



NOTRE BRUNCH DOMINICAL / OUR SUNDAY BRUNCH

39 \$

Jus assortis / Assorted juices

Table à salades / Salad bar

Table à fromages / Cheese table

Crêpes Suzette et gaufres / Crêpes Suzette and waffles

Petits pots de crème brûlée à la vanille et à l'érable / Vanilla and maple crème brûlée small pots



Potage au pistou / Pesto soup

Rafraîchi de melon à la menthe / Chilled melon soup with mint



Mini pissaladière / Mini thin pizza



Œufs Bénédictine à la Florentine et au saumon fumé / Eggs Benedict with spinach and smoked salmon



Encornet farci au fenouil et aux champignons, bouillon de crustacés à la citronnelle
Squid stuffed with fennel and mushrooms, shellfish broth flavored with lemongrass



Mixed grill à l'italienne au jus épicé (volaille, saucisse piquante, saucisse)
Italian style mixed grill enhanced with a spicy jus (chicken, sausage, spicy sausage)



Porchetta farcie, jus à la sauge / Stuffed porchetta with a sage jus



Haut de surlonge de bœuf, émulsion tiède à l'estragon / Beef sirloin with a warm tarragon emulsion



Mijoté de poissons et coquillages à la bouillabaisse / Fish and shellfish bouillabaisse



Pennette aux parfums d'Italie / Pennette enhanced with Italian flavors
(arugula, olives noires, tomates, herbes fraîches, basilic, coriandre, persil, pistou, huile d'olive, ail)
(arugula, black olives, tomatoes, fresh herbs, basil, coriander, parsley, pesto, olive oil, garlic)



Ravioli aux fruits de mer, jus au fenouil légèrement crème / Seafood ravioli with a light creamy fennel jus



Courgettes en deux tons à l'huile d'olive et au persil / Two-toned zucchini with olive oil and parsley

Poêlé de piment au pistou / Pan-seared peppers with pesto

Carottes Nantaise glacées à l'orange et à la coriandre / Nantaise carrots glazed with orange and coriander

Polenta frite au cambozola et aux tomates séchées

Fried polenta with cambozola cheese and sun-dried tomatoes

Gratin dauphinois / Potatoes au gratin



La table des douceurs de nos chefs pâtisseries / Dessert from the table of our pastry chefs
Café, thé / Coffee, tea



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.

Service: 11h30 à/to 15h00

par personne, taxes et service en sus / per person, taxes and service extra

Fairmont
LE REINE ELIZABETH
MONTREAL

Mai 2013