


## En aiguisse d'appétit / To whet the appetite

 <b>Thon blanc en carpaccio à l'orientale et tartare de saumon à l'huile de tomate séchée en duo</b> Oriental style white tuna carpaccio and salmon tartare with sun-dried tomato oil	16,75 \$
<b>Palette de charcuteries fines à la Montréal</b> Platter of Montreal style cold cuts	16 \$
<b>Gâteau de crabe aux épices cajuns / Crab cake enhanced with Cajun spices</b>	17,25 \$
<b>Salade aux deux betteraves, œufs mollet frit au raifort et fromage feta</b> Beetroot salad, fried egg with horseradish and feta cheese	9,75 \$
<b>Galet croustillant de fromage de chèvre en verdurette / Crispy goat cheese with greens</b>	16,50 \$
<b>Mini steak tartare sur pain pumpernickel / Mini steak tartare on pumpernickel bread</b>	15 \$

## Les Potages / Soups

<b>Potage du marché / Soup of the day</b>	9,75 \$
<b>Chaudrée de palourdes acadienne / Acadian clam chowder</b>	10,75\$
<b>Soupe à l'oignon gratinée à la bière du pays / Onion soup au gratin enhanced with domestic beer</b>	10,50 \$
<b>Gaspacho «Beaver Club» et ses garnitures / "Beaver Club" gazpacho and garnishings</b>	9,50 \$

## Les Salades / Salads

### Salade Folle

<b>Homard aux pamplemousse et primeurs de saison</b> Lobster with grapefruit and seasonal vegetables	25 \$
---	-------

### Pacifique

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

### César Plus

<b>Salade César au poulet grillé, croûtons, tomate confite, copeaux de parmesan et filets d'anchois</b> 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**

## L'Ardoise

Table d'hôte du jour à trois choix tel que suggérée par votre serveur(euse) incluant :  
potage ou une entrée, plat principal,  
dessert de la table des douceurs, café ou thé  
*Daily table d'hôte as suggested by your waiter including:*  
*soup or an entrée, main course,*  
*dessert from the counter, coffee or tea*

\*38 \$ à 42 \$



Espresso ou/or Cappuccino \*2,75 \$ extra

\*(taxes et service en sus / taxes and service extra)





## \*Les favoris à la carte / À la carte favorites

	À la carte
<b>Filet mignon de bœuf de l'Ouest grillé aux épices de Montréal</b> Grilled Western beef filet mignon enhanced with Montreal spices	35 \$
<b>Bifteck de côte de bœuf de l'Ouest grillé au feu d'enfer</b> Swiftly grilled western beef rib steak	32 \$
<b>Carré d'agneau façon Provençale aux herbes de notre jardin</b> Provençale style rack of lamb enhanced with herbs from our garden	30 \$
<b>Petit poulet de Cornouailles au barbecue, jus réduit au vinaigre balsamique</b> Small barbecue Cornish hen with a lightly reduced balsamic vinegar jus	23 \$
<b>Steak tartare Louis Cyr (bœuf naturel élevé sans hormone)</b> Steak tartare Louis Cyr (hormone-free natural beef)	26 \$
<b>Poutine québécoise « Reine de Gaspé » aux pétoncles et crevettes</b> Gaspé scallops and shrimps Queen poutine	26 \$



## \*Les Favoris de la Cuisine Vitalité Fairmont / Fairmont Lifestyle Cuisine

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.*

 <b>Suprême d'omble chevalier à la fondue de tomates et d'olives</b> Grilled fillet of arctic char with a tomato and olives fondue	28 \$
 <b>Filet de flétan du Pacifique grillé aux herbes fraîches, câpres et citron</b> Grilled fillet of Pacific halibut with fresh herbs, capers and lemon	29 \$
 <b>Foie de veau poêlé aux échalotes, réduction au vinaigre de cassis de l'Île d'Orléans</b> Pan-fried calf's liver with shallots and reduction of Île d'Orléans blackcurrant vinegar	27 \$
 <b>Tarte fine croustillante aux tomates italiennes, oignons fondus, feta et basilic</b> Thin crispy tart with Italian tomatoes, onion fondue, feta cheese and basil	18 \$

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

## 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 9 \$

Poire Belle Hélène / Pear, chocolate and ice cream delicacy « Belle Hélène » 8,50 \$

Torche aux marrons façon Mont-Blanc / Chestnuts, meringue and vanilla ice cream temptation 9,50 \$

Nougat glacé aux noisettes caramélisées et fruits confits / Iced nougat with caramelized hazelnuts and dried fruit 8,50 \$

Macaron à la pistache au sorbet de framboises 9 \$

Pistachio macaron with raspberry sherbet

## 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	3,50 \$
		Selection of teas and herbal teas	

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.*