

## \* LES ENTRÉES FROIDES / COLD ENTRÉES

PARFAIT DE FOIE GRAS AU TORCHON,  
CONFITURE DE TOMATE AUX ÉCORCES D'ORANGE SANGUINE 23 \$  
ET POUDRE D'ARGOUSIER

*Foie gras parfait, tomato jam with blood-orange zests*

PETITE SALADE FOLLE AUX DEUX BETTERAVES 18 \$  
CHAPEAUTÉE D'UN ŒUF MOLLET AU PANKO ET RAIFORT  
*Two-toned beetroot salad and fried soft-boiled egg with panko and horseradish*

 GOURMANDINE DE THON BLANC ET 21 \$  
TARTARE D'OMBLE DE L'ARCTIQUE AU SEL D'ARGILE ROUGE  
*Gourmandine of white tuna and Arctic char tartare with red argyle salt*

 FLORALIE DE HOMARD EN CARPACCIO 22 \$  
AUX AGRUMES, GINGEMBRE ET PIMENT D'ESPELETTE  
*Carpaccio of lobster with citrus fruit, ginger and Espelette pepper*

PETITE SALADE CÉSAR BEAVER CLUB 16 \$  
*Small Caesar salad*


## \* LES ENTRÉES CHAUDES / WARM ENTRÉES

TRIO DE PÉTONCLES GÉANTS GRILLÉS FAÇON MARTIN 24 \$  
*Grilled trio of scallops Martin style*

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE 25 \$  
À LA COMPOTÉE DE RHUBARBE ET FRAISES, JUS DE CANARD RÉDUIT  
*Pan-fried duckling foie gras scaloppini with a rhubarb and strawberry compote, lightly reduced duckling jus*

\* Les entrées froides ou chaudes font toutes partie de la sélection  
offerte au choix dans nos menus plaisir.  
*All the cold or hot entrées are among the selections offered in our "menus plaisir".*

 Approuvé OceanWise Aquarium de Vancouver  
*Approved by OceanWise Vancouver Aquarium*

 Créés à partir d'ingrédients frais et équilibrés, les mets de Cuisine Vitalité Fairmont contribuent à une santé et à un bien-être ultimes.  
*Created using fresh and nutritionally balanced ingredients, Fairmont Lifestyle Cuisine dishes contribute to optimal health and wellness.*

En témoignage de l'engagement Fairmont à valoriser notre environnement, ce menu contient autant que possible des produits élevés localement, biologiques et renouvelables. Toute notre cuisine est faite sans gras trans artificiel.  
*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.*

