

* 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 \$
LA FAMEUSE CÔTE DE BŒUF « BEAVER CLUB » RÔTIE AU JUS, SAUCE ÉMILE JUNG <i>Beaver Club's famous roast prime rib of beef au jus, Emile Jung 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 & 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 \$
FILET DE FLÉTAN GRILLÉ AUX HERBES FRAÎCHES, TOMATES ET CÂPRES <i>Grilled fillet of halibut with fresh herbs, tomatoes and capers</i>	39 \$
SUPRÊME DE SAUMON ATLANTIQUE TRUE NORTH GRILLÉ SUR UN LIT DE HARICOTS COCO ET SHIITAKE AU MISO <i>Grilled fillet of True North Atlantic salmon on a bed of coco beans and shiitake mushrooms with miso</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.*