

A still life photograph featuring a rustic woven basket on the left, partially filled with straw. Several brown eggs are scattered on a bed of straw in the foreground and middle ground. The lighting is warm and directional, coming from the right, which creates soft highlights on the eggs and the texture of the straw and basket. The background is a dark, textured wall.

SERVICE AUX
CHAMBRES
IN-ROOM DINING

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO



Nous avons hâte de vous servir!
We can't wait to serve you!

PETIT-DÉJEUNER

Servi de 7h00 à 11h30

Servis avec un panier de viennoiseries, jus d'orange ou de pamplemousse frais et votre choix de café H.C. Valentine, café décaféiné, thé ou tisane Lot 35.

Vitalité	22
Yogourt vanille, granola, miel, baies de saison et assiette de fruits tranchés	
Canadien	27
2 œufs au choix, bacon, saucisses, pommes de terre rissolées, rôties	
Crêpes françaises au beurre d'érable	21
Bagel fromage à la crème	13
Bagel saumon fumé	23
Câpres, oignons rouges	
Omelette nature	25
Pommes de terre et rôties	
Omelette jambon fromage	27
Pommes de terre et rôties	
Breuvages	
Espresso	5
Cappuccino	5
Chocolat Chaud	6
Latté	8
Mimosa	13

BREAKFAST

Served from 7:00 am to 11:30 am

Served with a basket of pastries, fresh orange or grapefruit juice and your choice of H.C. Valentine coffee, decaffeinated coffee or Lot 35 tea.

Vitality	22
Vanilla yogurt, granola, honey, seasonal berries and sliced fruit platter	
Canadian	27
2 eggs any style, bacon, sausages, potatoes, toasts	
French Crêpes with Maple Butter	21
Cream Cheese Bagel	13
Smoked Salmon Bagel	23
Capers, red onions	
Plain Omelet	25
Potatoes, toast	
Ham and Cheese Omelet	27
Potatoes, toast	
BEVERAGES	
Espresso	5
Hot Chocolate	6
Cappuccino	5
Latté	8
Mimosa	13

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce.



ENTRÉES

SHA GUO : UNE EXPÉRIENCE ASIATIQUE

Côtes levées à la coréenne
Glacées au miel, sésame grillé 16

Gyozas au poulet
Choux Napa, Shiitake, sauce au gingembre 14



Potage du jour 9
Inspiration du chef

Soupe à l'oignon 13

Salade mesclun 13
Endives, radicchio, pommes, fromage bleu, noix de Grenoble,
vinaigrette cidre de pommes et miel de Kenauk

Extra poulet ou saumon 9

Salade César traditionnelle 16
Romaine, lardons, parmesan, vinaigrette maison

Poutine 13
Fromage en grains de Montebello

Hummus 13
Concombres, tomates cerises, olives,
pitas grillés

Ailes de poulet (12) 20
Sauce BBQ

Tartare de boeuf 21
Jaune d'œuf et croutons

LUNCH ET SOUPER
Servi de 11h30 à 21h00

PLATS PRINCIPAUX

SHA GUO	
Miso Udon végétarien Tofu, edamame, champignons enoki et eryngii, radis daïkon	28
Poulet Katsu au cari japonais Poulet pané au panko, riz jasmin	30



Spaghetti gratiné Sauce tomate ou à la bolognaise	21
Burger de bœuf canadien Lardons, oignons, champignons, bourbon, fromage Tête à Papineau	25
Baguette au poulet Rémoulade, cheddar, tomate, aïoli cajun	19
Burger végétarien Galette de légumineuse, betteraves, hummus, roquette	21
Pavé de morue Bouillon de miso	36
Filet mignon AAA (8 oz) Légumes de saison, sauce au poivre	48
Jarret d'agneau Purée d'haricots blancs, légumes rôtis, chorizo, zeste de citron	42
Courge musquée Purée de betteraves, légumes de saison, sauce tofu et cari	28
Pappardelles Bœuf effiloché, tomates cerises, edamames, glace de viande, fromage à la crème à l'échalote verte	32

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux.

