NOS CAFÉS & DIGESTIFS / *Our Coffees & Liquors*

VINS DE DESSERT & CHAMPAGNE (au verre) / *DESSERT WINES & CHAMPAGNE (by the glass)*

Le Glacier, Cidre de Glace - Verger Pedneault, Isle-aux-Coudres	12
Vendange Tardive - Concha Y Toro	10
Cidre de Glace - Domaine Pinnacle	13
Cidre de Glace 1859 - Domaine Pinnacle	16
Veuve du Vernay - Brut Blanc de Blanc	12
Piper-Heidseick - Brut	28
Moët & Chandon - Brut Impérial	40

Déguster un ou l'autre des produits réputés de Charlevoix
c'est se permettre de vivre une expérience unique.
For a truly unique experience, enjoy one of Charlevoix's renowned products.

SÉLECTION DE PORTOS / *PORTS SELECTION*

Graham's 10 ans / *years*	14
Graham's 20 ans / *years*	20

CAFÉS DU MONDE / *WORLD'S COFFEE*

Café Brésilien - Café Espagnol - Café Russe - Café Irlandais - Café Richelieu
Brazilian Coffee – Spanish Coffee – Russian Coffee – Irish Coffee – Richelieu Coffee
- 10.50 -

CAPPUCCINO, ESPRESSO, CAFÉ AU LAIT / *Cappuccino, Espresso, Café Latté*
- 4.50 -

CAFÉ, CAFÉ DÉCAFÉINÉ, THÉS FAIRMONT, TISANES, CHOCOLAT CHAUD, LAIT, LAIT ÉCRÉMÉ
Coffee, Decaffeinated Coffee, Fairmont Tea, Herbal Tea, Hot Chocolate, Milk, Skim Milk
- 4.00 -

Créés à partir d'ingrédients frais et équilibrés sur le plan nutritionnel, les plats **Cuisine Vitalité Fairmont** contribuent à la santé et au mieux-être optimal. Également, il nous fait plaisir de vous offrir la **Cuisine Vitalité *Plus***, des repas nutritifs conçus selon des besoins alimentaires particuliers et des exigences pour les clients ayant une condition qui dépend d'un régime alimentaire. Notre équipe Alimentation & Boissons serait enchantée de vous procurer un menu spécial proposant des choix **Cuisine Vitalité *Plus***.

*Created using fresh and nutritionally balanced ingredients, **Fairmont Lifestyle Cuisine** dishes contribute to optimal health and wellness. Additionally, we are pleased to offer you **Lifestyle Cuisine Plus**, nutritious meals designed around select dietary needs and diet-dependent requirements. Our Food & Beverage team would be delighted to provide you with a special menu featuring **Lifestyle Cuisine Plus** selections.*

Service en sus et tous les prix sont sujets à la TPS et autres taxes en vigueur.
Gratuities are not included and all prices are subject to GST and other applicable taxes.

NOS DESSERTS / *Our Desserts*

Notre maître pâtissier vous propose une sélection de pâtisseries reflétant la région et ses traditions
Our Pastry Chef is proud to offer you a selection of pastries reflective of the region and its rich traditions

CRÈME BRÛLÉE À L'ÉRABLE, BISCOTTI AUX PISTACHES
Maple flavoured Crème Brûlée, Pistachio Biscotti

PROFITEROLES, GLACE À L'ORANGE ET POIVRE DE SICHUAN, SAUCE CHOCOLAT
Profiteroles, Orange and Sichuan Pepper Ice Cream, Chocolate Sauce

CHARLOTTE AUX FRAISES ET GELÉE DE PERNOD
Strawberry Charlotte with Pernod jelly

GÂTEAU GRAND-MÈRE AU CITRON ET LIME
Lemon and Lime flavoured " Grand-mère" Cake

VERRINE DE CAFÉ IRLANDAIS, ESPUMA DE CAFÉ
Irish coffee in verrine, coffee espuma

CRÈME LÉGÈRE AU CARAMEL
Light caramel cream

PALETTE DE CRÈMES GLACÉES / *Ice Cream Palette*

PALETTE DE SORBETS MAISONS / *Homemade Sorbets Palette*

SALADE DE FRUITS / *Fruit Salad*

- 7 -

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION
(Ciel de Charlevoix et Migneron de La Maison d'affinage Maurice Dufour, Fleurmier de la Laiterie Charlevoix et Chèvre)
CHEESE PLATTER FROM OUR REGION
(Ciel de Charlevoix and Migneron from La Maison d'affinage Maurice Dufour, Fleurmier from Laiterie Charlevoix and Goat Cheese)
- 17 -

Le Saint-Laurent

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez, s'il vous-plaît, nous en faire part.
Please advise us of all food allergies.