En guise d'appétit / To whet the appetite

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

Timballe aux deux betteraves, oeuf mollet frit au raifort et fromage feta 9,75 $
Beetroot timballe, fried egg with horseradish and feta cheese

Mille-feuille de légumes à la fleur de sel, huile verte et vinaigrette balsamique 11 $
Vegetables mille-feuille with salt flower, oil and balsamic vinaigrette

Tartare de boeuf Louis Cyr / *Beef tartare Louis Cyr* **entrée/appetizer** : 14 $ **plat principal/main course** 26 $
(choix de pomme de terre ou de patate douce / *choice of potato or sweet potato*)

Les Potages / Soups

Potage du jour / *Soup of the day* 9 $
Soupe à l'oignon gratinée à la bière du pays / *Onion soup au gratin enhanced with domestic beer* 10,50 $
Soupe aux pois / *Pea soup* 9,50 $

Les Salades / Salads

Salade de homard aux aiguillettes de pamplemousses et primeurs de saison 25 $
Lobster salad with grapefruit and seasonal vegetables

Salade d'asperges aux parfums d'orient : mangue, avocat, pousses d'épinards fraîches, fèves soya, graines de tournesol et sésames, noix de cajou et fruits secs, poivrons, échalotes vertes et vinaigrette orientale 23 $
Oriental style asparagus salad : mango, avocado, fresh spinach sprouts, soy beans, pumpkin and sesame seeds, cashews, dried fruit, peppers, shallots, oriental vinaigrette

Salade César au poulet grillé, croûtons, tomates confites, copeaux de parmensan et filets d'anchois 19,50 $
Ceasar salad with grilled chicken, croutons, candied tomato, slivers of parmesan and anchovy fillets

Les Incontournables du Montréalais / Le Montréalais's Signature Dishes

(choix de salade ou frites; pomme de terre ou patate douce)
(choice of salad or French fries; potato or sweet potato)

« Smoked meat » des Montréalais : poitrine de bœuf marinée, pain de seigle, moutarde douces et garnitures traditionnelles (choux, cornichons à l'aneth) 16 $
Montreal's smoked meat on rye bread, mild mustard and traditional garnish (cabbage, dill pickles)

Club classique au poulet (bacon, tomate, laitue) / *Chicken club sandwich (bacon, tomato, lettuce)* 15 $

Burger Royal du Montréalais : demi-livre de bœuf de l'ouest haché maigre, champignons Portobello, et oignons caramélisés 16 $
Burger Royal with half a pound of lean chopped western beef, Portobello mushrooms and caramelized onions

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 Novembre 2013

Les Plats Principaux / Main courses

Tournedos de flétan grillé à la tombée de fenouil et tomates fraîches *Grilled tournedos of halibut with fennel fondue and fresh tomatoes*	30 $
Filet mignon de bœuf grillé aux épices de Montréal *Grilled beef filet mignon enhanced with Montreal spices*	35 $
Foie de veau poêlé aux échalotes, réduction au vinaigre de cassis de l'Île d'Orléans *Pan-seared calf's liver with shallots and reduction of Île d'Orléans blackcurrant vinegar*	25 $
Risotto d'asperges et champignons portobellini à l'essence de truffe *Asparagus and Portobellini mushrooms risotto enhanced truffle oil*	19 $
Suprême de volaille laquée aux épices douces *Grilled chicken breast enhanced with mild spices*	23 $
Côte de bœuf du Montréalais, sauce béarnaise *Le Montréalais's prime rib of beef with a béarnaise sauce*	28 $
Côtelettes d'agneau grillées en croûte d'herbes et son jus *Grilled lamb chops under herb crust au jus*	31 $
Tarte fine croustillante aux tomates italiennes, oignons fondus, fromage feta et basilic *Thin crispy tart with Italian tomatoes, melted onions, feta cheese and basil*	17 $

Les Douceurs / Sweet endings

Votre choix à partir de notre sélection de pâtisseries fines et gâteaux maison du buffet *Your choice from the selection of our home-made desserts from the buffet*	12 $
La portion / *per piece*	8,50 $
Crème brûlée à la Montréal et son biscuit/ *Crème brûlée « à la Montréal » with cookie*	9 $
Mille-feuille de fraises en phyllo / *Strawberry mille-feuille*	9 $
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 / *Pistachio macaroon with raspberry sherbet*	9,50 $

L'Ardoise

Table d'hôte du jour à deux choix tel que suggérée par votre serveur(euse) incluant :
***Daily table d'hôte as suggested by your waiter including*:**

Choix d'entrée / Choice of appetizer
*
Potage du chef / Chef's soup of the day
*
Poisson du jour / Fish of the day
38 $
ou/or
Viande du jour / Meat of the day
42 $
*
Café, thé / Coffee, tea

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

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

Tous les dimanches grand brunch Méditerranéen / Mediterranean brunch every Sunday : 11h30 à/to 15h00
Réservez notre salle à manger privée pour des groupes de 50 à 100 personnes
Reserve our private dining room for groups of 50 to 100 people

Suivez-nous sur/Follow us on: Everyone's an Original; Facebook; Twitter; Fairmont.com

Taxes et service en sus / Taxes and service extra

Novembre 2013