BIENVENUE AU FAIRMONT LE REINE ELIZABETH
LE CŒUR DE MONTRÉAL DEPUIS PLUS DE 50 ANS

Votre visite dans la métropole ne saurait être complète sans que vous ayez dégusté la cuisine exquise du prestigieux Fairmont Le Reine Elizabeth. Vous apprécierez l'atmosphère et le dynamisme du restaurant/bistrot-bar Le Montréalais. Pas étonnant qu'il soit l'un des rendez-vous favoris des habitués du centre-ville. Le légendaire Beaver Club vous invite à savourer ses délices gastronomiques - une aventure gourmande que vous n'oublierez pas de sitôt et qui saura satisfaire votre fin palais. Vous préférez l'intimité de votre chambre ? Savourez l'un des plats de notre menu varié offert par notre service aux chambres.

WELCOME TO FAIRMONT THE QUEEN ELIZABETH,
THE HEART OF MONTRÉAL FOR MORE THEN 50 YEARS

No visit to Montréal would be complete without a meal at the landmark Fairmont The Queen Elizabeth. Enjoy the vivacious atmosphere of Le Montréalais Bistro-Bar-Restaurant - a favorite of the downtown crowd - with its tantalizing menu featuring sunny Mediterranean cuisine. At the legendary Beaver Club, savor the five-star gourmet delights - an experience you will not soon forget. For a more private option, sample our extensive room service menu.

CUISINE VITALITÉ FAIRMONT ET VITALITÉ PLUS

Créés à partir d'ingrédients frais au contenu nutritionnel équilibré, les plats de la Cuisine Vitalité Fairmont contribuent de façon optimale à la santé et au bien-être. De plus, il nous fait plaisir de vous offrir la Cuisine Vitalité Plus - des repas nutritifs répondant aux clients ayant des conditions diététiques spécifiques telles que le diabète, des maladies du cœur ou une intolérance au gluten, ainsi que des préférences alimentaires incluant les diètes macrobiotiques, crues ou végétaliennes. N'hésitez pas à vous prévaloir d'un menu de notre carte spéciale Vitalité Plus disponible sur demande mettant en vedette nos nouveaux choix de la Cuisine Vitalité Plus quand vous dînez à un hôtel Fairmont. Parlez-en à notre capitaine en service

FAIRMONT LIFESTYLE CUISINE ET LIFESTYLE PLUS

Created using fresh and nutritionally balanced ingredients, Fairmont Lifestyle Cuisine dishes contribute to optimal health and wellness. Additionally, we are pleased to offer you Lifestyle Cuisine Plus, nutritious meals catering to guests with specific diet-dependent conditions such as diabetes, heart disease and gluten-free, as well as unique dietary preferences including, macrobiotic, raw and vegan diets. Please request a special menu featuring our new Lifestyle Cuisine Plus selections when dining at a Fairmont hotel. Ask our Captain for more information.

BEAVER CLUB

Quand la gourmandise devient une vertu…
Carte saisonnière / *Seasonal Menu*

Venez découvrir, le soir, notre carte et nos Menus Plaisirs vous permettant de composer vous-même votre repas à partir de la carte à un prix des plus séduisants.
Come and try our à la carte menu or choose your own menu from our "Menus Plaisirs", for an unforgettable gourmet adventure at a very attractive fixed price.

***Du jeudi au samedi de 18 h 00 à 22 h 30**
From Thursday to Saturday from 6:00 p.m. to 10:30 p.m.

***Les horaires sont sujets à changement**/*Hours of operation are subject to change*

LE MONTRÉALAIS

Bistrot-Bar-Restaurant – Vive la vie!

Succulentes grillades de viandes et poissons frais. Superbe comptoir à salades et irrésistible table à desserts. LE MONTRÉALAIS, un bistrot qui respire la joie de vivre.
Succulent grilled steaks and fresh fish. Superb salad bar and an incredible sweet table. LE MONTRÉALAIS is a bistro that exemplifies Montreal's famous "joie de vivre".

Du lundi au vendredi de 6 h 30 à 23 h 00
Open Monday to Friday from 6:30 a.m. to 11:00 p.m.
Les samedi et dimanche de 7 h 00 à 23 h 00
Saturday and Sunday from 7:00 a.m. to 11:00 p.m.

LES VOYAGEURS

Salon Bar – Confort cossu et qualité assurée !

Pour les meilleurs Martinis et cocktails en ville. À midi, le rythme est différent, poissons frais et cuisine du monde pour les plus rapides déjeuners d'affaires en ville.
The best Martinis and cocktails in town! At noon, the most speedily-served business lunch featuring fresh fish and the International Cuisine.

Ouvert du lundi au vendredi 11 h 30 à 01 h 00
Open Monday to Friday from 11:30 a.m. to 1:00 a.m.
Samedi de 16 h 00 à 1 h 00
Saturday from 4:00 p.m. to 1:00 a.m.
Dimanche de 16 h 00 à 24 h 00
Sunday from 4:00 p.m. to midnight

LA BOUTIQUE GOURMANDISE

Pâtisseries Fines – Chocolats –Petits délices
Fine Pastries – Chocolates –Sweet gourmet treats

Située à l'intérieur de la BOUTIQUE FAIRMONT dans le grand hall de l'hôtel, la boutique Gourmandise du Beaver Club vous invite à venir découvrir son merveilleux petit monde de douceurs et de plaisirs à emporter.
Located in The FAIRMONT STORE, in the lobby of the hotel, The Beaver Club's new gourmet food boutique invites you to discover its wonderful world of sweets and take-out treats.

