

Au guéridon / Tableside 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 maison

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

47

Châteaubriand de bœuf « prime » de la Ferme Eumatimi (pour deux), sauce béarnaise au vin rouge, topinambours gratinés, cassolette de légumes glacés au beurre salé

*Beef Tenderloin (for two),
Red Wine Béarnaise Sauce, Gratinated Jerusalem Artichoke,
Fresh Vegetables Glazed with Salted Butter*

106

Filet de bœuf « prime » flambé au poivre vert

Prime Beef Fillet Flambéed with Green Pepper

49

Carré d'agneau rôti de Kamouraska, croûte d'herbes fraîches, purée lisse de céleri-rave aux graines de fenouil, endives de Charlevoix confites au jus de sureau

*Roasted Rack of Lamb from Kamouraska, Fresh Herbs Crust,
Smooth Celeriac Purée with Fennel Seeds,
Chicories from Charlevoix Candied with Elderberry Juice*

53

* * *

Hors-d'œuvre / Appetizers

**Foie gras de canard confit,
pommade d'aubergine à l'huile de sésame grillé, copeaux d'esturgeon fumé,
huile de gingembre et fleur de sel au miso rouge**

*Preserved Duck Foie Gras,
Eggplant Butter Worked into a Thick Cream with Grilled Sesame Oil, Smoked Sturgeon,
Ginger Oil with Pure Sea Salt and Red Miso*

32

**Bloc de saumon fumé confit au beurre de câpres,
salade d'oignon vert au vinaigre de xérès caramélisé, mousse de crème sûre,
fins croquants aux céréales, crème de courgette au basilic thaï**

*Preserved Smoked Salmon with Caper Butter,
Green Onion Salad with Caramelized Sherry Vinegar, Sour Cream Mousse,
Crunchy Cereal Thins, Zucchini Cream Sauce with Basil*

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 and Buckwheat Honey Emulsion, Quail's Egg cooked with Smoked Black Tea,
Rocket Sprouts, Marinated Red Beetroot Chips and Potato Wafers*

22

**Crabe des neiges, mousse de petits pois, œufs de saumon,
mayonnaise au sésame grillé, herbes aromatiques croustillantes**

*Snow Crab, Garden Pea Mousse, Salmon Roes,
Grilled Sesame Mayonnaise, Crunchy 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, Cepe Mushrooms on Toast,
Grilled Pumpkin Seeds Oil*

13

**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

**Mélange de jeunes salades et herbes fraîches,
vinaigre de pommes tardives et huile de tournesol de la famille Dewavrin,
croûton de pain de maïs au curcuma**

*Mixed Salads and Fresh herbs,
Late Harvest Apple Vinegar and Dewavrin Family's Sunflower Oil,
Sweet Corn and Turmeric Loaf Croûton*

13

Plats de Résistance

Main courses

**Noix de ris de veau rôtis au poivre des dunes,
crème et chips de choux fleur à l'huile de pistache,
carottes fanes aux pousses de cèdre, épinards justes fanés**

*Veal Sweetbreads roasted with Dunes Pepper,
Cauliflower Chips and Cream Sauce with Pistachio Oil,
Tops of Carrots with Cedar Sprouts, Spinach just Withered*

39

**Longe de biche frottée aux épices,
gel de canneberges et pommade de pomme salée au curry,
purée de pomme de terre au sirop d'érable et lard fumé,
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 bok choy fondues**

*Winter Lobster from Nova-Scotia, Carrot Purée with Shellfish Oil,
Lobster Meat Falafel, Slow-Simmered 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 Gaspésien,
jeunes épinards et persil frit**

*Pan-Fried Cod, Tomato Stew with Molasse,
Black Pudding Croquette, Potato Milk with Smoked Herring,
Baby Spinach and Fried 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.

Desserts

Plateau de (3) fromages d’ici

Regional Cheese (3) Platter

25

**Biscuit au chocolat noir épicé,
crèmeux de 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 Pure 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 Moistened with Maple, Rum flavored Ice Cream,
Crisp Dessert with Curry and Dark Chocolate Cream*

14

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

Revisited Creamy Lemon Tart

14

Desserts au guéridon Tableside service Desserts

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

44

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

44

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

Menu Anniversaire

**Râble de lapin roulé, bouillon au miso,
bok choy et fleur de sel aux champignons**

Saddle of Rabbit, Miso Broth,

Bok Choy and Pure Sea Salt with Mushrooms

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

* * *

**Mousse de Homard de la Nouvelle-Écosse, bisque crémeuse,
estragon croustillant, huile de tomates séchées**

Nova Scotian Lobster Mousse, Creamy Bisque,

Crispy Tarragon, Sun-dried Tomato Oil

* * *

**Paleron braisé et grillé,
vinaigrette d'aromates à la façon d'une sauce gribiche,
purée de pommes de terre à la fleur d'ail,
feuilles de céleri croustillantes**

Braised and Grilled Chuck of Beef, Flavored Gribiche Vinegar,

Potato Purée with Garlic Flower, Crispy Celery Leaves

- Masia Les Comes, Clos Mont-Blanc, Conca de Barbera, Espagne 2006

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 Gaspésien,
jeunes épinards et persil frit**

Pan-Fried Cod, Tomato Stew with Molasses,

Black Pudding Croquette, Potato Milk with Smoked Herring,

Baby Spinach and Fried Parsley

- Mercurey 1er Cru La Chassière, Philippe Garrey, Bourgogne 2009

* * *

**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

Table d'Hôte

**Crevettes nordique, royale de corail,
salade frisée, poudre d'olives noires au poivre,
émulsion de noisettes et basilic thaï**

*Prawns, Royal-Style Coral, Lettuce,
Black Olives Powder with Pepper, Hazelnut and Basil Emulsion*

Ou / Or

**Crémeuse de volaille au Madère, chapelure d'amandes à l'estragon,
gel d'abricot au cidre de glace, pousses de pak choi,
éclats de cheddar croustillants**

*Creamy Poultry with Madeira Wine, Breadcrumbs with Almonds and Tarragon,
Apricot Gel with Ice Cider, Pak Choi Sprouts, Crispy Cheddar Cheese*

*** * ***

**Magret de canard,
pieds bleus, crème d'oignons rouges aux mûres,
kadaïf à la rose sauvage mêlé de luzerne, jus perlé au gras de foie gras**

*Duck Breast Fillet, "Pied Bleu" Mushrooms, Red Onions Cream with
Blackberries, Angel Hair with Wild Rose and Alfalfa, Foie Gras Juice*

Ou / Or

**Filet de doré du Lac Saint-Pierre,
crème de fèves de soya, chips d'artichaut au curry,
fondue de laitue de riz, girolles, émulsion de lait de cacahouètes grillées**

*Fillet of Walleye from Lake Saint Pierre, Soy Beans Cream,
Artichoke Chips with Curry, Slow-Simmered Rice Lettuce,
Chanterelle Mushrooms, Roasted Peanuts Milk Emulsion*

*** * ***

**Gâteau des anges à la crème de cassis,
poires au sirop de camomille, sorbet au sureau**

*Soft Sponge Cake with Blackcurrant Liquor,
Pears in Camomile Syrup, Elderberry Sorbert*

Mignardises / Mignardises