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

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

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

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

Chaudrée de palourdes acadienne / Acadian clam chowder 10,75 $

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

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

Bifteck de côte de boeuf de l'Ouest grillé au feu d'enfer 32 $
Grilled western beef ribsteak

Côtelettes d'agneau grillées, jus simple aux herbes de notre jardin 30 $
Grilled lamb chops enhanced with a garden herbs jus

Steak tartare Louis Cyr, frites maison 26 $
Steak tartare Louis Cyr with French fries

Suprême d'omble chevalier à la fondue de tomates et d'olives 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

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

Mars 2013

Du Comptoir à Sandwichs / Sandwich Counter (suite)

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

Les Desserts / Desserts

Mousse au chocolat Beaver Club 8,50 $
Beaver Club's chocolate mousse

Mille-feuille de fraises en phyllo 9 $
Strawberry mille-feuille phyllo dough

Crème brûlée à la Montréal 9,50 $
Crème brûlée "à la Montréal"

Gâteau au fromage "mille baies" 8,75 $
The very berry cheesecake

Tarte aux pommes à la Parisienne 8,50 $
Parisian style apple pie

Macaron à la pistache au sorbet de framboises 9 $
Pistachio macaron with raspberry sherbet

Le choix du jour du chef pâtissier 8,50 $
The pastry chef's daily selection

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

Mars 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.

Ailerons de poulet aux épices du Sud Spicy chicken wings	8 pcs 16 pcs	12 $ 19,95 $
Assiette de trois (3) fromages fins du Québec de notre sélection Beaver Club Platter of three (3) Quebec cheeses from our Beaver Club selection		15 $
Petite palette de charcuteries "À la Montréal" Assorted Montreal cold cuts		16 $
Gâteau de crabe aux épices Cajun Crab cake enhanced with Cajun spices		17,25 $

Pizza Fairmont	6"	12"
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

12,75 $

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

Mars 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.

Ailerons de poulet aux épices du Sud	8 pcs	12 $
Spicy chicken wings	16 pcs	19,95 $
Assiette de trois (3) fromages fins du Québec de notre sélection Beaver Club		15 $
Platter of three (3) Quebec cheeses from our Beaver Club selection		
Petite palette de charcuteries "À la Montréal"		16 $
Assorted Montreal cold cuts		
Gâteau de crabe aux épices Cajun		17,25 $
Crab cake enhanced with Cajun spices		

Pizza Fairmont	6"	12"
Pepperoni	12,75 $	18 $
Végétarienne / Vegetarian	12,75 $	18 $
Toute garnie / All-dressed	13,50 $	19 $

THE ENCANTADOR

SAVOY

The Character of London

Fairmont

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 rhum, raspberry eau-de-vie, Aperol, lemon juice and vanilla syrup.

12,75 $

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

Février 2013