Horaire saisonnier / *Seasonal hours of operation.*
S'il vous plait consulter le Service Royal / *Please consult Royal Service*

Veuillez noter qu'un frais de livraison de 3 $, des frais de service de 15% et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.
Please note that a $3 delivery charge, a 15% service charge and taxes will be added to each order

PETITS DÉJEUNERS COMPLETS / *FULL BREAKFAST*

Servi de 6h30 à 11h30 – *Served daily from 6:30 a.m. to 11:30 a.m.*

LE CHAMPION / *THE CHAMPION* **20 $**
Jus d'orange ou de pamplemousse frais
Parfait aux fruits de saison ou notre smoothie du jour
Muffin du boulanger
Café, thé, chocolat chaud ou lait
Fresh orange or grapefruit juice
Seasonal fruit parfait or our daily Smoothie
Baker's muffin
Coffee, tea, hot chocolate or milk

LE CONTINENTAL / *THE CONTINENTAL* **19 $**
Jus d'orange ou de pamplemousse frais,
Choix de notre boulangerie (2 pcs) (croissant, danoise, rôtie ou bagel)
Confiture, marmelade ou miel
Café, thé, chocolat chaud ou lait
Fresh orange or grapefruit juice
Choice from our bakery (2 pcs) (croissant, danish, toast or bagel)
Jam, marmalade or honey
Coffee, tea, hot chocolate or milk

LE CANADIEN / *THE CANADIAN* **25 $**
Jus d'orange ou de pamplemousse frais
Deux œufs à votre goût
Au choix jambon, bacon ou saucisses
Choix de notre boulangerie (2 pcs) (croissant, danoise, rôtie ou bagel)
Confiture, marmelade ou miel
Café, thé, chocolat chaud ou lait
Fresh orange or grapefruit juice
Two eggs prepared the way you like them
Your choice of ham, bacon or sausages
Choice from our bakery (2 pcs) (croissant, danish, toast or bagel)
Jam, marmalade or honey
Coffee, tea, hot chocolate or milk

LE QUÉBÉCOIS / *THE QUEBECER* **24 $**
Jus d'orange ou de pamplemousse frais
Salade de fruits frais
Crêpes au beurre à l'érable avec bacon de dos
Rôties ou muffins, confiture, marmelade ou miel
Café, thé, chocolat chaud ou lait
Fresh orange or grapefruit juice
Fresh fruit salad
Crêpes with maple butter and back bacon
Toast or muffins, jam, marmalade or honey
Coffee, tea, hot chocolate or milk

Le déjeuner du Petit Roi ou de la Petite Reine / *The little King or Queen Breakfast*
(pour enfants de 12 ans et moins - *For children 12 years old and under)*

Inclus une salade de fruits frais ou un yaourt aux fruits **12 $**
Includes fresh fruit salad or fruit yogurt

Crêpes, gaufre ou un œuf, servi avec un choix de bacon, jambon ou saucisse et petit verre de jus
Crêpes, waffle or one egg, served with your choice of ham, bacon or sausage and small glass of juice

Veuillez noter qu'un frais de livraison de 3 $, des frais de service de 15%
et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.
Please note that a $3 delivery charge, a 15% service charge
and taxes will be added to each order

Fairmont
LE REINE ELIZABETH

PETITS DÉJEUNERS À LA CARTE / *À LA CARTE BREAKFAST*

Servi de 6h30 à 11h30 – *Served daily from 6:30 a.m. to 11:30 a.m.*

OEUFS / *EGGS*

Un œuf / *One egg* **11 $**
Deux œufs / *Two eggs* **14 $**
Cuit à votre goût servi avec rôties et au choix jambon, bacon ou saucisses
Cooked your way served with toast and your choice of ham, bacon or sausages

Omelette nature servie avec rôties / *Plain omelette served with toast* **15 $**

Omelette garnie / *Stuffed omelette* **18 $**
Trois choix de garnitures : tomates, poivrons, jambon, fromage ou champignons
Servie avec rôties et au choix jambon, bacon ou saucisses
With choice of three fillings : tomatoes, bell peppers, ham, cheese, mushrooms.
Served with toast and your choice of ham, bacon or sausages

Omelette sans cholestérol (succédané d'œufs) servie avec rôties **15 $**
Egg-Beater omelette (cholesterol free) served with toast

LES OEUFS BÉNÉDICTINE / *EGGS BENEDICT*

Un Œuf Bénédictine / *One egg Benedict* **18 $**
Deux œufs Bénédictine / *Two eggs Benedict* **21 $**

Votre choix de garniture, servi avec pommes de terre rissolées
Your choice of garnish, served with home fried potatoes

Traditionnel / *Traditional*
Œuf poché servi sur bacon de dos et muffin anglais rôti garni de sauce hollandaise
Poached egg, Canadian back bacon on toasted English muffin with Hollandaise sauce

À la florentine / *" À la Florentine"*
Œuf poché servi sur épinards, champignons et muffin anglais rôti garni de sauce hollandaise
Poached egg served on spinach, mushrooms and toasted English muffin with Hollandaise sauce

Au saumon fumé / *Smoked salmon* **Ajouté/***Add* **2$**
Œuf poché servi avec saumon fumé et muffin anglais rôti garni de sauce hollandaise
Poached egg, smoked salmon on toasted English muffin with Hollandaise sauce

CÉRÉALES ET YAOURTS / *CEREALS AND YOGURTS*

Céréales froides / *Cold cereal* **6 $**
Avec baies de saison ou banane / *With seasonal berries or banana* **9 $**

Raisin Bran **Corn Flakes** **Frosted Flakes** **Rice Krispies** **All Bran** **Shredded Wheat**

