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, pommes frites
Beef Tartar Seasoned with Mushrooms' Perfumes, « Pommes frites »
47

Châteaubriand (pour deux),
sauce béarnaise au vin rouge, gratin de topinambours,
carottes glacées au sirop d'érable et beurre salé, glace de viande
Beef Tenderloin (for two),
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
Prime Beef Fillet Flambéed with Green Pepper
49

Carré d'agneau 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 & 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

Hors-d'œuvre / Appetizers

Pressé de foie gras poêlé,
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, Cooked Pears in a Spicy Wine,
Candied Onion Leaves, Cherry Wood Syrup,
Mustard Leaves & Toasted Flax Seed Bread, Pistachio Oil
32

Bloc de saumon fumé juste tiède,
mousse de crème sûre, brisures de pain croustillantes,
boutons de marguerite et pickles d'oignons aux aromates
Warm Smoked Salmon, Sour Cream Mousse, Crunchy Bread Chips,
Daisy Buttons and Pickled Onions 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, Pea Mousse, Salmon Eggs,
Tofu smooth as a grilled Sesame Mayo, Dried Aromatic Herbs
23

Potage de courge grillée au poivre long,
tartine de cèpes, huile de graines de citrouille grillées
Grilled Squash Soup with Long Pepper, Cep Mushrooms on Toast,
Grilled Pumpkin Seed Oil
13

Noix de ris de veau rôtis,
crème et chips de choux 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,
croquette coulante de homard à l'estragon, huile de moutarde
Grilled Shrimps, Lacoste Tomato Jam with smoked "Pimenton",
Smooth Lobster Croquette with Tarragon, Mustard Oil
23

Plats de Résistance

Main courses

Suprême de pintade rôti,
ravioles de purée de betteraves rouges,
feuilles de choux de Bruxelles, lait de maïs grillé
Roasted Breast of Guinea Fowl, Red Beet Ravioli,
Brussels Sprout Leaves and Grilled Corn Milk
39

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 of Doe with Spices,
Cranberry Gel, Salted Potato 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
41

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,
croquette de boudin noir, lait de Yukon Gold au hareng fumé,
persil fondu
Pan-Fried Cod, Tomato Stew with Molasse,
Black Pudding Croquette, Potato 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 Gaspor confit,
la peau croustillante, crème de haricots blancs et vinaigre à la mélasse,
feuilles de pissenlit
Knuckle Piglet from Gaspor Farm,
White Bean Cream and Molasse Vinegar, Dandelion Leaves

* * *

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,
feuilles de céleri frites
Braised and Grilled Chuck of Beef, Flavored Gribiche Vinegar,
Rat Potato Purée with Garlic Flowers, 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 fondu
Pan-Fried Cod, Tomato Stew with Molasse,
Black Pudding Croquette, Potato Milk with Smoked Herring, Parsley

* * *

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

Mignardises / *Mignardises*

Desserts

Plateau de (3) fromages d'ici
Regional Cheese (3) Platter
25

Biscuit chocolat noir épicé,
crémeux chocolat au lait et fleur de sel de Maldon,
gel de réglisse, granité à la chicorée
Spicy Dark Chocolate Cookie,
Milk Chocolate Cream and Maldon Sea Salt,
Licorice Gel, Chicory Granité
14

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
14

Crémeux 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 Cavelier 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 magnificient 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 Cavelier 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

Menu 120ième

Râble de lapin roulé, bouillon au miso,
bock choy et fleur de sel aux champignons
Saddle of Rabbit, Miso Broth,
Bok Choy and Salt Flower with Mushrooms

- **Cuvée Natashquan, Vignoble de l'Orpailleur, Québec 2009**

* * *

Escalope de pétoncles du Golfe marinée au gingembre,
crème de betteraves jaunes,
pousses de coriandre et éclats d'huitres frites
Gulf of St-Laurent Scallops marinated with Ginger, Yellow Beet Cream,
Coriander Leaves and Fried Oysters

* * *

Filet de veau de grain, purée de panais aux chanterelles,
oignon cipollini glacé, rabioles à la mélasse et jus crémeux aux morilles
Grain-Fed Veal Fillet, Parsnip Purée with Chanterelle,
Glazed Onion, Turnip and Morel Creamy Juice

- **Syrah, Klinker Brick, Farrah, Lodi, Californie 2010**

* * *

Ganache de chocolat blanc caramélisée, 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

- **Neige Noire, Cidre de Glace, La Face Cachée de la Pomme**

Mignardises / *Mignardises*