Les tartes flambées
Flambéed Tarts

Ce plat traditionnellement alsacien est à l'origine composé d'une pâte à pain. Son nom peut induire en erreur puisque la tarte n'est pas flambée avec de l'alcool mais plutôt « cuite à la flamme ». Au Fairmont Tremblant, Chef Tobien vous propose une pâte feuilletée farcie de nos succulents produits du terroir servie sur planche de merisier

A traditional Alsatian dish, the flambéed tart is originally made from bread dough. Its name can be misleading since it is not flambéed with alcohol but simply "cooked by flame" or flamed. At Fairmont Tremblant, Chef Tobien offers a light feuilleté crust topped with the most succulent local products served on a cherry wood paddle.

Le voyageur / *The Traveller* 9.
Confit de canard à l'huile de truffes et tomates fraîches
Duck Confit with Truffle Oil and fresh Tomatoes

La Traditionelle / *The Traditional** 8.
Crème légère, lardons et oignons
Cream, bacon and onions
*Gratinée au cheddar / *Topped with cheddar cheese* 9.

Le roi de nos rivières / *Our River's King* 10.
Saumon fumé, yogourt nature, citron et fines herbes
Smoked Salmon, Plain Yogourt, Lemon and Fine Herbs

La sucrée / *The Sweet* 9.
Chocolat Hershey's, banana au rhum, épices,
Chantilly et pépites d'érables
Hershey's chocolate, banana rum, spices, whipped cream and maple nuggets

Sur le pouce
Express

Trempette chaude à l'artichaut, fromage feta et curry, pain Naan grillé 12.
Warm Artichoke Dip, Feta Cheese and Curry, Grilled Naan Bread

LA Poutine
«Notre sauce maison est faite avec la bière rousse *La Rivière Rouge*, Microbrasserie St-Arnould, Mont-Tremblant. »
« Our Homemade Sauce is made from Amber Beer La Rivière Rouge, St-Arnould Microbrewerie, Mont-Tremblant»

La Classique / *The Classic* 9.
L'effiloché de bœuf / *Shredded Beef Poutine* 12.
La foie gras / *Foie Gras Poutine* 19.

Ailes de Poulet : érable, moutarde et vin de glace ou Frank's Red Hot
Chicken Wings : Maple,Mustard with Ice Wine or Frank's Red Hot
12 mcx. 16.
24 mcx. 26.

Nachos Classique 15.
Nachos

Ajout Poulet / *Add Chicken* 4.
Ajout effiloché de short rib de bœuf /*Add Shredded Short Rib Meat* 4.

Fromages St-Alexis de Portneuf 22.
pour deux (150g)/ *Cheese from St-Alexis de Portneuf for two*
Personne supplémentaire / *Additionnal person* 9.

Le Saint Raymond
Le Cendrillon
Le Bleubry
Le triple Crème du Village
Sir Laurier D'Arthabasca
Cantonnier

Soupes
Soups

Marmite du jour 7.
Soup of the Day

Chaudrée de Fruits de Mer et poisson d'Est en Ouest 9.
East to West Seafood and fish Chowder

Soupe à l'oignon à la bière rousse gratinée au fromage Oka 10.
French Onion soup with Dark Amber Beer topped with Oka Cheese

Salades-Repas et Entrées
Meal Salads and Appetizers

Salade César, Copeaux de Parmesan, Pancetta et croûton avec Fromage de Chèvre 14.
Caesar Salad with Fresh Parmesan Cheese, Pancetta and Goat Cheese Crouton

Salade verte et légumes du Jardin 14.
Green Salad and Garden Vegetables
***Ajout Poulet BBQ**/ Add BBQ Chicken* 8.
***Ajout crevettes (2)** / Add Shrimps (2)* 10.

Saumon fumé maison, salade frisée et roquette, copeaux de fenouil, haricots verts, lardon de ventrèche de porc confit, poire, vinaigrette à la canneberge / *Homemade Smoked Salmon, Chicory and Arugula, Fennel Chips, Green String Beans, Pork Belly Confit Bacon, Pear, Cranberry Dressing* 18.

Tartare de Bœuf, crostini multi-grains et son Aioli au raifort 17.
Beef Tartare, Multi-Grain Crostini and Spicy Aïoli

Plats de Résistance
Main Courses

Club de la Montagne à la dinde* 16.
Turkey Mountain Club

Smoked meat sur pain Pretzel, choucroute à l'estragon, fondant de fromage Wabassee du P'tit train du nord * 16.
Smoked Meat Sandwich on Pretzel Bread, Sauerkraut with Tarragon and P'tit Train du Nord Wabassee Melted Cheese

Hamburger de bœuf, champignons sautés, oignons confits au Brandy et cheddar vieilli* 16.
Beef Burger, Sautéed Mushrooms, Onion and Brandy confit and Old Cheddar

Duo de mini burger, un à l'effiloché de sanglier sauce BBQ et salade de choux croquante, l'autre à l'effiloché de bœuf au jus * 16.
*Mini Burger Duo, one with shredded Barbecue Boar and Crunchy Coleslaw, the other with Shredded Beef au Jus**

Steak grillé, sauce Jack Daniel's poivré * 20.
Grilled Flat Iron Steak with Jack Daniel's Peppercorn Sauce

* **Servis avec un choix de frites, salade ou soupe du jour**
* Served with a choice of Fries, Salad or Soup of the Day
*Option Pour 2 / For 2 : 19.50 Steak : 23.50

Mac n'Cheese à la Chair de Homard Gratiné aux Biscuits Graham 16.
Lobster Mac n' Cheese with a Graham Cracker and Cheese Crust

Nouilles Shanghai, sauté de bœuf, légumes croquants Et shiitake, sauce tériaki à l'huile de sésame 16.
Shanghai Noodles, Stir-Fry Beef, Crunchy Vegetables and Shiitake Mushrooms with Teriyaki Sauce and Sesame Oil
Végétarien : remplacer le bœuf par du tofu/ *Vegetarian : replace the beef with tofu*

Tartare de bœuf à l'italienne, salade roquette et copeaux de parmesan parfumé à l'huile de truffes 20.
Beef Tartare Italian-Style, Arugula Salad with Truffle Oil-Perfumed Parmesan Chips

Délicatesses du Chef Pâtissier
Our Pastry Chef Delicacies

Le pudding au pain 'Grand-Mère' au chocolat, sorbet à l'orange avec coulis de vin rouge
Grandma's Chocolate Bread Pudding, Orange Sherbet and Red Wine Coulis
-10.00-

Le traditionnel gâteau au fromage et son coulis de fruits frais
Traditional Cheese Cake served with a fresh Berry Coulis
-10.00-

Macaron chocolat et violette, décoction de fruits rouges et guimauves
Violet Chocolate Macaroon, Red Berry Decoction and Marshmallow
-10.00-

Trilogie de Crème Brûlées
Crème Brûlées Trilogy
-10.00-

Sabayon glacé au Dégel, crumble aux pommes et bleuets, caramel à la fleur de sel
Dégel Ice Sabayon, Apple and Blueberry Crumble, Fleur de Sel Caramel
-10.00-

Tarte Flambée La sucrée / *Flambéed Tart The Sweet*
Chocolat Hershey's, bananes au rhum, épices, Chantilly et pépites d'érables
Hershey's chocolate, banana rum, spices, whipped cream and maple nuggets
-9.00-

Fondue au Chocolat pour deux / *Chocolate fondue for two*
-18.00-

Marbre de Fromage Québécois* / *"Québécois" Cheese Platter*
-16.00- *Extra personne / *person* -9.00-