La Table d'Hôte du Midi

servie de 12 h à 14h30 h / served from 12 p.m. to 2:30 p.m.

***

Le poisson frais du pêcheur
Fresh catch of the day
ou/or
La viande de notre boucher
Meat from the market
***
Le plat du midi inclut:
une entrée froide
ou
le potage du marché;
***
le dessert
le café ou le thé
The lunch special includes:
one cold appetizer
or
soup of the day;
***
dessert
coffee or tea

31,95 $
(taxes et service en sus / *taxes and service extra*)

Janvier 2014

LA CARTE

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

Les Entrées / Appetizers

Saumon fumé à l'ancienne et sa garniture (câpres, oignons) 17 $
Old-fashion style smoked salmon with its garnish (capers, onions)

Trio Bel Canto: prosciutto, mozzarella di buffalo, roquette, pistou 14 $
Bel Canto trio: prosciutto, mozzarella di buffalo, arugula, pesto

Les Potages / Soups

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

Potage du chef / Chef's soup of the day 9 $

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

Chaudrée de palourdes acadiennes/ Acadian clam chowder 9,50 $

Assiette de trois (3) fromages fins du Québec de notre sélection Beaver Club 16 $
Platter of three (3) Quebec cheeses from our Beaver Club selection

Les Spéciaux du jour / Daily specials

Le poisson du jour / Fish of the day selon le marché/as per the market

La viande du jour / Meat of the day selon le marché/as per the market

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

Fairmont Lifestyle Cuisine / *Cuisine Vitalité Fairmont*

Septembre 2013

LA CARTE

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

Les Salades du Marché / Fresh Market Salads

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

Salade César Voyageurs/ Voyageurs Caesar salad

Volaille, tomate confite, copeaux de parmesan et anchois 19,50 $

Chicken, candied tomato, slivers of parmesan and anchovies

Salade Niçoise/ Niçoise salad

Thon frais émietté, haricots verts, poivrons rouges, oignons, ail, olives noires, tomates, mayonnaise aux herbes 17 $

Fresh tuna, string beans, red peppers, onions, garlic, slack olives, tomatoes, herb mayonnaise

Salade du Chef/ Chef's salad

laitue, tomate, oeuf dur, jambon, fromage, boeuf, salami, asperges 18 $

Lettuce, tomato, hard-boiled egg, cheese, beef, salami, asparagus

Salade César classique du Beaver Club 15 $

Beaver Club's classic Caesar salad

Les fameuses huîtres des Maritimes - selon les arrivages

Our famous Maritimes oysters

6 pcs: 17 $ 9 pcs: 24 $ 12 pcs: 32 $

ou/or

En supplément à la table d'hôte du midi

Extra with the lunch table d'hôte

6 pcs: 14 $ 9 pcs: 20 $ 12 pcs: 27 $

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

Fairmont Lifestyle Cuisine / *Cuisine Vitalité Fairmont*

Janvier 2014

LA CARTE

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

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

Filet de saumon à la plancha, beurre mousseux à la ciboulette 26 $
Grilled fillet of salmon with a chive butter

Côtelettes d'agneau grillées, jus simple au romarin 31 $
Grilled lamb chops enhanced with a rosemary jus

Steak tartare Louis Cyr et frites grand/large 26 $
Steak tartare Louis Cyr with French fries petit/small 14 $

Du Comptoir à Sandwichs / Sandwich Counter

Servi avec votre choix de salade ou frites;
(frites de pommes de terre douces disponibles pour un supplément de 3 $)
Served with your choice of salad or French fries;
(sweet potato fries available for $3 extra)

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

Le Burger Royal 16 $
Une demi-livre de boeuf de l'Ouest haché maigre,
champignons Portobello et oignons caramélisés
Half a pound of lean chopped western beef, Portobello mushrooms
and caramelized onions

Le Fameux "Smoked Meat" des Montréalais 16 $
Poitrine de boeuf marinée, pain de seigle, moutarde douce
et garnitures traditionnelles (choux, cornichons à l'aneth)
Marinated beef on rye bread, mild mustard and traditional garnishes
(cabbage, dill pickles)

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

Septembre 2013

À l'heure du cocktail et en soirée de 17 h à 20 h
During the Cocktail Hour and Evening from 5 p.m. to 8 p.m.

Ailerons de poulet aux épices du Sud	8 pcs	12 $
Spicy chicken wings	16 pcs	19,95 $
Satay de crevettes croustillantes	6 pcs	8,50 $
trempette au gingembre et à la coriandre fraîche	9 pcs	11 $
Satay of crispy shrimps with a ginger and fresh coriander dip		

Les Trios Gourmands / Gourmet Trio **12,75 $**

En tartare: saumon, pétoncles et thon /Tartare of: salmon, scallops and tuna

Une invitante présentation en trois tableaux de cet incontournable de la cuisine crue / A delectable presentation of this raw cuisine favorite

OU/OR

En burger: boeuf, agneau, bison / Burger: beef, lamb, bison

Savoureuse combinaison en trois versions de ce classique nord-américain
A savory combination of this North American classic

Frites de pommes de terre douces / Sweet potato fries 8 $

Choix de sauces: érable et aneth; cari et coriandre; épices Cajun
maple and dill; *curry and coriander*; *Cajun spices*

Calmars frits, sauce à la diavola / Fried squid with a hot sauce 10 $

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

Mousse au chocolat Beaver Club / Beaver Club's chocolate mousse	8,50 $
Crème brûlée à la Montréal / Crème brûlée "à la Montréal"	9 $
Gâteau au fromage "mille baies" / The very berry cheesecake	8,75 $
Tarte aux pommes à la Parisienne / Parisian-style apple pie	8,50 $
Macaron à la pistache au sorbet de framboises	9,50 $
Pistachio macaroon with raspberry sherbet	
Le choix du jour du chef pâtissier (chariot midi)	8,50 $
The pastry chef's daily selection from the pastry wagon	