Servie avec votre choix de crème, lait 3,25%, lait 2%, lait écrémé ou lait de soya
Served with your choice of cream, 3.25% milk, 2% milk, skim milk or soy milk

Céréales granola biologiques / *Organic country-style granola* **8 $**
Birchermüesli maison / *Home-made birchermüesli* **9 $**
Gruau / *Oatmeal* **7 $**
Yaourt nature ou aux fruits / *Plain or fruit yogurt* **5 $**

Veuillez noter qu'un frais de livraison de 3 $, des frais de service de 15%
et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.
Please note that a $3 delivery charge, a 15% service charge
and taxes will be added to each order

PETITS DÉJEUNERS À LA CARTE / *À LA CARTE BREAKFAST*

Servi de 6h30 à 11h30 – *Served daily from 6:30 a.m. to 11:30 a.m.*

FRUITS FRAIS / *FRESH FRUITS*

Parfait aux fruits de saison / *Seasonal fruit parfait*	**10 $**
Smoothie aux petits fruits / *Berries smoothie*	**10 $**
Baies de saison du marché / *Seasonal berries from the market*	**9 $**
Salade de fruits / *Fruit salad*	**8 $**

AUTRES SUGGESTIONS / *OTHER SUGGESTIONS*

Saumon fumé sur bagel avec fromage à la crème / *Lox and bagel with cream cheese*	**14 $**
Pain doré à la Montréalaise / *French toast « Montréalais » style*	**13 $**
Fines crêpes avec beurre d'érable / *French crêpe rolls with maple butter*	**14 $**
Gaufres au sirop d'érable / *Waffles with maple syrup*	**14 $**

DE NOTRE BOULANGERIE / *FROM OUR BAKERY*

Sélection de rôties (2) : pain blanc, pain de blé entier	**4 $**
pain de seigle, pain baguette, pain sans gluten	
Selection of toast (2) : white bread, whole wheat, rye, baguette or gluten free bread	
Muffin Anglais (2) / *English muffin (2)*	**5 $**
Bagel avec fromage à la crème / *Bagel with cream cheese*	**8 $**
Viennoiseries (2) / *Home-made viennoiseries (2)*	**5,50 $**
Votre choix : croissants, danoises, chocolatine / *Your choice : croissants, danishes, chocolate croissant*	
Muffins (2) (carottes, son, canneberge, chocolat)	**6 $**
Muffins (2) (carrot, bran, cranberry, chocolate)	

LES À CÔTÉS / *SIDE ORDERS*

Bacon, saucisses ou jambon / *Bacon, sausages or ham*	**6 $**
Pommes de terre sautées / *Sautéed potatoes*	**4 $**
Fève au lard / *Baked beans*	**4 $**
Cretons / *Cretons*	**4 $**
Fromage cheddar tranché / *Sliced cheddar cheese*	**4 $**

Veuillez noter qu'un frais de livraison de 3 $, des frais de service de 15% et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.
Please note that a $3 delivery charge, a 15% service charge and taxes will be added to each order

PETITS DÉJEUNERS À LA CARTE / *À LA CARTE BREAKFAST*

Servi de 6h30 à 11h30 – *Served daily from 6:30 a.m. to 11:30 a.m.*

BOISSONS / *BEVERAGES*

Jus d'orange, pamplemousse frais *Fresh orange or grapefruit juice*	**Petit**/*Small* **Grand**/*Large*	**6 $** **8 $**
Jus assortis : pomme, raisin, pruneau, canneberge, V8, tomate *Assorted juices : apple, grape, prune, cranberry, V8, tomato*	**Petit**/*Small* **Grand**/*Large*	**5 $** **7 $**
Notre Jus Vitalité PLUS du jour /*Our Lifestyle PLUS juice of the day*		**8 $**
Café régulier ou décaféiné *Regular or decaffeinated coffee*	**3 tasses**/*3 cups* **6 tasses**/*6 cups*	**5 $** **8 $**
Sélection exclusive de thés et infusions Fairmont *Exclusively blended Fairmont teas or herbal teas*		**5 $**
Lait – 3,25%, 2%, écrémé, lait de soya, lait d'amande *Milk – 3,25%, 2%, skim, soy milk, almond milk*		**4 $**
Chocolat chaud / *Hot chocolate*		**5 $**
Espresso, café au lait, cappuccino		**6 $**
Bol de café au lait / *Café au lait bowl*		**7 $**

Depuis 1958, Fairmont Le Reine Elizabeth est un lieu de prédilection pour les célébrités, les réceptions mondaines et les occasions spéciales. L'histoire du Reine Elizabeth se conjugue avec celle du développement du centre-ville de Montréal.

Since 1958, Fairmont The Queen Elizabeth has been the quintessential location for celebrities & social gatherings. The Queen Elizabeth had major importance in the evolution of downtown Montreal.

Veuillez noter qu'un frais de livraison de 3 $, des frais de service de 15% et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.
Please note that a $3 delivery charge, a 15% service charge and taxes will be added to each order

MENU POUR ENFANTS / *CHILDREN'S MENU*

Pour enfants de 12 ans et moins seulement – Servi en portion enfant
For children 12 years and under – all meals are served in child size servings

MENU DE JOUR / *ALL DAY DINING*

Servi de 11h30 à 23h00 – *Served daily from 11:30 a.m. to 11:00 p.m.*

SOUPE ET SALADES / *SOUP AND SALADS*

Potage du jour / *Soup of the day*	**6 $**
Bâtonnets de crudités et trempette / *Crudités with dip*	**4 $**
Segments d'oranges, bananes et fraises *Sliced oranges, bananas and strawberries*	**5 $**