# TOUT FEU, TOUT FLAMME

## LES SUGGESTIONS PRINTANIÈRES

### DE NOTRE CHEF MARTIN PAQUET

ENTRECÔTE OU FILET DE BŒUF ANGUS PRIDE GRILLÉ AUX ÉPICES DE MONTRÉAL, SAUCE BÉARNAISE, CHORON OU POIVRE <i>Grilled sirloin or fillet of Angus Pride beef with Montreal spices, Béarnaise, pepper or choron sauce</i>	39 \$
LE BIFTECK DE CÔTE « À LA COWBOY » GRILLÉ À L'OS COMME L'AIME LE MAJORDOME, SAUCE CHIMICHURRI <i>Cowboy style grilled ribsteak the way the Majordome likes it, chimichurri sauce</i>	44 \$
CÔTE À CÔTE D'AGNEAU DU BAS ST. LAURENT AU CHEDDAR, TOMATES SÉCHÉES ET GRAND CRU DE MODÈNE <i>Duo of lamb chops from the Lower St. Lawrence with cheddar, sun-dried tomatoes and Modena grand cru</i>	43 \$
ROSETTES DE MARCASSIN GRILLÉES, SAUCE POIVRADE AU SANG DE BLEUETS <i>Grilled rosettes of young wild boar with a blueberry poivrade sauce</i>	38 \$
FILET MIGNON DE BISON DIANE AU POIVRE LONG FLAMBÉ AU WHISKY CANADIEN <i>Filet mignon of buffalo with long pepper, Diane style sauce, flambéed with Canadian whiskey</i>	44 \$
FILET DE BŒUF ET HOMARD EN SURF ET TURF FAÇON MARTIN <i>Surf &amp; turf of fillet of beef and lobster the way Martin likes it</i>	46 \$
CÔTE DE VEAU DU QUÉBEC GRILLÉE, RÉDUCTION D'UN FUMET DE MORILLES A L'ARMAGNAC <i>Grilled veal cutlet from Quebec, morel mushrooms reduction enhanced with Armagnac</i>	40 \$
DOS DE MORUE NOIRE RÔTI ET GAMBAS GRILLÉES SUR UNE FINE PURÉE DE FENOUIL, MARINIÈRE AUX HERBES DE NOTRE JARDIN <i>Roasted fillet of black cod and grilled gambas on a fennel purée, garden herbs marinière</i>	39 \$
FILET DE MÉROU GRILLÉ SUR UNE RATATOUILLE DE LÉGUMES D'ÉTÉ, VINAIGRETTE TIÈDE À LA TOMATE ET À LA TÉQUILA <i>Grilled fillet of grouper on a summer vegetables ratatouille, warm tomato and tequila vinaigrette</i>	38 \$
CHÂTEAUBRIAND, SAUCE BÉARNAISE (pour deux personnes 16 oz) <i>Chateaubriand, Béarnaise sauce (for two people 16 oz)</i>	45 \$ par pers

\* Tous ces plats font partie de la sélection offerte au choix dans nos menus plaisir.  
*All the dishes above are among the selections offered in our "menus plaisir".*

# **LES MENUS PLAISIR**

***Faites-vous plaisir et composez vous-même votre menu en faisant vos choix à partir de la carte.***

*Treat yourself to the best and create your own menu from the à la carte menu.*

## **1. Le Menu Bon Vivant**

L'ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE / *Cold or hot entrée*  
(votre choix du menu à la carte/*your choice from the à la carte menu*)



LE PLAT PRINCIPAL – VIANDE OU POISSON / *Main course – meat or fish*  
(votre choix du menu à la carte/*your choice from the à la carte menu*)



LE DESSERT - DE LA CARTE OU DU CHARIOT DES GOURMANDISES  
*A dessert from the à la carte menu or from the pastry cart*  
(votre choix du menu à la carte/*your choice from the à la carte menu*)



CAFÉ OU THÉ FRAÎCHEMENT INFUSÉ / *Freshly brewed coffee or tea*

**69 \$**

ou/or

**\*\* 98 \$**

\*\* avec 2 verres de vin (4 oz.) sélection du sommelier / *with 2 glasses of wine (4 oz.) from the sommelier's selection*



## **2. Le Menu Gourmet**

L'ENTRÉE FROIDE / *Cold entrée*  
(votre choix du menu à la carte/*your choice from the à la carte menu*)



L'ENTRÉE CHAUDE / *Warm entrée*  
(votre choix du menu à la carte/*your choice from the à la carte menu*)



LE PLAT PRINCIPAL – VIANDE OU POISSON / *Main course – meat or fish*  
(votre choix du menu à la carte/*your choice from the à la carte menu*)



LE DESSERT - DE LA CARTE OU DU CHARIOT DES GOURMANDISES  
*A dessert from the à la carte menu or from the pastry cart*  
(votre choix du menu à la carte/*your choice from the à la carte menu*)



CAFÉ OU THÉ FRAÎCHEMENT INFUSÉ / *Freshly brewed coffee or tea*

**79 \$**

ou/or

**\*\* 120 \$**

\*\* avec 3 verres de vin (4 oz.) sélection du sommelier / *with 3 glasses of wine (4 oz.) from the sommelier's selection*



**Les prix sont par personne, taxes et service en sus / *Prices are per person, taxes and service extra***

**Les menus plaisir ne peuvent être partagés. / *The « menus plaisir » cannot be shared.***