

Des repas nutritifs conçus selon des besoins alimentaires particuliers et exigences des clients ayant une condition qui dépend d'un régime alimentaire. 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 optimaux.

*Nutritious meals designed around select dietary needs and diet-dependent requirements. Created using fresh and nutritionally balanced ingredients, Fairmont Lifestyle Cuisine Plus dishes contribute to optimal health & wellness.*



## VÉGÉTALIEN

VEGAN

### Entrée/Appetizer

Carpaccio de betteraves rouges, mesclun à l'orange, craquelin de graines de lin

*Red Beet Carpaccio, Mesclun with Orange Supremes, Flax Seed Cracker*

16\$

Potage de carottes, orange et gingembre, croûton d'épeautre biologique

*Carrot, Orange and Ginger Soup, Organic Spelt Crouton*

12\$

### Plat principal/Main course

Risotto aux champignons et zucchini, mousse de lait d'amande à la ciboulette

*Mushroom and Zucchini Risotto, Almond Milk and Fresh Chives Emulsion*

27\$

Tortilla à la tapenade d'olives et légumes grillés, frites de patates douces et mesclun

*Grilled Vegetable and Olive Tapenade Tortilla, Sweet Potato Fries and Mesclun*

25\$

## SANS GLUTEN

GLUTEN-FREE

### Entrée/Appetizer

Salade de pousses d'épinards, fruits rouges du moment et fromage Stilton

*Baby Spinach Salad with seasonal berries and Stilton Cheese*

17\$

Crème de courge et pacanes grillées

*Cream of Squash Soup with grilled Pecans*

12\$

## SANS GLUTEN (suite)

GLUTEN-FREE (continued)

### Plat principal/Main course

Filet de truite, émulsion de bleuets à l'huile de chanvre, quinoa aux agrumes

*Trout Filet, Blueberry and Hemp Oil Emulsion, Rice and Tangy Quinoa*

33\$

Filet de bœuf aux herbes, réduction de vin rouge et gratin de pommes de terre

*Beef Filet, Red Wine Reduction and Potatoes « au gratin »,*

44\$

## DESSERTS

Cru/Raw and Végétalien/ Vegan

Kulfi glacé au lait d'amande avec pistaches, mirepoix de fraises et fleurs

*Kulfi Almond Ice Milk with Pistachios, served with a Strawberry and Blossom Mirepoix*

12\$

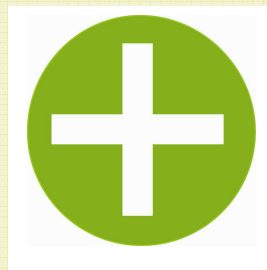
### Gluten/Gluten Free

Macaron chocolat-violette, décoction de fruits rouges, guimauve à la violette

*Chocolate and Violet Macaroon, Red Berry Extracts and Violet flavored Marshmallows*

11\$

While Lifestyle Cuisine PLUS recipes have been evaluated by professional software, it is important to note that our chefs are not registered dietitians and cannot replace the advice of qualified professionals who should be consulted if you have specific individual dietary needs. If you require further details on the ingredients in any of our dishes, or have any special requirements with respect to their preparation, please notify us and a chef would be happy to speak with you. We ask that you advise us of any special requirements to prevent potential adverse reactions to allergens or specialty diet meals.



## Cuisine Vitalité + LifeStyle Cuisine Plus

### COEUR EN SANTÉ DASH/HEART HEALTHY

#### Entrée/Appetizer

Potage de carottes, orange et gingembre, croûton d'épeautre biologique

*Carrot, Orange and Ginger Soup, Organic Spelt Crouton*

**12\$**

Salade de pousses d'épinards, fruits rouges du moment et fromage Stilton

*Baby Spinach Salad, seasonal Berries and Stilton Cheese*

**17\$**

#### Plat principal/Main course

Filet de porc du Québec aux bleuets et fromage à la crème, pomme purée à l'ail frais

*Quebec Pork Filet with Blueberries and Cream Cheese, Potatoes puréed with Garlic*

**36\$**

Filet de truite sur son lit de riz rouge, réduction d'érable à l'orange, amandes grillées

*Trout Filet on a bed of Red Rice, Maple and Orange Blend, Grilled Almonds*

**33\$**

### MACROBIOTIQUE MACROBIOTIC

#### Entrée/Appetizer

Potage de lentilles à l'ancienne

*Old Fashioned Lentil Soup*

**12\$**

#### Plat principal/Main course

Casserole de Pâtes udon et kombou en bouillon, tofu frit sauce kuzu

*Udon and Kombou Noodles in a Broth, Fried Tofu and Kuzu Sauce*

**30\$**

### DIABÈTE DIABETES

#### Entrée/Appetizer

Roulé de saumon fumé et asperges, yogourt aux herbes

*Smoked Salmon and Asparagus Roll, served with a yogurt and herbs Dressing*

**18\$**

Pétoncles poêlées à l'unilatéral et purée de fenouil

*Scallops seared on one side and puréed Fennel*

**20\$**

#### Plat principal/Main course

Crevettes géantes grillées, compote de tomates au curry, risotto brun au fromage de chèvre

*Grilled Giant prawns, Tomato and Curry Compote, Brown Risotto with Goat Cheese*

**38\$**

Fettuccine aux herbes, feta et aubergines sautées

*Fettucine with Herbs, Feta and sautéed Eggplant*

**25\$**

### CRU RAW

#### Entrée/Appetizer

Carpaccio de betteraves rouges, mesclun à l'orange, craquelin de graines de lin

*Red Beet Carpaccio, Mesclun with Orange Supremes, Flax Seed Cracker*

**16\$**

#### Plat principal/Main course

Quinoa mariné minutes, salsa de tomates fraîches

Julienne de légumes et sauce tahini

*Marinated Quinoa, Fresh Tomato Salsa, Vegetable julienne and Tabini Sauce*

**18\$**

*Fairmont*  
HOTELS & RESORTS