LES FAVORIS DES ENFANTS / *CHILDREN'S FAVORITES*

Macaroni au fromage / *Mac & Cheese*		**6 $**
Doigts de poulet panés et pommes de terre frites *Chicken fingers with French fries*		**7 $**
Mini hamburger grillé, salade verte ou frites *Mini grilled hamburger, green salad or French fries*		**7 $**
Pizza au pepperoni et mozzarella (6") *Pepperoni and mozzarella pizza (6")*		**9 $**
Avec choix de salade verte ou frites *With choice of green salad or French fries*	**extra**	**4 $**
Filet de poisson poêlé à la chapelure, légumes frais du jour *Pan-seared breaded fillet of fish, fresh vegetables of the day*		**9 $**
Sandwich au beurre d'arachides et à la confiture *Peanut butter and jam sandwich*		**4,50 $**

DESSERTS / *DESSERTS*

Crème caramel / *Crème caramel*	**7 $**
Assortiment de crèmes glacées maison / *Assorted home-made ice cream*	**5 $**
Mousse au chocolat / *Chocolate mousse*	**7 $**
Salade de fruits / *Fruit Salad*	**5 $**
Sélection de notre pâtisserie / *Dessert from our pastry shop*	**6 $**
Deux biscuits / *Two cookies*	**4 $**

BOISSONS / *BEVERAGES*

Lait / Milk	**2,50 $**
Lait au chocolat / *Chocolate milk*	**2,50 $**
Boissons gazeuses / *Soft drinks*	**3,75 $**
Jus de fruits / *Fruit juice*	**2,50 $**
Lait fouetté / *Milkshake*	**3,25 $**

Veuillez noter qu'un frais de livraison de 3 $, des frais de service de 15% et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.
Please note that a $3 delivery charge, a 15% service charge and taxes will be added to each order

DÉJEUNER ET DÎNER / *LUNCH AND DINNER*

Servi de 11h30 à 23h00 – *Served daily from 11:30 a.m. to 11:00 p.m.*

HORS-D'OEUVRE / *APPETIZERS*

Cocktail de crevettes du Golfe, sauce cocktail — **19 $**
Gulf shrimps, cocktail sauce

Saumon fumé et ses garnitures (câpres, oignons, fromage à la crème) — **20 $**
Smoked salmon with its garnishing (capers, onions, cream cheese)

Galet croustillant de fromage de chèvre en verdurette — **17 $**
Crispy goat cheese with greens

Ailerons de poulet (1 douzaine), sauce barbecue — **16 $**
Chicken wings (1 dozen), barbecue sauce

Nachos du Reine gratinés, servis avec crème sûre, guacamole et salsa — **15 $**
Queen E's nachos au gratin, served with sour cream, guacamole and salsa

POTAGES / *SOUPS*

Potage du jour — **9 $**
Soup of the day

Soupe à l'oignon gratinée — **10,50 $**
Onion soup au gratin

Chaudrée de palourdes acadienne — **9,50 $**
Acadian clam chowder

SALADES / SALADS

Salade verte (vinaigrette au choix) — **Petite** / *Small* **9 $**; **Grande** / *Large* **14 $**
Medley of fresh leaves (choice of dressing)

Salade d'asperges aux parfums d'orient : mangue, avocat, pousses d'épinards fraîches, fèves soya, graines de tournesol et sésames, noix de cajou et fruits secs, poivrons, échalotes vertes et vinaigrette orientale — **23 $**
Oriental-style salad: mango, avocado, fresh spinach sprouts, soy beans, sunflower and sesame seeds, cashews, dried fruit, peppers, green onions, oriental vinaigrette

Salade César à la volaille grillée et aux tomates confites — **19,50 $**
Caesar salad with grilled chicken and candied tomatoes

Salade de homard aux aiguillettes de pamplemousse et primeurs de saison — **25 $**
Lobster salad with thinly sliced grapefruit and seasonal vegetables

Salade César classique du Beaver Club — **15 $**
Beaver Club's classic Caesar salad

Veuillez noter qu'un frais de livraison de 3 $, des frais de service de 15% et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.
Please note that a $3 delivery charge, a 15% service charge and taxes will be added to each order

DÉJEUNER ET DÎNER / *LUNCH AND DINNER*

Servi de 11h30 à 23h00 – *Served daily from 11:30 a.m. to 11:00 p.m.*

EN CASSE FRINGALE/*FOR A QUICK BITE*

La fameuse poutine du Québecois (délicieuse frites, grains de fromage cheddar et notre sauce onctueuse) — **14 $**
The famous Quebecer poutine (French fries, cheese curds and our smooth sauce)

SANDWICHES / *SANDWICHES*

Tous nos sandwiches sont servis avec votre choix de frites régulières ou salade César
All our sandwiches are served with your choice of French fries or Caesar salad

Club sandwich (poulet, bacon, tomates et laitue) — **17 $**
Club sandwich (chicken, bacon, tomatoes, lettuce)

Hamburger Royal aux oignons confits et champignons Portobello — **17 $**
Royal burger with candied onions and Portobello mushrooms

Le fameux "Smoked Meat" de Montréal sur pain de seigle et moutarde douce, servi avec ses garnitures — **17 $**
Montreal's famous smoked meat on rye bread, mild mustard and garnishings

DE NOTRE FOUR À PIZZA / *FROM OUR PIZZA OVEN*

Créez votre propre pizza !
Comprend sauce aux tomates, fromages et trois garnitures parmi les suivantes :
pepperoni, saucisses douces, champignons frais, poivrons, oignons, tomates, olives, bacon, anchois, poulet, fromage extra

