



Le
MONTRÉALAIS
BISTROT • BAR • RESTAURANT

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'éable/Vanilla and maple crème brûlée small pots

Potage aux poissons et fruits de mer / Fish and seafood soup

**Fougasse aux champignons, thym frais et gruyère
Mushrooms, fresh thyme and Gruyère cheese fougasse**

Oeufs Bénédicte à la Florentine

Eggs Benedict with spinach

Boulettes aux trois viandes, sauce tomate

Meatballs with a tomato sauce

**Petite caille désossée au citron et au romarin frais
Small boneless quail with lemon and fresh rosemary**

**Involtini d'escalope de veau, jus au Marsala
Veal scaloppini enhanced with a sweet red wine jus**

**Filet d'espadon à la sicilien au four
Sicilian style oven-cooked fillet of swordfish**

**Rotini à l'émincé de volaille grillée, sauce à l'huile d'olive vierge
Rotini with sliced grilled chicken, virgin olive oil sauce**

**Lasagne aux épinards et fruits de mer
Spinach and seafood lasagna**

Aubergines frites, coulis de poivrons rouges / Fried eggplants with a red pepper coulis

Courge spaghetti rôtie / Roasted spaghetti squash

Pommes de terre grelot aux herbes et citron / Grelot potatoes with herbs and lemon

**La table des douceurs de nos chefs pâtissiers / 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