Créez votre propre menu quatre services.
Choisissez une entrée, un potage, un plat principal et un dessert parmi les items du menu

Create your own four course menu. Choose one appetizer, one soup, one main course and one dessert from the menu
55 $

LA SUGGESTION DE NOTRE SOMMELIER
Our sommelier's suggestion
MENU QUATRE SERVICES POUR DEUX PERSONNES
ET UNE BOUTEILLE DE VIN
Four course menu for two people
and one bottle of wine
147 $

ENTRÉES / *Appetizers*

SALADE VERTE FAÇON CÉSAR AVEC BACON DE SANGLIER, CROÛTON ET TAPENADE D'OLIVES KALAMATA
Caesar salad with Boar Bacon, Crouton and Kalamata Olive Tapenade
11 $

AIGUILLETTES DE CANARD FUMÉ DE LA FERME BASQUE DE CHARLEVOIX, SALADE DE CHAMPIGNONS MARINÉS ET FIGUES
Smoked Duck Aiguillettes from La Ferme Basque de Charlevoix, marinated Mushroom and Fig salad
11 $

SAUTÉ DE CREVETTES, SAUCE AU LAIT DE COCO ET CURRY ROUGE
Shrimp sauté, Coco Milk and red Curry Sauce
14 $

SAUMON DE NOTRE FUMOIR, CROUSTILLANT DE CHÈVRE ET TOMATES SÉCHÉES
Home smoked Salmon, Goat cheese and sundried Tomato crisp
14 $

BRANDADE DE CRABE ET CREVETTES, COULIS DE TOMATES ET SALADE DE FENOUIL
Crab and Shrimp Brandade, Tomato coulis and Fennel Salad
13 $

RIS DE VEAU DE « LE VEAU CHARLEVOIX » CROÛTÉS AU MAÏS ET FOIE GRAS POÊLÉ DE LA FERME BASQUE DE CHARLEVOIX, AU PORTO
Veal Sweetbreads from "Le Veau Charlevoix" Crusted with Corn and Duck Foie Gras from La Ferme Basque de Charlevoix, with Port
19 $

Ajoutez à votre menu quatre services pour un supplément de 10$
Add to your four course menu for a supplement of $10

DÉCOUVREZ NOS SPÉCIALITÉS DU MOMENT DISPONIBLES SUR L'ARDOISE DU CHEF
***
DISCOVER OUR CHEF'S SPECIALITY OF THE MOMENT

POTAGES
Soups

MARMITE DU JOUR
Soup of the day
7 $

CRÈME DE CHAMPIGNONS, PETIT CHOU AUX LARDONS ET FOIE GRAS DE LA FERME BASQUE DE CHARLEVOIX
Cream of Mushroom, puff pastry with Lardoons and Duck Foie Gras from La Ferme Basque de Charlevoix
7 $

SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE DOMINUS VOBISCUM DE LA MICROBRASSERIE CHARLEVOIX, FLAN AU CHÈVRE
Onion Soup with Dominus Vobiscum Beer from La Microbrasserie Charlevoix, Goat Cheese Flan
12 $

SPÉCIALITÉ DE TARTARES
Specialty Tartars

TARTARE DE BŒUF, MAYONNAISE AU CHIPOTLE, SALSA DE MAÏS GRILLÉ
Beef Tartar, Chipotle Mayonnaise, roasted Corn Salsa

TARTARE D'ÉMEU DU CENTRE DE L'ÉMEU DE CHARLEVOIX AU PESTO ET PLEUROTES MARINÉS
Emu Tartar from Centre de l'émeu de Charlevoix with Pesto and marinated Oyster Mushrooms

TARTARE DE SAUMON AU MISO ET À L'ÉRABLE, SALADE D'ALGUES
Salmon Tartar with Miso and Maple flavour, Seaweed Salad

4 onces / *oz.* 15 $

Ajoutez une portion de pommes de terre allumettes pour 5$
Add a serving of French Fries for $5

TRILOGIE DE TARTARES, 2 ONCES DE CHACUN DE NOS FAMEUX TARTARES
Tartar Trilogy, 2 oz of each of our famous Tartars
28 $

Dans le cadre de notre engagement avec La Route des Saveurs de Charlevoix et en faveur de la protection de l'environnement, ce menu est composé à partir d'ingrédients locaux, biologiques et écologiques, lorsque disponibles.
Aucun gras trans n'est utilisé dans la préparation de ces plats.

As part of our partnership with La Route des Saveurs de Charlevoix and 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.