Create your own pizza !
Includes tomato sauce, cheese and three of the following toppings:
pepperoni, mild sausages, mushrooms, peppers, onions, tomatoes, olives, bacon, anchovies, chicken, extra cheese

2 formats disponibles / *2 sizes available*

Pizza 6" / *6" pizza* — **13 $**

Pizza 12" / *12" pizza* — **22 $**

Garniture supplémentaire / *Additional topping* — **Chaque** / *Each* **2 $**

Avec choix de salade verte ou frites — **extra 5 $**
With choice of green salad or French fries

Veuillez noter qu'un frais de livraison de 3 $, des frais de service de 15% et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.
Please note that a $3 delivery charge, a 15% service charge and taxes will be added to each order

TABLE D'HÔTE DU MONTRÉALAIS

TABLE D'HÔTE FROM LE MONTRÉALAIS

Servi de 17h00 à 22h00 / *Served from 5:00 p.m. to 10:00 p.m.*

N'hésitez pas à demander toutes les informations sur notre table d'hôte du marché à notre agent du service à l'étage

Please do not hesitate to ask our room service agent information about our table d'hôte

Potage du jour
Soup of the day
ou / or
Soupe à l'oignon
Onion soup
ou / or
Petite salade du moment
Small salad

Votre choix parmi nos plats du jour
Your choice from our daily selection

Sélection de notre pâtissier
Dessert of the day

Café ou thé
Coffee or tea

*Le prix varie en fonction du choix de plat principal / *Price will vary according to main course choice*

Demander à notre agent la sélection de vin au verre pour accompagner votre repas!
Ask our agent for our selection of wine by the glass to go with your meal!

Veuillez noter qu'un frais de livraison de 3 $, des frais de service de 15% et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.
Please note that a $3 delivery charge, a 15% service charge and taxes will be added to each order

DÉJEUNER ET DÎNER / *LUNCH AND DINNER*

Servi de 11h30 à 23h00 – *Served daily from 11:30 a.m. to 11:00 p.m.*

VIANDES ET VOLAILLES / *MEAT AND POULTRY*

Servies avec nos légumes du marché et votre choix de frites, pommes de terre en purée, pomme de terre au four ou riz
Served with our market vegetables and your choice of French fries, mashed potatoes, baked potato or rice

Côte de bœuf de l'Ouest grillée au feu d'enfer **29 $**
Grilled western beef sirloin

Côtelettes d'agneau grillées, jus simple au romarin **33 $**
Grilled lamb chops with a rosemary jus

Filet mignon de bœuf de l'Ouest grillé aux épices de Montréal **35 $**
Grilled western beef filet mignon enhanced with Montreal spices

Foie de veau poêlé aux échalotes, réduction au vinaigre de cassis de l'Île d'Orléans
Pan-fried calf's liver with shallots, reduction of Île d'Orléans blackcurrant vinegar **26 $**

Poitrine de volaille grillée aux légumes méditerranéens **23 $**
Grilled chicken breast with Mediterranean-style vegetables

POISSONS ET FRUITS DE MER / *FISH AND SEAFOOD*

Servis avec nos légumes du marché
Served with our market vegetables

Filet de saumon (grillé ou poché), salsa de tomates fraîches et avocat **27 $**
Salmon fillet (grilled or poached), fresh tomato and avocado salsa

Homard des Îles de la Madeleine (grillé ou poché), beurre fondu **44 $**
Lobster from the Magdalene Islands (grilled or poached) served with melted butter

Tournedos de flétan poêlé aux câpres, citron et fines herbes **30 $**
Pan-seared halibut tournedos with capers, lemon and herbs

N'oubliez pas de demander à notre agent la description de nos viandes et poissons saisonniers
Do not forget to ask our agent for the description of our seasonal meat and fish dishes

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

Veuillez noter qu'un frais de livraison de 3 $, des frais de service de 15% et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.
Please note that a $3 delivery charge, a 15% service charge and taxes will be added to each order

DÉJEUNER ET DÎNER / *LUNCH AND DINNER*

Servi de 11h30 à 23h00 – *Served daily from 11:30 a.m. to 11:00 p.m.*

LE COIN DES PÂTES / *THE PASTA CORNER*

Spaghetti bolognaise ou sauce tomate **18 $**
Spaghetti with meat or tomato sauce

Risotto d'asperges et champignons à l'essence de truffe **19 $**
Asparagus and mushroom risotto enhanced with truffle oil

Cannelloni au fromage et aux épinards **20 $**
Cheese and spinach cannelloni

PLAT VÉGÉTARIEN / *VEGETARIAN DISH*

Tarte croustillante aux tomates italiennes, oignons fondus, feta et basilic
Thin crispy tart with Italian tomatoes, melted onions, feta cheese and basil **22 $**

DESSERTS / *DESSERTS*

Pâtisseries françaises miniatures (3 pièces) **9 $**
Assorted miniature French pastries (3 pieces)

Sorbet de saison ou crème glacée / *Seasonal sherbet or ice cream* **9 $**

Salade de fruits frais / *Fresh fruit salad* **8 $**

Gâteau au fromage à la Montréalaise / *Montreal-style cheesecake* **9 $**

Mousse au chocolat grand cru / *Chocolate mousse* **8 $**

Tarte aux fruits / *Fruit pie* **8 $**

Crème brûlée à la Montréalaise / *Crème brûlée Montreal style* **9 $**

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

Veuillez noter qu'un frais de livraison de 3 $, des frais de service de 15% et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.
Please note that a $3 delivery charge, a 15% service charge and taxes will be added to each order

MENU DE NUIT / *LATE NIGHT MENU*

Servi les vendredi et samedi de 23h00 à 06h00 – *Served Friday and Saturday from 11:00 p.m. to 06:00 a.m.*

