



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 zucchinis, 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\$

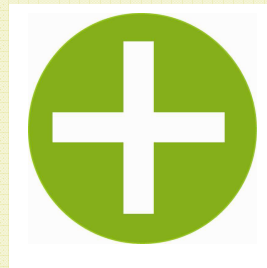
Gluten/Gluten Free

Macaron chocolat-violette, décoction de fruits rouges, guimauve sà 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 Tahini Sauce

18\$

Fairmont
HOTELS & RESORTS