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 — 16,25 $

Charlotte de homard en verdurette aux herbes de notre jardin
Lobster charlotte with greens and garden herbs — 10,75 $

Gâteau de crabe aux épices cajuns / Crab cake enhanced with Cajun spices — 17,25 $

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

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

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

Les Potages / Soups

Potage du marché / Soup of the day — 9,25 $

Chaudrée de palourdes acadienne / Acadian clam chowder — 10,50$

Soupe à l'oignon gratinée à la bière du pays / Onion soup au gratin with domestic beer — 10,25 $

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 — 18,50 $
Fresh from Jean-Talon market : Compose your own from our salad and hors-d'œuvre counter

Salade Folle
Homard aux pamplemousse et primeurs de saison — 23 $
Lobster with grapefruit and seasonal vegetables

Pacifique
Calmars grillés, pétoncles, trio de crevettes, saumon frais, moules, wontons frits, chou chinois, germes de soya, pois mange-tout, carottes, vinaigrette orientale — 22 $
Grilled squids, scallops, shrimp trio, fresh salmon, mussels, fried wontons, Chinese cabbage, soy sprouts, snow peas, carrots and an oriental vinaigrette

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

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

JUILLET / JULY 2012

L'Ardoise

Table d'hôte du jour à trois choix tel que suggérée par votre serveur(euse) incluant : potage ou une entrée du comptoir à salades, 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 from the salad bar, 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*

LE HOMARD DU QUÉBEC / QUEBEC LOBSTER 38 $

Grillé/*Grilled* OU/OR Thermidor

	À la carte
Filet mignon de bœuf de l'Ouest grillé aux épices de Montréal Grilled Western beef filet mignon enhanced with Montreal spices	32 $
Bifteck de côte de bœuf de l'Ouest grillé au feu d'enfer Swiftly grilled western beef rib steak	30 $
Carré d'agneau façon Provençale aux herbes de notre jardin Provençale style rack of lamb enhanced with herbs from our garden	30 $
Petit poulet de Cornouailles au barbecue, jus réduit au vinaigre balsamique Small barbecue Cornish hen with a lightly reduced balsamic vinegar jus	22 $
Steak tartare Louis Cyr (bœuf naturel élevé sans hormone) Steak tartare Louis Cyr (hormone-free natural beef)	25 $
Poutine québécoise « Reine de Gaspé » aux pétoncles et crevettes 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.

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

Approuvé OceanWise Aquarium de Vancouver / Approved by OceanWise Vancouver Aquarium

Taxes et service en sus / Taxes and service extra

JUILLET / JULY 2012

Comptoir à Sandwiches / Sandwich Counter

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

Le "Hot dog" de homard: à la gaspésienne
Hot dog style Gaspé lobster sandwich — 19,50 $

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 — 15,25 $

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.