La Table d'Hôte du Midi

servie de 12 h à 15 h / served from 12 p.m. to 3 p.m.

***

Le poisson frais du pêcheur

Fresh catch of the day

ou/or

La viande du boucher

Meat from the market

ou/or

La spécialité de la cuisine du monde

Inspiration from world cuisine

***

Le plat du midi inclut:
une entrée froide ou un potage du marché;
le dessert ou le fromage du chariot;
le café ou le thé

The lunch special includes:
one cold appetizer or soup of the day;
dessert or cheese from our wagon; coffee or tea

33,95 $

Mars 2012 (taxes et service en sus / *taxes and service extra*)

Les fameuses huîtres des Maritimes

Our famous Maritimes oysters

6 pcs: 16 $ **9 pcs: 22 $** **12 pcs: 29 $**

ou/or

En supplément à la table d'hôte / Extra with the table d'hôte

6 pcs: 11 $ **9 pcs: 17 $** **12 pcs: 22 $**

Décembre 2012

LA CARTE

de 11 h 30 à 23 h / from 11:30 a.m. to 11 p.m.

Les Entrées & Potages / Appetizers & Soups

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

Galet croustillant de fromage de chèvre en verdurette
Crispy goat cheese with greens 16,50 $

Soupe aux pois Canadienne / Canadian pea soup 9,50 $

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

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

Les Plats Principaux / Main Courses

Entrecôte ou filet mignon de boeuf de l'ouest grillé, sauce béarnaise 35 $
Grilled western beef sirloin or filet mignon, béarnaise sauce

Bifteck de côte de boeuf de l'Ouest grillé au feu d'enfer 32 $
Swiftly grilled western beef rib steak

Côtelettes d'agneau grillées, jus simple aux herbes de notre jardin 30 $
Grilled lamb chops enhanced with a garden herbs jus

Steak tartare Louis Cyr, frites maison 26 $
Steak tartare Louis Cyr with French fries

Suprême d'omble chevalier à la fondue de tomates et d'olives 28 $
Fillet of Arctic char with a tomato and olive fondue

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

Fairmont Lifestyle Cuisine / *Cuisine Vitalité Fairmont*

Décembre 2012

Les Salades du Marché / Fresh Market Salads

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

Salade Pacifique / Pacific Salad 23 $
Calmars grillés, pétoncles, trio de crevettes, saumon frais, moules, vermicelles, chou chinois, germes de soya, pois mange-tout, carottes, vinaigrette orientale
Grilled squids, scallops, shrimp trio, fresh salmon, mussels, vermicelli, Chinese cabbage, soy sprouts, snow peas, carrots, oriental vinaigrette

César Plus / Caesar Plus 19,25 $
Poulet grillé, croûtons, tomate confite, copeaux de parmesan, anchois
Grilled chicken, croutons, candied tomato, slivers of parmesan cheese, anchovies

Du Comptoir à Sandwichs / Sandwich Counter

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

Le Burger Royal 15 $
Une demi-livre de boeuf de l'ouest haché maigre avec tomate, laitue, oignons et garniture servis sur pain de burger
Half a pound of lean chopped western beef with tomato, lettuce, onions and all the trimmings served on a burger bun

Ajoutez un favoris à votre burger 3 $
Add a favourite to your burger
-champignons/mushrooms Portobello **ou/or** fromage bleu/blue cheese **ou/or** fromage de chèvre/goat cheese **ou/or**
oignons sautés ou frits/sautéed or fried onions **ou/or** bacon frais/fresh

(taxes et service en sus / *taxes and service extra*)
Décembre 2012

Du Comptoir à Sandwichs / Sandwich Counter (suite)

Le Fameux "Smoked Meat" des Montréalais 16 $
Poitrine de boeuf marinée, pain de seigle, moutarde douce et garnitures traditionnelles
Marinated beef on rye bread, mild mustard and traditional garnishing

Les Desserts / Desserts

Mousse au chocolat Beaver Club 8,50 $
Beaver Club's chocolate mousse

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

Crème brûlée à la Montréal 9,50 $
Crème brûlée "à la Montréal"

Gâteau au fromage "mille baies" 8,75 $
The very berry cheesecake

Tarte aux pommes à la Parisienne 8,50 $
Parisian style apple pie

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

Le choix du jour du chef pâtissier 8,50 $
The pastry chef's daily selection

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

Décembre 2012

À l'heure du cocktail et en soirée

During the Cocktail Hour and Evening

de 16 h à 22 h 30 / from 4 p.m. to 10:30 p.m.

Ailerons de poulet aux épices du Sud Spicy chicken wings	8 pcs 16 pcs	12 $ 19,95 $
Assiette de trois (3) fromages fins du Québec de notre sélection Beaver Club Platter of three (3) Quebec cheeses from our Beaver Club selection		15 $
Petite palette de charcuteries "À la Montréal" Assorted Montreal cold cuts		16 $
Gâteau de crabe aux épices Cajun Crab cake enhanced with Cajun spices		17,25 $

Pizza Fairmont	6"	12"
Pepperoni	12,75 $	18 $
Végétarienne / Vegetarian	12,75 $	18 $
Toute garnie / All-dressed	13,50 $	19 $

Nos Cocktails Signature d'Automne

Autumn Signature Cocktails

EXPLOSION

Purée de citrouille, rhum épicé, jus d'orange, une dose de sucre, noix de muscade

Pumpkin purée, spicy rum, orange juice, dash of sugar, nutmeg

HALLOWEEN KISS

Purée de citrouille, whisky Canadian Club, jus de lime, sucre, cannelle, angostura, ginger-ale

Pumpkin purée, Canadian Club whiskey, lime juice, sugar, cinnamon, angostura, ginger-ale

SOLEIL D'AUTOMNE / AUTUMN SUN

Purée de mangue, Southern Comfort, jus de lime, une goutte de grenadine

Mango purée, Southern Comfort, lime juice, dash of grenadine

12,75 $

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

Décembre 2012