



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 (2 personnes)
Caesar Salad (for two)
44

Châteaubriand, sauce béarnaise (2 personnes)
Beef Tenderloin, Béarnaise Sauce (for two)
106

Mignon flambé au poivre vert
Flambéed Beef Fillet with Green Peppercorns
52

Carré d'agneau à la moutarde de Meaux et herbes fraîches du Québec
Rack of Lamb with Meaux Mustard and Quebec Fresh Herbs
53

Tartare de Bœuf, frites
Steak Tartar, «Pommes Frites»
49

Magret de canard au miel du toit du Château (2 personnes)
Duck Breast Fillet with Honey from the Château's Rooftop (for two)
87



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 froids

Cold Appetizers

Superposé de crabe des neiges,
concombre, melon et poireau à l'huile de cari
Snow Crab, Leek, Cucumber and melon with Curry Oil
22

 Carpaccio d'émeu, vinaigrette aux fines herbes fraîches,
salade de cresson aux petits lardons grillés
Emu Carpaccio, Fine Herb Vinaigrette, Watercress Salad with Grilled Lardoon
22

Triplement foie gras:
terrinerie, «shooter» et poêlé à la fleur de sel aromatisée
«Foie Gras» Trilogy: Terrine, Shooter and Pan-Fried with Aromatic Pure Sea Salt
35

Crème brûlée à la bière Chipie, croustilles d'épinards, prosciutto & poireau
Chipie Beer «Crème Brûlée», Spinach Chips, Prosciutto Ham and Leek
22

Saumon fumé et fines laitues, oignon rouge et câpres
Smoked Salmon and Lettuce, Red Onions and Capers
25

Salade de canard fumé, croûton de chèvre
Smoked Duck Salad, Goat Cheese Crouton
13

Hors-d'œuvre chauds

Hot Appetizers

Timbale de canard confit et poireau au gratin de chèvre, glace de veau
Timbale of Duck Preserve and Leek with Goat's Cheese "Au Gratin", Veal Glaze
23

Rouleau printanier de langoustines, pleurotes à la crème d'ail,
soupon de miel du Château
*Dublin Bay Prawns Spring Roll, Chanterelle Mushroom with Garlic Cream,
Honey from the Chateau's rooftop*
22

 Noix de ris de veau braisée, brioché aux olives et tomates
Braised Sweetbreads of Calf, Olive and Tomato brioche bread
23

 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.



Potages Soups

Soupe aux pois verts et chou-fleur, glace au curry
Green Pea and Cauliflower Soup, Curry Ice-Cream
13

🍃 Velouté de panais au basilic, quenelle de tomate à l'ail doux
Parsnip Soup with Basil, Tomato and Sweet Garlic Dumpling
12

Consommé classique, gelée de truffe et herbes fraîches
Classic Consomé, Truffle Jelly with Fresh Herbs
11

Plats de Résistance Main courses

Mignon de veau,
crème de morilles, croquant de panais et rattes aux herbes
Veal Fillet with Morel Cream, Crunchy Parsnip and Herb Potato
43

Côte de biche et sa figue au bleu
Doe Chop, Fig Stuffed with Blue Cheese
46

🍃 Gambas et pétoncles à l'unilatéral,
brunoise de légumes et salsa de mangue à la coriandre
Jumbo Shrimps with Scallops, Diced Vegetables, Mango Salsa with Coriander
43

🍃 Pavé de saumon en 2 façons, sésame grillé et sésame noir,
huile de tomates séchées
Salmon Fillet with Grilled and Black Sesame, Sun Dried Tomato Oil
41

Tournedos de lapin,
julienne d'aubergines et de courgettes, tuile de parmesan râpé
Rabbit Tournedos Steak, sliced Zucchini and Eggplant, Parmesan
39

Homard, lentilles noires Béluga, sauce américaine
Lobster, "Beluga" Black Lentils, American Sauce
48



Menu Noël dès novembre

Rillettes d'oie et cerf rouge,
confiture d'oignons à l'huile d'asclépiades et canneberges
Goose and Red Deer Terrine, Onion Jam with Cranberry Oil.

Crème de champignons et légumes
accompagnée de sa brochette de volaille à l'estragon
Cream of Mushroom and Vegetable, Tarragon Chicken Kebab.

Le sorbet du moment
Chef's Inspiration Sorbet

Le bœuf Wellington du Château,
sauce bordelaise et tartelette de légumes
*Château Beef Wellington
with Bordeaux Sauce and Vegetable Dumplings*

Petit gâteau rafraichissant aux framboises et citron
Vanilla Sponge Cake with Raspberry Jelly and Lemon Cream

Mignardises

Du dimanche au jeudi : 129\$

vendredi et samedi : 139 \$

pour deux personnes incluant une bouteille de vin sélectionnée

From Sunday to Thursday: 129\$ for two, including a selected bottle of wine.

139 \$ Friday and Saturday.



Fairmont Le Château Frontenac versera 1\$ pour chaque menu Noël dès novembre vendu pendant les mois d'octobre, novembre et décembre.

