

## ***La Table d'Hôte du Midi***

servie de 12 h à 15 h / served from 12 p.m. to 3 p.m.

\*\*\*

### **Nos poissons frais du pêcheur**

Fresh catches of the day

ou/or

### **La viande du boucher**

Meat from the market

\*\*\*

### **Le plat du midi inclut:**

**une entrée froide ou un potage du marché;**

**le dessert ou le fromage du chariot;**

**le café ou le thé**

The lunch special includes:

one cold appetizer or soup of the day;

dessert or cheese from our wagon; coffee or tea

**33,95 \$**

Mars 2013

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

### **Les fameuses huîtres des Maritimes**

Our famous Maritimes oysters

**6 pcs: 16 \$**

**9 pcs: 22 \$**

**12 pcs: 29 \$**

ou/or

**En supplément à la table d'hôte / Extra with the table d'hôte**

**6 pcs: 11 \$**

**9 pcs: 17 \$**

**12 pcs: 22 \$**

Mars 2013


## LA CARTE

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

### Les Entrées & Potages / Appetizers & Soups

<b>Thon blanc en carpaccio à l'orientale et tartare de saumon à l'huile de tomate séchée en duo</b>	16,75 \$
Oriental style white tuna carpaccio and salmon tartare with sun-dried tomato oil	
<b>Galet croustillant de fromage de chèvre en verdurette</b>	16,50 \$
Crispy goat cheese with greens	
<b>Soupe aux pois Canadienne / Canadian pea soup</b>	9,50 \$
<b>Chaudrée de palourdes acadienne / Acadian clam chowder</b>	10,75 \$
<b>Soupe à l'oignon gratinée / Onion soup au gratin</b>	10,50 \$

### Les Plats Principaux / Main Courses

<b>Entrecôte ou filet mignon de boeuf de l'ouest grillé, sauce béarnaise</b>	35 \$
Grilled western beef sirloin or filet mignon, béarnaise sauce	
<b>Bifteck de côte de boeuf de l'Ouest grillé au feu d'enfer</b>	32 \$
Grilled western beef ribsteak	
<b>Côtelettes d'agneau grillées, jus simple aux herbes de notre jardin</b>	30 \$
Grilled lamb chops enhanced with a garden herbs jus	
<b>Steak tartare Louis Cyr, frites maison</b>	26 \$
Steak tartare Louis Cyr with French fries	
 <b>Suprême d'omble chevalier à la fondue de tomates et d'olives</b>	28 \$
Fillet of Arctic char with chopped tomatoes and olives	

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



Fairmont Lifestyle Cuisine / *Cuisine Vitalité Fairmont*

Mars 2013

## Les Salades du Marché / Fresh Market Salads

**Salade Folle** 25 \$

**Homard aux pamplemousses et primeurs de saison**

Lobster with grapefruit and seasonal vegetables

**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

**César Plus / Caesar Plus** 19,25 \$

**Poulet grillé, croûtons, tomate confite, copeaux de parmesan, anchois**

Grilled chicken, croutons, candied tomato, parmesan shavings, anchovies

## Du Comptoir à Sandwichs / Sandwich Counter

**Le Club Classique au poulet (bacon, tomates, laitue)** 15 \$

Chicken club sandwich (bacon, tomatoes, lettuce)

**Le Burger Royal** 15 \$

**Une demi-livre de boeuf de l'ouest haché maigre avec tomate, laitue, oignons et garnitures servis sur pain de hamburger**

Half a pound of lean chopped western beef with tomato, lettuce, onions and all the garnishes served on a hamburger bun

