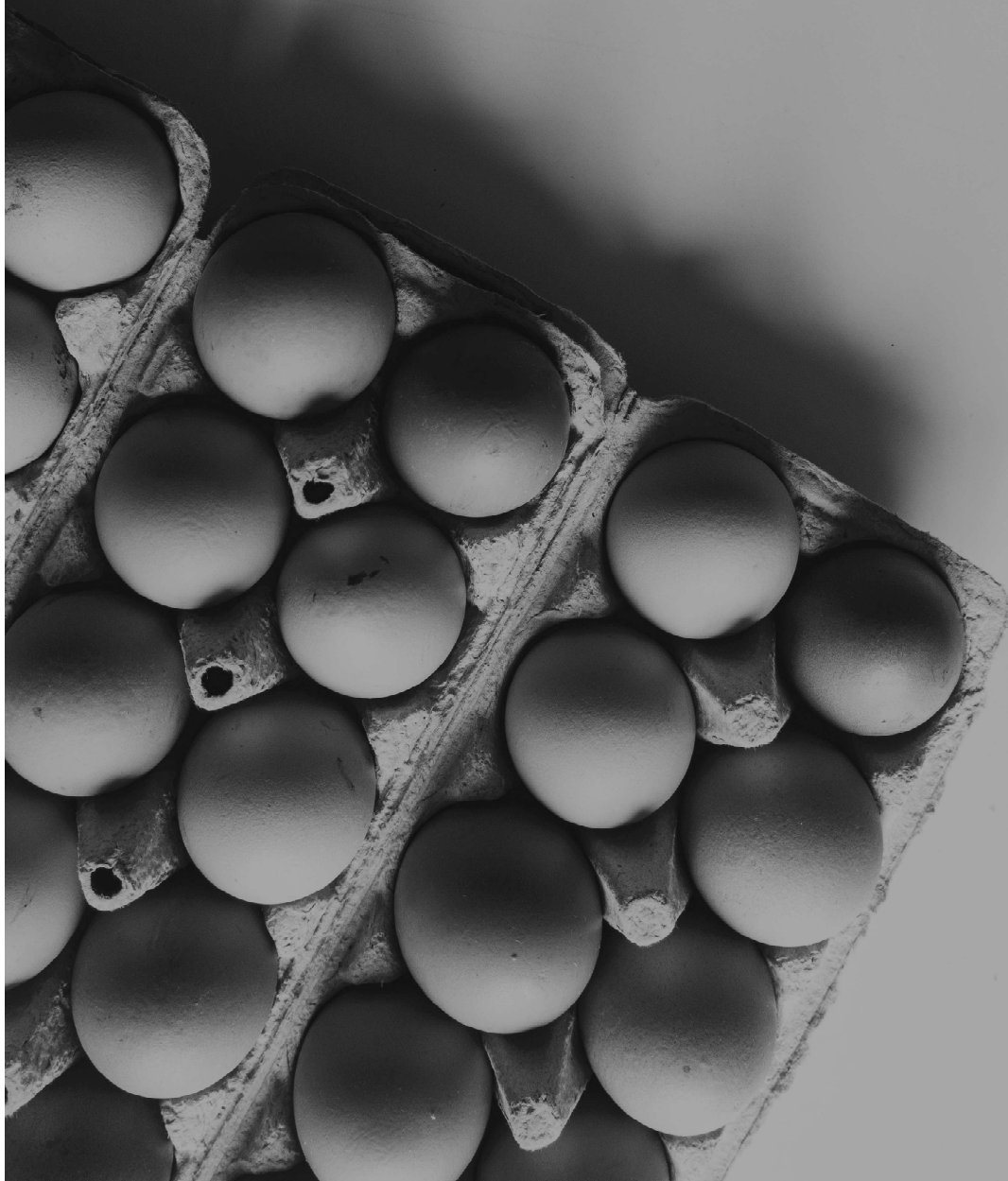


SERVICE AUX CHAMBRES

IN ROOM DINING



PETIT-DÉJEUNER

Servi de 7h00 à 11h30

Servi 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
Chocolat chaud 6
Cappuccino 5
Latté 8

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, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones.

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

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, wild sustainable fish and natural hormone-free pork, poultry and protein.

LUNCH ET SOUPER

Servi de 11h30 à 21h00

ENTRÉES

Potage du jour Inspiration du chef	9
Soupe à l'oignon	13
Salade mesclun Endives, radicchio, pomme, fromage bleu, noix de Grenoble, vinaigrette cidre de pomme et miel de Kenauk <i>Extra poulet ou saumon</i>	13 9
Salade César traditionnelle Romaine, lardons, parmesan, vinaigrette maison <i>Extra poulet ou saumon</i>	16 9
Poutine Fromage en grains de Montebello	13
Hummus Concombres, tomates cerises, olives, échalotes, pita grillé	13
Ailes de poulet (12) Sauce BBQ	20
Tartare de boeuf jaune d'œuf et croutons	21

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, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones.

LUNCH ET SOUPER

Servi de 11h30 à 21h00

PLATS PRINCIPAUX

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

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, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones.

ALL-DAY DINING

Served from 11:30 am to 9:00 pm

APPETIZERS

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 <i>Extra chicken or salmon</i>	13 9
Traditional Caesar Salad Romaine, bacon, parmesan, housemade dressing <i>Extra chicken or salmon</i>	16 9
Poutine Montebello cheese curds	13
Hummus Cucumbers, cherry tomatoes, olives, chives, 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, wild sustainable fish and natural hormone-free pork, poultry and protein.

ALL-DAY DINING

Served from 11:30 am to 9:00 pm

MAIN COURSES

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

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, wild sustainable fish and natural hormone-free pork, poultry and protein.

DENT SUCRÉE

Servi de 11h30 à 21h00

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

SWEET TOOTH

Served from 11:30 am to 9:00 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.