ENTRÉES / *APPETIZERS*

Soupe du jour / *Soup of the day* **9 $**

Soupe à l'oignon gratinée / *Onion soup au gratin* **10,50 $**

Saumon fumé et sa garniture (câpres, oignons, fromage à la crème) **20 $**
Smoked salmon and garnish (capers, onions, cream cheese)

Trio de fromages du Québec / *Trio of Quebec cheeses* **16 $**

SALADES ET SANDWICHES / *SALADS AND SANDWICHES*

Trio Bel Canto / *Bel Canto trio* **16 $**
Prosciutto, mozzarella di buffalo, tomates confites, roquette, pistou de basilic
Prosciutto, mozzarella di buffalo, candied tomatoes, arugula, basil pesto

Salade César à la volaille grillée et aux tomates confites **19,50 $**
Caesar salad with grilled chicken and candied tomatoes

Le fameux "Smoked Meat" de Montréal sur pain de seigle et moutarde douce, servi avec ses garnitures **17 $**
Montreal's famous smoked meat on rye bread, mild mustard and garnishing

PLATS CHAUDS / *MAIN COURSES*

Pizza toute garnie ou pepperoni-fromage
All-dressed or pepperoni and cheese pizza

Pizza 6" / *6" pizza* **13 $**
Pizza 12" / *12" pizza* **22 $**

Cannelloni au fromage et aux épinards **20 $**
Cheese and spinach cannelloni

DESSERTS / *DESSERTS*

Gâteau au fromage à la montréalaise / *Montreal-style cheesecake* **9 $**

Tarte aux fruits / *Fruit pie* **8 $**

*Les horaires du menu de nuit sont sujets à changements
The late night menu hours of service are subject to change

Veuillez noter qu'un frais de livraison de 3 $, des frais de service de 15% et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.
Please note that a $3 delivery charge, a 15% service charge and taxes will be added to each order

BOISSONS NON-ALCOOLISÉES / *NON-ALCOHOLIC BEVERAGES*

Eaux de Source / *Spring Water*

Naya, eau Naturelle/*Naya, natural spring water*	**500 ml**	**5 $**	**1.5 l**	**10 $**
Evian *(France)*	**330 ml**	**5 $**	**750 ml**	**9 $**
Voss *(Norvège)*	**375 ml**	**6 $**	**800 ml**	**10 $**
Aqua Panna *(Italie)*			**1 l**	**9 $**
Fiji *(Îles Fiji)*			**1 l**	**9 $**

Eaux de Source Gazeuses / *Sparkling Water*

Badoit *(France)*	**330 ml**	**6 $**	**750 ml**	**10 $**
Vichy *(France)*			**1 l**	**7 $**
St-Justin *(Canada)*			**1 l**	**9 $**
San Pellegrino *(Italie)* **250 ml 5 $**	**500 ml**	**8 $**	**1 l**	**10 $**
Perrier *(France)*	**330 ml**	**5 $**	**750 ml**	**8 $**

Boissons gazeuses / *Soft drinks*	**Canette/***Can*	**5 $**	**6 un.**	**26 $**
Cocktails sans alcools/*Non-alcoholic drinks*				**8 $**

BOISSONS ALCOOLISÉES / *ALCOHOLIC BEVERAGES*

BIÈRE / *BEER*

Canadienne / *Canadian*	**Btl. 8,75 $**	**cs. 24**	**165 $**
Importée / *Imported*	**Btl. 9,95 $**	**cs. 24**	**180 $**
Micro-brasserie / *Microbrewery*	**Btl. 10 $**	**cs. 24**	**200 $**

NOS FAVORIS / OUR FAVORITES

Martini, Manhattan, Rob Roy	**3 1/2 oz**	**14 $**
Cocktails Classiques	**2 oz**	**13 $**

*** NOS FAMEUX COCKTAILS FANTAISIE DES VOYAGEURS**
OUR FAMOUS « LES VOYAGEURS » FANTASY COCKTAILS

YOKO FRESH
Un rafraîchissant mélange de concombres frais pressés, Sake, Vodka et jus de lime frais
A refreshing blend of hand-pressed cucumbers, Sake, Vodka and fresh lime juice

TOMMY'S MARGARITA
Un classique de San Francisco, tequila Sauza Blanco et sirop Monin Agave mélangés au jus frais pressé de lime
A San Francisco underground classic, Sauza Blanco tequila and Monin Agave syrup mixed with freshly squeezed lime juice

PEACH THUNDERBOLT
Une douce et rafraîchissante libation de menthe biologique, rhum blanc Bacardi, purée de pêche blanche, lime fraîche pressée, Angostura bitter
A sweet and refreshing libation of organic mint shaken with Bacardi Light Rum, white peach purée, freshly squeezed lime and Angostura bitter

WILD FRAGOTINI
Vodka, Fragoli, jus d'ananas, jus de lime
Vodka, Fragoli, pineapple juice, lime juice

*** Les cocktails des Voyageurs sont sujet à changement selon les saisons.**
Cocktails are subject to change as per the season.