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, s.v.p. nous en aviser
Please, advise us of all food allergies

01-2013

PLATS PRINCIPAUX / *Main Courses*

POISSON / *Fish*

FILET DE TRUITE AUX ÉPICES CAJUNS,
SAUCE BEURRE BLANC, RAGOÛT DE LENTILLES BÉLUGA
Trout Fillet with Cajun Spices,
White Butter Sauce, Beluga Lentil Stew
28 $

FILET DE FLÉTAN AUX POIREAUX,
RIZ BASMATI AUX AMANDES GRILLÉES,
FAGOT D'HARICOTS VERTS
Halibut Fillet with Leeks,
Basmati Rice with roasted Almonds, Green Bean bundle
32 $

SAUMON RÔTI AU JUS DE VEAU,
RISOTTO AU PARMESAN ET ASPERGES
Roasted Salmon with Veal Jus,
Parmesan Cheese and Asparagus Risotto
25 $

DU QUÉBEC / *From Quebec*

MÉDAILLONS DE VEAU POÊLÉS,
RAGOÛT DE CHAMPIGNONS ET MIGNERON DE
LA MAISON D'AFFINAGE MAURICE DUFOUR,
SAUCE PORTO, GRATIN DE POMMES DE TERRE
Pan-fried Veal Medallions, Mushroom Ragout and
Migneron Cheese from La Maison d'affinage Maurice Dufour,
Port Sauce, Potato Gratin
32 $

Ajoutez à votre menu quatre services pour un supplément de 10$
Add to your four course menu for a supplement of $10

JOUES DE VEAU DU QUÉBEC BRAISÉES AU VIN ROUGE,
RISOTTO AU PARMESAN ET HARICOTS VERTS
Braised Veal cheeks from Quebec with red Wine,
Parmesan Cheese Risotto and Green Beans
20 $

MAGRET DE CANARD DE
LA FERME BASQUE DE CHARLEVOIX
RÔTI AU MIEL DE TRUFFES,
SAUCE PORTO, GRATIN DE POMMES DE TERRE
Roasted Duck breast from La Ferme Basque de Charlevoix,
With Truffle Honey, Port Sauce, Potato Gratin
34 $

Ajoutez à votre menu quatre services pour un supplément de 10$
Add to your four course menu for a supplement of $10

PÂTES ET RISOTTO
Pasta and Risotto

LINGUINI AUX CREVETTES ET TOMATES FRAÎCHES,
HUILE D'OLIVES ET CHÈVRE
Linguini with Shrimp and fresh Tomatoes,
Olive Oil and Goat Cheese
22 $

RISOTTO AUX ASPERGES VERTES ET
PÉTONCLES AUX PIMENTS D'ESPELETTE
Risotto with green Asparagus and
Scallops with Espelette Peppers
24 $

Service en sus / *Gratuities are not included*
Tous les prix sont sujets à la TPS et autres taxes en vigueur /
All prices are subject to GST and other applicable taxes

DE NOTRE GRILL / *From our Grill*

ENTRECÔTE DE BŒUF, GRATIN DE POMMES DE TERRE,
SAUCE CHIMICHURRI
Grilled Beef Striploin Steak,
Potato Gratin, Chimichurri Sauce

7 onces / *oz.*	29 $
10 onces / *oz.*	42 $

Ajoutez le format 10 onces à votre menu quatre services
pour un supplément de 10 $
Add the 10 oz. serving to your four course menu for a supplement of $10

FILET MIGNON DE BŒUF GRILLÉ, SAUCE PÉRIGOURDINE,
PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES
Grilled Beef Tenderloin, Périgourdine Sauce,
Mashed Potatoes with Herbs

6 onces / oz.	35 $
9 onces / oz.	47 $

Ajoutez le format 9 onces à votre menu quatre services
pour un supplément de 10 $
Add the 9 oz. serving to your four course menu for a supplement of $10

SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉE, CONFITURE DE CHORIZO,
SAUCE AUX POIVRONS ROUGES, SALADE DE POMMES
DE TERRE CONFITES ET MIGNERON
Grilled Chicken Supreme, Chorizo Sausage Jam,
Red Pepper Sauce, confit Potatoes and Migneron Cheese Salad
22 $

BRASSERIE FRANÇAISE
French Brasserie

BOUDIN NOIR ET POMMES VERTES RÔTIS À LA
MISTELLE D'AMÉLANCHIER DE LA
CIDRERIE VERGER PEDNEAULT,
PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES
Roasted black Pudding and green Apples with
Saskatoonberry Mistelle from Cidrerie Verger Pedneault,
Mashed Potatoes with Herbs
24 $

BAVETTE DE BISON POÊLÉE, MARMELADE D'ÉCHALOTES,
GRATIN DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS
Pan-fried Bison Flank Steak,
Shallot Marmalade, Potato Gratin and Green Beans
27 $

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ AU VIN D'OMERTO,
CASSOULET DE GOURGANES ET TOMATES CONFITES
Braised Lamb Shank with Omerto Wine,
Broad Bean Cassoulet and Tomatoes confit
22 $

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***