Fairmont Le Château Frontenac will donate \$1 on each menu "Noël dès novembre" sold during the months of October, November and December.

www.fondationduchuq.org

Desserts

Framboise, chocolat et noix de coco en crème brûlée
Raspberry, Chocolate and coconut "Crème Brûlée"
16

Mousse chocolat et caramel aux pacanes
Chocolate Mousse, Caramel with pecans
14

Gâteau au fromage New York à l'orange, crème glacée à l'orange
Orange New York Cheesecake, Orange Ice-Cream
14

🍃 Éventail de petits fruits frais du moment, sauce anglaise
Fresh Berries with «Sauce Anglaise»
16

Flambés

Crêpes Suzette - Pour 2 personnes
Crêpes Suzette - For two
44

Bananes Foster - Pour 2 personnes
Foster Bananas - For two
44

Cerises Jubilées - Pour 2 personnes
Jubilee Cherries - For two
44

Fraises au poivre - Pour 2 personnes
Peppered Strawberries - For two
44

Café Frontenac
Café, Bailey's et Frangelico
19

Café Irlandais
Café, Jameson Whiskey et Irish mist
19

Café Espagnol
Café, Brandy et Tia Maria
19

Chef des cuisines : Jean Soulard - Chef du restaurant : Robert Gagnon
Maître d'hôtel : Mickaël Jarnoux



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

Menu sans gluten /Gluten-free

ENTRÉES / APPETIZERS

Saumon fumé et fines laitues,
oignon rouge et câpres 25
Smoked Salmon and Lettuce, Red Onions and Capers

Soupe aux pois verts et chou-fleur,
glace au curry 13
Green Pea and Cauliflower Soup, Curry Ice-Cream

RÉSISTANCE / MAIN COURSE

Gambas et pétoncles, brunoise de légumes et
salsa de mangue à la coriandre 43
*Jumbo Shrimps with Scallops,
Diced Vegetables, Mango Salsa with Coriander*

DESSERT / DESERT

Framboise, chocolat 16
et noix de coco en crème brûlée
Raspberry, Chocolate and coconut "Crème Brûlée"



Menu pour nos clients diabétiques

Menu for our diabetic guests

ENTRÉES / APPETIZERS

Superposé de crabe des neiges, 22
Concombre, melon et poireau à l'huile de cari
Snow Crab, Cucumber, melon, leek with Curry Oil

Soupe aux pois verts et chou-fleur,
glace au curry 13
Green Pea and Cauliflower Soup, Curry Ice-Cream

RÉSISTANCE / MAIN COURSE

Pavé de saumon en 2 façons, sésame grillé
et sésame noir huile de tomates séchées 41
*Salmon Fillet with Grilled and Black Sesame, Sun
Dried Tomato Oil*

DESSERT / DESERT

Quatuor de petits fruits / Fresh fruits 11



Menu pour nos clients cardiaques

*Menu for our guests afflicted by
cardiac disease*

ENTRÉES / APPETIZERS

Carpaccio d'émeu, vinaigrette 22
aux fines herbes fraîches, salade de cresson
Emu Carpaccio, Fine Herb Vinaigrette, Watercress

Soupe aux pois verts et chou-fleur,
glace au curry 13
Green Pea and Cauliflower Soup, Curry Ice-Cream

RÉSISTANCE / MAIN COURSE

Gambas et pétoncles, brunoise de légumes et
salsa de mangue à la coriandre 43
*Jumbo Shrimps with Scallops,
Diced Vegetables, Mango Salsa with Coriander*

DESSERT / DESERT

Quatuor de petits fruits / Fresh fruits 11

Menu macrobiotique

Macrobiotic menu

ENTRÉES / APPETIZERS

Soupe miso aux algues et champignons 15
Miso Soup with seaweed and mushrooms

Houmous et craquelins de papad 15
Hummus and Papad Crackers

RÉSISTANCE / MAIN COURSE

Tofu frit, sauce soya à l'huile de sésame et riz
brun aux légumes 32
*Fried Tofu in Sesame Oil Soy Sauce with Vegetables
Brown Rice*

DESSERT / DESERT

Quatuor de petits fruits 11
Fresh fruits



Menu crudivorige

Raw food menu

ENTRÉES / APPETIZERS

Purée de tomates séchées,
craquelins de noix de pin et parmesan 18
*Sundried Tomato Purée,
Pin Nut Crackers and Parmesan Cheese*

Crudités du Chef/ Chef's Raw Vegetables 14

RÉSISTANCE / MAIN COURSE

Pavé de légumes crus
et noix au miel du Château 32
Raw Vegetables and Nuts with the Château's Honey

DESSERT / DESERT

Quatuor de petits fruits / Fresh fruits 11



Menu végétalien

Vegan menu

ENTRÉES / APPETIZERS

Soupe aux pois verts et chou-fleur,
glace au curry 13
Green Pea and Cauliflower Soup, Curry Ice-Cream

Houmous et craquelins de papad 15
Hummus and Papad Crackers

RÉSISTANCE / MAIN COURSE

Plat du jour végétalien 32
Vegan dish of the day

DESSERT / DESERT

Quatuor de petits fruits / Fresh fruits 11