Veuillez noter qu'un frais de livraison de 3 $, des frais de service de 15% et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.
Please note that a $3 delivery charge, a 15% service charge and taxes will be added to each order

CARTE DES VINS / *WINE LIST*

Servi de 11h30 à 23h00 – *Served daily from 11:30 a.m. to 11:00 p.m.*

Demandez à notre agent de vous faire part de ses suggestions pour nos vins du mois
Please, ask our agent for our monthly white and red wine selections
Verre / *Glass* **11 $** **Bouteille/Bottle 48 $**

Si vous désirez voir une sélection alternative, n'hésitez pas à nous demander de consulter la carte du Beaver Club
Should you want a selection other than this list, please ask for the Beaver Club Master Wine List

VIN BLANC / WHITE WINE

	Demi-bouteille *Half Bottle*	Bouteille *Bottle*
CANADA		
Orpailleur, Dunham, Québec		44 $
Pinot Blanc, Mission Hill V.Q.A., Okanagan Valley, Colombie-Britannique		49 $
Chardonnay, Clayston Terrace, Le Clos Jordanne, VQA, Ontario		95 $
Réserve Riesling, Domaine Les Brome, Courville, Québec		78 $
BORDEAUX		
Mouton Cadet, Philippe de Rotschild	25 $	49 $
Château de Cruzeau Pessac-Leognon		69 $
Château Bonnet, A. Lurton		55 $
Château Cantelys, Pessac-Léognan		99 $
BOURGOGNE/*BURGUNDY*		
Chablis, Domaine Laroche, Saint-Martin		68 $
Chablis Champs Royaux	38 $	
Pouilly-Fuissé, Albert Bichot		76 $
LOIRE		
Menetou-Salon, Morogues, Domaine H.Pellé		59 $
Sancerre, Domaine de la Moussière, A.Mellot		75 $
Pouilly-Fumé, « La Demoiselle de Bourgeois », Henri Bourgeois		115 $
ALSACE		
Riesling, Willm	28 $	
Pinot Gris Réserve, Pierre Sparr		56 $
Riesling Reserve, L. Beyer		60 $
Pinot Blanc, Trimbach		58 $
Gewurztraminer, Cuvée Bacchus, Pfaffenheim		65 $
ITALIE / *ITALY*		
Pinot Grigio, Tommasi, La Rosse		60 $
Chardonnay, Farnito Carpineto		65 $
CALIFORNIE / *CALIFORNIA*		
Chardonnay Sterling, Vintner's Collection, Central Coast		50 $
Sauvignon Blanc, Fumé Blanc, Fetzer		55 $
Viognier, Bonterra, Mendoccino County, Agrobiologique (*Organic*)		65 $
Private Selection, Chardonnay, Mondavi, Sonoma		72 $
NOUVEAU MONDE / *NEW WORLD*		
Chardonnay, Reserva Carmen, Valle del Maipo, Chili		49 $
Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Marlborough, Australie	29 $	59 $

Veuillez noter qu'un frais de livraison de 3 $, des frais de service de 15% et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.
Please note that a $3 delivery charge, a 15% service charge and taxes will be added to each order

CARTE DES VINS / *WINE LIST*

Servi de 11h30 à 23h00 – *Served daily from 11:30 a.m. to 11:00 p.m.*

VIN ROUGE / RED WINE

	Demi-bouteille *Half Bottle*	Bouteille *Bottle*
CANADA		
Merlot Black Reserve, Niagara Estate, Jackson Triggs		**49 $**
Mystère rouge, Vignoble d'Oka, Québec		**65 $**
Osoyoos Larose, Okanagan Valley, V.Q.A.		**99 $**
Pétales d'Osoyoos, Okanagan Valley, V.Q.A.		**79 $**
BORDEAUX		
Mouton Cadet, Philippe de Rotschild	**25 $**	**49 $**
Château Terrasse de La Garde	**37 $**	**66 $**
Château Clarke, Listrac-Médoc		**96 $**
Fleur de Clinet, Pomerol		**135 $**
Château Grand Puy, Ducasse, cru classé, Pauillac		**155 $**
BOURGOGNE/*BURGUNDY*		
Beaujolais Villages, L. Jadot		**49 $**
Brouilly Duboeuf	**39 $**	**55 $**
Réserve de la Chèvre Noire		**52 $**
Mercurey, Château de Chamirey, Marquis d'Herville		**89 $**
Côte de Beaune, Ladoix 1er Cru, «La Corvée », Domaine Nudant		**99 $**
CÔTES-DU-RHÔNE		
Côte-du-Rhône, E. Guigal		**58 $**
Châteauneuf-du-Pape, Château La Gardine		**90 $**
ITALIE / *ITALY*		
Valpolicella Bolla		**40 $**
Chianti Ruffino	**28 $**	
Barolo Fontana Fredda		**74 $**
Barbera d'Asti « Le Orme », Michele Chiarlo		**49 $**
CALIFORNIE / *CALIFORNIA*		
Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi, Private Selection		**59 $**
Merlot, Fetzer, Valley Oaks, Mendocino Valley		**54 $**
Zinfandel, Ravenswood, Vintner's Blend		**65 $**
Pinot Noir, Blackstone Winery		**68 $**

CHAMPAGNE / CHAMPAGNE

Drapier Brut, Carte d'Or		**135 $**
Moët et Chandon, Brut Impérial	**85 $**	**165 $**
Piper Heidsieck, Brut		**150 $**
Veuve Clicquot Ponsardin		**175 $**
Dom Pérignon, Moët et Chandon, Cuvée 2002		**350 $**
Nicolas Feuillate, Réserve, 1er Cru		**135 $**
Laurent-Perrier, Rosé		**210 $**

MOUSSEUX / *SPARKLING WINES*

Château Moncontour, Cuvée Prédilection, Vouvray	**59 $**
Asti Spumante Martini & Rossi	**38 $**
Mumm Napa Valley	**89 $**

Veuillez noter qu'un frais de livraison de 3 $, des frais de service de 15% et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.
Please note that a $3 delivery charge, a 15% service charge and taxes will be added to each order

BISTROT BAR LE MONTRÉALAIS

Poste/*Extension* **2261** **Niveau Lobby**/*Lobby Level*

Le Montréalais est un restaurant à deux niveaux, comprenant un bar avec des fenêtres donnant sur la Cathédrale Marie-Reine du Monde et le centre-ville de Montréal. Une salle privée a été ajoutée au niveau de la mezzanine du restaurant pouvant ainsi recevoir des groupes de 80 personnes pour des célébrations privées.

