En aiguise d'appétit / To whet the appetite

Thon blanc en carpaccio à l'orientale et tartare de saumon à l'huile de tomate séchée en duo
Oriental style white tuna carpaccio and salmon tartare with sun-dried tomato oil — 16,75 $

Palette de charcuteries fines à la Montréal
Platter of Montreal style cold cuts — 16 $

Salade aux deux betteraves, œufs mollet frit au raifort et fromage feta
Beetroot salad, fried egg with horseradish and feta cheese — 9,75 $

Mini steak tartare sur pain pumpernickel / Mini steak tartare on pumpernickel bread — 15 $

Les Potages / Soups

Potage du marché / Soup of the day — 9,75 $

Chaudrée de palourdes acadienne / Acadian clam chowder — 10,75 $

Soupe à l'oignon gratinée à la bière du pays / Onion soup au gratin enhanced with domestic beer — 10,50 $

Gaspacho «Beaver Club» et ses garnitures / "Beaver Club" gazpacho and garnishings — 9,50 $

Les Salades / Salads

Du marché Jean-Talon
Vous la composez vous-mêmes à partir de notre comptoir à salades et hors-d'oeuvres
Fresh from Jean-Talon market : Compose your own from our salad and hors-d'œuvre counter — 18,50 $

Salade Folle
Homard aux pamplemousse et primeurs de saison
Lobster with grapefruit and seasonal vegetables — 25 $

Pacifique
Calmars grillés, pétoncles, trio de crevettes, saumon frais, moules, wontons frits, chou chinois, germes de soya, pois mange-tout, carottes, vinaigrette orientale
Grilled squids, scallops, shrimp trio, fresh salmon, mussels, fried wontons, Chinese cabbage, soy sprouts, snow peas, carrots and an oriental vinaigrette — 23 $

César Plus
Salade César au poulet grillé, croûtons, tomate confite, copeaux de parmesan et filets d'anchois
Caesar salad with grilled chicken, croutons, candied tomatoes, slivers of parmesan cheese and anchovy fillets — 19,25 $

Fairmont Lifestyle Cuisine / *Cuisine Vitalité Fairmont*
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.

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

Taxes et service en sus / Taxes and service extra

DÉCEMBRE 2012

Comptoir à Sandwiches / Sandwich Counter

Le Club Classique au poulet (bacon, tomates, laitue)
Chicken club sandwich (bacon, tomatoes, lettuce) — 15 $

Le Fameux «Smoked Meat» des Montréalais: poitrine de bœuf marinée, pain de seigle, moutarde douce et garnitures traditionnelles
Montreal's famous smoked meat on rye bread, mild mustard and traditional garnishing — 16 $

Le Burger Royal du Montréalais: une demi- livre de bœuf de l'Ouest haché maigre avec tomate, laitue, oignon et garniture servis sur pain au burger
Half a pound of lean chopped Western beef with tomato, lettuce, onion and all the trimmings served on a burger bun — 15 $

Douceurs Montréalaises / Montreal Sweet Endings

Votre choix à partir de notre sélection de pâtisseries fines et gâteaux maison
Your choice from the selection of our homemade desserts — 12 $

-La portion / per piece — 8,50 $

Crème brûlée à la Montréal / Crème brûlée « à la Montréal » — 9,50 $

Mille-feuille de fraises en phyllo / Strawberry mille-feuille phyllo dough — 8,75 $

Douceur au citron vert façon Key Lime / Key Lime delicacy — 8,50 $

Pêche Melba / Melba peach temptation — 8,75 $

Chapeau d'été Belle Fruitière / Belle Fruitière summer delight — 9,75 $

Macaron à la pistache au sorbet de framboises
Pistachio macaron with raspberry sherbet — 9 $

Fraîchement Moulus ou Infusés / Freshly Ground or Infused

Café / Coffee	3,50 $	**Café au lait**	4,75 $
Espresso	3,75 $	**Sélection de thés et infusions** Selection of teas and herbal teas	3,50 $
Cappuccino	4,75 $	**Lait** / Milk	3,50 $

Cafés et thés sont disponibles décaféinés / Coffee and tea are available decaffeinated

Tous les dimanches grand brunch Méditerranéen de 11h30 à 15h00
Every Sunday enjoy our famous Mediterranean brunch from 11:30 a.m. to 3:00 p.m.

Réservez notre salle à manger privée pour des groupes de 50 à 100 personnes
Reserve our private dining room for your groups from 50 to 100 people

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.