacques Cartier, explorateur et premier Européen à fouler le sol du futur site de Québec en 1535; Pierre Dugua de Mons, patron des expéditions de Champlain lors de la fondation de la ville en 1608; Charles Huault de Montmagny, premier gouverneur en 1653; et le flamboyant Cavalier de La Salle, explorateur du Mississippi et fondateur de la ville de Détroit. ¹

A piece of history...

The décor for Le Champlain dining room was designed by architects William Maxwell and Gordon McLeod in 1926. Linking of Le Château Frontenac with the prestige and power associated with the governor's residence that formerly stood on this site. Edwin Tappan Adney carved the numerous coats of arms in honor of illustrious figures from Quebec's past: Every French governor and intendant is represented, as are all the British governors. Each of the capitals of the many columns supporting the ornate ceiling is adorned with a different coat of arms. Artist James Cocker painted the richly decorated ceiling with emblems of France "the fleur-de-lys" and the griffin, and of England, the lion and the rose.

The magnificent oak and marble fireplace is richly ornamented. Carved in oak on the hearth canopy are the French Crown, Champlain's ship "the Don-de-Dieu" and the coats of arms of great men from the history of New France. From left to right: explorer Jacques Cartier, the first European to come to visit the site of Québec in 1535; Pierre Dugua de Mons, in whose employ Champlain founded Quebec in 1608; Charles Huault de Montmagny, who became Quebec's first governor in 1635; and the flamboyant Cavalier de La Salle, explorer of the Mississippi and founder of Detroit.²

¹ Québec Ville du Patrimoine Mondial, Éditions Sylvain Harvey, David Mendel, 2009

² Quebec World Heritage City, Éditions Sylvain Harvey, David Mendel, 2009