L'un des restaurants favoris des habitués du quartier des affaires, Le Montréalais offre un menu alléchant proposant des plats méditerranéens, des grillades et des poissons frais ainsi qu'un choix de desserts exquis, le tout servi dans une ambiance de bistro.

Le Montréalais offre un environnement sans fumée et il est accessible pour les personnes à mobilité réduite. Venez nous visiter dès l'aube avec notre succulent Buffet Petit-Déjeuner ou à la tombée de la nuit afin de partager un dîner en couple, en famille ou entre collègues.

Le Montréalais is a two-level restaurant, including a bar section, with windows overlooking Mary Queen of the World Cathedral and downtown Montréal. A private room has been added on the mezzanine level of Le Montréalais which can accommodate groups of up to 80 people for private parties.

A favorite with the downtown crowd, Le Montréalais offers a tantalizing menu featuring sunny Mediterranean cuisine, succulent grilled meats, fresh fish and luscious desserts in a lively bistro ambiance.

The dining room is smoking free, with wheelchair accessibility. Come visit us from the early morning with our wonderful breakfast buffet or at dusk to come and share a superb couple's dinner or dinner with family or colleagues..

BAR SALON LES VOYAGEURS

Poste/*Extension* **2452** **Niveau Lobby**/*Lobby Level*

Confort et détente assurés ! C'est l'endroit idéal pour se détendre après une longue journée passée à travailler ou à s'amuser. Mettez-vous à l'aise et sirotez l'un de nos fameux martinis tout en appréciant la douce musique de notre pianiste. Quand le temps vient pour un apéritif ou un cocktail, nos célèbres martinis Voyageurs sont toujours le point culminant de l'heure !

Pour le déjeuner, le bar Les Voyageurs vous propose des repas à prix fort avantageux. Si vous êtes pressés, nos excellents plats du jour sauront vous satisfaire.

Comfort and relaxation guaranteed! The perfect place to unwind after a long day at work or play. Sit back with one of our famous martinis and enjoy the velvet touch of our pianist. When the time comes for an aperitif or a cocktail, our famous Voyageurs martinis are always the highlight of the hour!

At lunch, Les Voyageurs offers one of the best business deals in town. The noontime menu features delicious international specialties that are sure to please those on the run.

RESTAURANT LE BEAVER CLUB

Poste/*Extension* **2448** **Niveau Lobby**/*Lobby Level*

En 1958, Le Reine Elizabeth ressuscite le vénérable Beaver Club, qui devient une expérience culinaire rare dédiée aux aventuriers modernes. Le Beaver Club d'origine avait été créé par 19 des plus prospères commerçants de fourrure à Montréal, tels James McGill et Simon McTavish. Le premier souper eut lieu le 7 décembre 1785. L'adhésion au Club exigeait un vote unanime des membres et était limitée à ceux qui avaient voyagé dans le Nord-ouest canadien et qui y avaient passé un hiver. Les membres devaient donc être vigoureux et socialement acceptables. Un grand banquet avait lieu à toutes les deux semaines durant la période hivernale où Montréal et ses routes de la fourrure étaient prises dans les glaces jusqu'au printemps.

De 1959 à 1996, des membres ont fait revivre la légende une fois l'an, au plus fort de l'hiver. Ce rassemblement annuel « à l'enseigne du Reine Elizabeth » était formé de grands industriels, de leaders politiques et d'autres personnalités en vue. Ce souper festif était sans pareil au Canada. À un certain moment, le Club comptait quelque 900 membres dans plus de 40 pays. Certains d'entre eux venaient d'autres continents chaque année seulement pour s'attabler au Beaver Club.

Le Beaver Club d'aujourd'hui n'est plus un club privé, mais on y retrouve encore l'opulence recherchée lors de certains repas d'affaires ou en tête-à-tête. Le soir, l'une des spécialités proposées est le menu Découverte dont les sept services honorent les producteurs régionaux et leurs produits qu'on allie aux meilleurs vins canadiens. Le magazine américain Gourmet a décrit ainsi ce restaurant : « Une institution montréalaise égale à sa forte réputation, bien méritée d'ailleurs. »

In 1958, the Queen Elizabeth revived the historic Beaver Club, as an exclusive dining experience for modern day adventurers. The original club was started by 19 of Montréal's outstandingly prosperous fur traders, such as James McGill and Simon McTavish, who held their first dinner on December 7, 1785. Membership was by unanimous vote only and limited to those who had journeyed to the Northwest and wintered there. Accordingly, members had to be both vigorous and socially acceptable. Once a fortnight when ice locked the island waterways closing the fur routes until spring, the Beaver Club held a grand banquet.

From 1959 to 1996, members came together once a year, in the cold of winter to relive the legend. The annual assemblage "at the sign of The Queen Elizabeth" brought together czars of industry, political leaders, and other prominent figures at a dinner party unparalleled anywhere in Canada. At some point, the Club had some 900 members, in more than 40 countries, and some flew from other continents each year for the sole purpose of attending the annual gala dinner.

The present Beaver Club is no longer a private club but still has a lavish ambiance ideal for power lunches or tête-à-têtes. One of its dinner specialties is a seven-course Discovery menu to honor local products and producers paired with Canadian wines. Gourmet magazine has described the restaurant as "a Montréal institution that lives up to its fine, well earned reputation."