LUNCH & DINNER
Served from 11:30 pm to 21:00 pm

APPETIZERS

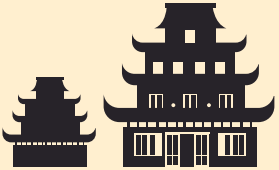
SHA GUO : AN ASIAN EXPERIENCE

Korean style spare ribs
Honey glazed, toasted sesame

16

Chicken Gyozas
Napa cabbage, shitake, ginger dipping sauce

14



Soup of the Day Chef's inspiration	9
Onion Soup	13
Mixed Greens Salad Endives, radicchio, apple, blue cheese, walnuts, apple cider and Kenauk honey dressing	13
Extra chicken or salmon	9
Traditional Caesar Salad Romaine, bacon, parmesan, housemade dressing	16
Poutine Montebello cheese curds	13
Hummus Cucumbers, cherry tomatoes, olives, grilled pita	13
Chicken Wings (12) BBQ sauce	20
Beef Tartare Egg yolk and croutons	21

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce.

LUNCH & DINNER
Served from 11:30 am to 21:00 Pm

MAIN COURSES

SHA GUO	
Vegetarian Miso Udon Tofu, edamame, enoki and eringii mushroom, daikon	28
Japanese Chicken Katsu curry Panko chicken, jasmine rice	30

Spaghetti with mozzarella cheese Tomato or Bolognese sauce	21
Canadian Beef Burger Bacon, onions, mushrooms, bourbon, Tête à Papineau cheese	25
Chicken Baguette Remoulade, cheddar, tomato, cajun aïoli	19
Veggie Burger Bean patty, beets, hummus, arugula	21
Cod Miso broth	36
AAA Tenderloin fillet (8 oz) Seasonal vegetables, pepper sauce	48
Braised Lamb Shank White bean purée, roasted vegetables, chorizo, lemon zest	42
Butternut Squash Beet purée, seasonal vegetables, tofu and curry sauce	28
Pappardelles Pulled beef, cherry tomatoes, edamame, meat glaze, green shallot cream cheese	32

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce.



DENT SUCRÉE
Servi de 11h30 à 21h00

Tarte au sucre	11
Crème Brûlée	11
Trio de Sorbet	11
Gâteau Chocolat	11
Crème glacée à la vanille, purée de cerise	

SWEET TOOTH
Served from 11:30 pm to 21:00 pm

Sugar Pie	11
Crème Brûlée	11
Trio Sorbet	11
Chocolate Cake	11
Vanilla ice cream, cherry purée	

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux.

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce.



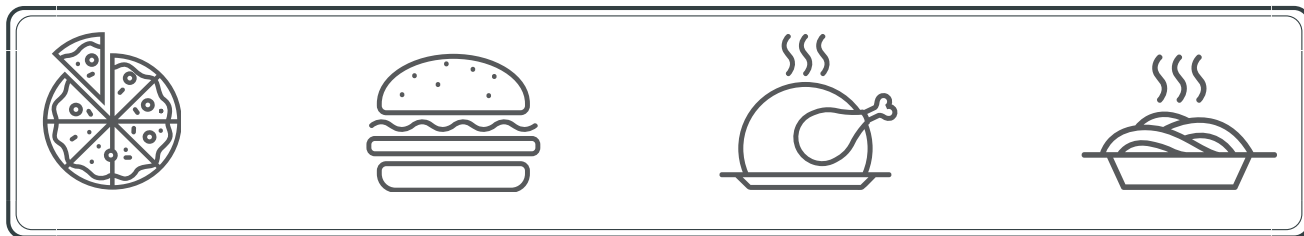
MENU ENFANTS: 12 ANS ET MOINS

KIDS MENU: 12 AND UNDER

BOISSON ET DESSERT INCLUS

SOFT DRINK, JUICE AND DESSERT INCLUDED

18



Burger Monte

servi avec frites et crudités

Burger Monte

Served with French fries and raw veggies

Spaghetti avec sauce tomate ou à la viande

Spaghetti with tomato or meat sauce

Pizza Bello

Fromage et pepperoni

Pizza Bello

Cheese and pepperoni

Filet de saumon

servi avec frites et crudités

Salmon fillet

Served with French fries and raw veggies

Doigts de poulet croustillants

servi avec frites et crudités

Chicken fingers

Served with French fries and raw veggies

DENT SUCRÉE

Fruits frais

Biscuits

Brownies

Crème glacée faite maison

SWEET TOOTH

Fresh Fruits

Cookies

Brownies

Housemade ice cream

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux.

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce.

