TOUT FEU,
TOUT FLAMME

DU 7 AU 30 MARS

LE BEAVER CLUB

PREND DES AIRS DE BARBECUE

ET MET EN VEDETTE

GRILLADES ET RÔTIS

POUR GOURMETS

SUR SA CARTE SAISONNIÈRE

* LES ENTRÉES FROIDES / COLD ENTRÉES

PARFAIT DE FOIE GRAS AU TORCHON ET SA CRÈME BRÛLÉE AU CARAMEL D'ARGOUSIER — 23 $
Foie gras parfait and its crème brûlée

PETITE SALADE FOLLE AUX DEUX BETTERAVES ET ŒUF MOLLET FRIT AU RAIFORT — 18 $
Two-toned beetroot salad with fried egg and horseradish

GOURMANDINE DE THON BLANC ET TARTARE DE SAUMON AU SEL D'ARGILE ROUGE — 21 $
Gourmandine of white tuna and salmon tartare with red argile salt

FLORALIE DE HOMARD ET DE ST.JACQUES EN CARPACCIO AUX AGRUMES, GINGEMBRE ET PIMENT D'ESPELETTE — 22 $
Carpaccio of lobster and scallops with citrus fruit, ginger and Espelette pepper

PETITE SALADE CÉSAR BEAVER CLUB — 16 $
Small Caesar salad

* LES ENTRÉES CHAUDES / WARM ENTRÉES

TRIO DE PÉTONCLES ET LANGOUSTINE SUR LE GRILL FAÇON MARTIN — 24 $
Grilled trio scallops and scampi the way Martin likes them

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE À LA COMPOTÉE DE BAIES DE SUREAU AU GINGEMBRE — 25 $
Pan-fried duckling foie gras scaloppini with a juniper berries and ginger compote

* 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.

MARS 2013

* TOUT FEU, TOUT FLAMME
LES SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF GRILLARDIN

ENTRECÔTE OU FILET DE BŒUF ANGUS PRIDE GRILLÉ AUX ÉPICES DE MONTRÉAL, SAUCE BÉARNAISE, CHORON OU POIVRE *Grilled sirloin or fillet of Angus Pride beef with Montreal spices,* *Béarnaise, pepper or choron sauce*	39 $
BIFTECK DE CÔTE DE BŒUF ANGUS PRIDE GRILLÉ À L'OS, SAUCE CHIMICHURRI *Angus Pride grilled beef ribsteak, chimichurri sauce*	38 $
CARRÉ DE PORCELET DE LA FERME GASPOR COMME L'AIME MARTIN *Rack of piglet from Gaspor farm the way Martin likes it*	44 $
CÔTE À CÔTE D'AGNEAU DU BAS ST. LAURENT AU CHEDDAR, TOMATES SÉCHÉES ET GRAND CRU DE MODÈNE *Duo of lamb chops from the Lower St. Lawrence with cheddar,* *sun-dried tomatoes and Modena grand cru*	43 $
LA FAMEUSE CÔTE DE BŒUF « BEAVER CLUB » RÔTIE AU JUS, SAUCE ÉMILE JUNG *Beaver Club's famous roast prime rib of beef au jus, Emile Jung sauce*	38 $
FILET MIGNON DE BISON OU ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS PRIDE AU POIVRE LONG FAÇON DIANE FLAMBÉ AU WHISKY CANADIEN *Filet mignon of buffalo or Angus Pride sirloin steak* *with long pepper, Diane style sauce, flambéed with Canadian whiskey*	43 $
SUPRÊME D'OMBLE CHEVALIER RÔTI AU LAIT DE POIREAU ET BASILIC *Roast fillet of Arctic char with basil and leeks*	38 $
FILET DE FLÉTAN GRILLÉ AUX FINES HERBES, CÂPRES ET CITRON *Grilled fillet of halibut with fine herbs, capers and lemon*	39 $
HOMARD DES ILES DE LA MADELEINE RÔTI DANS SON BEURRE DE CUISSON, POINTE D'ESTRAGON *Magdalen Islands lobster gently roasted in butter, pinch of tarragon*	42 $
CHÂTEAUBRIAND, SAUCE BÉARNAISE (pour deux personnes 16 oz) *Chateaubriand, Béarnaise sauce* (for two people 16 oz)	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".

MARS 2013

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.*