**Ajoutez un favoris à votre hamburger** 3 \$ chaque/each

**Add a favourite to your hamburger**

-champignons/mushrooms Portobello ou/or fromage bleu/blue cheese

ou/or fromage de chèvre/goat cheese ou/or

oignons sautés ou frits/sautéed or fried onions ou/or bacon frais/fresh

**Le Fameux "Smoked Meat" des Montréalais** 16 \$

**Poitrine de boeuf marinée, pain de seigle, moutarde douce**

**et garnitures traditionnelles**

Marinated beef on rye bread, mild mustard and traditional garnishes

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

## Les Desserts / Desserts

<b>Mousse au chocolat Beaver Club</b> Beaver Club's chocolate mousse	8,50 \$
<b>Mille-feuille de fraises en phyllo</b> Strawberry mille-feuille phyllo dough	9 \$
<b>Crème brûlée à la Montréal</b> Crème brûlée "à la Montréal"	9,50 \$
<b>Gâteau au fromage "mille baies"</b> The very berry cheesecake	8,75 \$
<b>Tarte aux pommes à la Parisienne</b> Parisian style apple pie	8,50 \$
<b>Macaron à la pistache au sorbet de framboises</b> Pistachio macaron with raspberry sherbet	9 \$
<b>Le choix du jour du chef pâtissier</b> The pastry chef's daily selection	8,50 \$



**Cocktail finaliste du concours "Bacardi Legacy Competition"**  
de notre hôtel soeur à Londres.

Un savant mélange de rum, eau-de-vie de framboise,  
Aperol, jus de citron et sirop à la vanille.

*The "Bacardi Legacy Competition" cocktail finalist  
from our sister hotel in London, England.*

*A refreshing mixture of rum, raspberry eau-de-vie,  
Aperol, lemon juice and vanilla syrup.*

**12,95 \$**

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

Avril 2013

# À l'heure du cocktail et en soirée

## During the Cocktail Hour and Evening

### de 16 h à 22 h 30 / from 4 p.m. to 10:30 p.m.

<b>Ailerons de poulet aux épices du Sud</b>	8 pcs	12 \$
Spicy chicken wings	16 pcs	19,95 \$
<b>Assiette de trois (3) fromages fins du Québec de notre sélection Beaver Club</b>		15 \$
Platter of three (3) Quebec cheeses from our Beaver Club selection		
<b>Petite palette de charcuteries "À la Montréal"</b>		16 \$
Assorted Montreal cold cuts		
<b>Gâteau de crabe aux épices Cajun</b>		17,25 \$
Crab cake enhanced with Cajun spices		
<b>Pizza Fairmont</b>	<b>6"</b>	<b>12"</b>
Pepperoni	12,75 \$	18 \$
Végétarienne / Vegetarian	12,75 \$	18 \$
Toute garnie / All-dressed	13,50 \$	19 \$

## Nos Cocktails Signature d'Hiver

### *Winter Signature Cocktails*

#### PASSION HIVERNALE / WINTER PASSION

Rhum épicé, Bailey's, Kahlua, bâton de cannelle  
Spicy rum, Bailey's, Kahlua, cinnamon stick

#### LE REMONTE-PENTE/ THE PICK-ME-UP

Vodka, Frangelico, Bailey's, Grand Marnier  
Vodka, Frangelico, Bailey's, Grand Marnier

#### LE TOBOGGAN / THE TOBOGGAN

Crème de menthe blanche, grappa au chocolat, espresso allongé  
White crème de menthe, chocolate Grappa, espresso

**12,95 \$**

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

Avril 2013

# À l'heure du cocktail et en soirée

## During the Cocktail Hour and Evening

### de 16 h à 22 h 30 / from 4 p.m. to 10:30 p.m.

<b>Ailerons de poulet aux épices du Sud</b>	8 pcs	12 \$
Spicy chicken wings	16 pcs	19,95 \$
<b>Assiette de trois (3) fromages fins du Québec de notre sélection Beaver Club</b>		15 \$
Platter of three (3) Quebec cheeses from our Beaver Club selection		
<b>Petite palette de charcuteries "À la Montréal"</b>		16 \$
Assorted Montreal cold cuts		
<b>Gâteau de crabe aux épices Cajun</b>		17,25 \$
Crab cake enhanced with Cajun spices		
<b>Pizza Fairmont</b>	<b>6"</b>	<b>12"</b>
Pepperoni	12,75 \$	18 \$
Végétarienne / Vegetarian	12,75 \$	18 \$
Toute garnie / All-dressed	13,50 \$	19 \$

\*\*\*

## **Les Trios Gourmands / Gourmet Trilogy** 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 tempura: crevette, pétoncle et crabe**

Tempura of: shrimp, scallop and crab

*Une croustillante trilogie délicieusement rehaussée d'épices lointaines*  
*A delicious crispy trilogy enhanced with oriental spices*  
ou/or

**En burger: boeuf, agneau, cerf rouge**

Burger: beef, lamb, deer

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

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