

Marmite du jour

Soup of the day

8

Chaudrée de la mer d'un océan à l'autre

Ocean Wide Seafood Chowder

9

Soupe à l'oignon et bière rousse, gratinée au fromage Oka

French Onion Soup with Dark Amber Beer, topped with Oka Cheese

10

Entrées

Appetizers

Terrine de foie gras, biscotti à la fleur de sel, salade de figues fraîches et balsamique

Foie Gras Terrine with Fleur de Sel Biscotti, Fresh Figs and Balsamic

22

Pétoncles géants sur mousse de céleri rave à la vanille et jus de carotte au gingembre

Giant Scallops served on a bed of Vanilla-Celery Root Purée with a Carrot and Ginger Sauce



16

Salade César, parmesan, tomates confites et son crouton de fromage de chèvre

Caesar Salad with Parmesan, confit tomatoes and a Goat Cheese Crouton

12

Salade verte et légumes du Jardin

Green Salad and Garden Vegetables

11

Ajout Poulet BBQ/ Add BBQ Chicken 8

Ajout crevettes (2) / Add Shrimps (2) 10

Tartes Flambées

Flambéed Tart

Le voyageur / The Traveller

Confit de canard à l'huile de truffes et tomates fraîches

Duck Confit with Truffle Oil and fresh Tomatoes

9

La Traditionnelle / The Traditional*

Crème légère, lardons et oignons

Cream, bacon and onions

8

*Gratinée au cheddar / Topped with cheddar cheese

9

Le roi de nos rivières / Our River's King

Saumon fumé, yogourt nature, citron et fines herbes

Smoked Salmon, Plain Yogurt, Lemon and Fine Herbs

10

Plats de Résistance Main Courses

Filet de Truite cuit en verrine, servi avec une purée de céleri rave, asperges et tomates cerises
Trout Filet cooked in a mason jar served with Celeriac Purée, Asparagus and Cherry Tomatoes

27

Filet mignon de bœuf, sauce vin rouge et ses accompagnements
Beef Filet Mignon, with a Red Wine sauce and his accompaniments

39

Souris d'agneau braisée servie avec fettucine et légumes
Braised Lamb Shank served with Fettucine and Vegetables

31

Suprême de volaille rôti, pommes de terre et pépites d'érable
Roasted Chicken Supreme, Potato and Maple Sauce

28



Risotto crémeux aux champignons et zucchini, mousse de lait d'amande
Creamy Risotto with Mushrooms and Zucchini, Almond Milk foam

26



Sandwichs

Club de la Montagne à la dinde*
Turkey Mountain Club*

17

Hamburger de bœuf, champignons sautés, oignons confits au Brandy et cheddar vieilli*

Beef Burger, Sautéed Mushrooms,
Onion and Brandy confit and Old Cheddar*

19

Duo de mini-burger de crabe & homard *

Mini-Burger duo of Crab & Lobster*

22

*** Servis avec un choix de frites, salade mesclun ou de salade césar**

** Served with a choice of fries, green or ceasar salad*



Dans le cadre de l'engagement Fairmont en faveur de la protection de l'environnement, ces plats sont composés à partir d'ingrédients locaux, biologiques et écologiques, lorsque disponibles. Tous nos mets sont préparés sans gras trans artificiels. Si vous êtes sujet à des allergies d'ordre alimentaire, n'hésitez pas à nous le mentionner et il nous fera plaisir de répondre à vos besoins.

As part of 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. If you are allergic to any specific food, do not hesitate to mention it to your waiter. We will be more than happy to meet your needs.

Daniel Tobien
Chef