


Potages Soups

 **Potage de carotte maison, crème montée à la ciboulette et pépites d'érable**
Homemade Carrot Velour, garnished with a Maple and Chives Cream

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

Salade César, parmesan, tomates confites et son croûton de fromage de chèvre
Caesar Salad with Parmesan, confit tomatoes and a Goat Cheese Crouton

12

Terrine de foie gras, biscotti à la fleur de sel, salade de figes fraîches et balsamique
Foie Gras Terrine with Fleur de Sel Biscotti, Fresh Figs and Balsamic

22


 **Carpaccio de betteraves rouges, mesclun à l'orange, craquelin de graines de lin**
Red Beet Carpaccio, Mesclun with Orange Supremes, Flax Seed Cracker

12



Assiette de saumon fumé avec une purée d'avocat et crème sûre aux herbes fraîches
Smoked Salmon with Avocado Purée and Fresh Herbed Sour Cream

15

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



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.

Plats de Résistance Main Courses

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

Grilled Giant prawns, Tomato and Curry Compote,
Goat Cheese Risotto

33

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

Côte de boeuf Angus 12oz, réduction de vin rouge et gratin de pommes de terre

12oz Angus Beef Rib Steak, Red Wine Reduction and Gratin Potato

39



Filet mignon de bœuf 6oz et sa joue confite aux oignons doux et pommes purée à l'ail

6oz Beef Tenderloin, with Braised Beef Cheek and Caramelized Onions, Garlic Potato Purée

40



Risotto crémeux aux champignons et zucchini, mousse de lait d'amande

Creamy Risotto with Mushrooms and Zucchini, Almond Milk foam

26



Magret de canard aux 5 épices, pommes de terre rattes confites

et son jus à l'orange aigre-doux

Duck Breast with five spices, fingerling Potatoes and Sweet-Sour Orange Jus

34

Carré d'agneau aux herbes, pommes de terre à l'ail et coulis de poivrons doux rôtis

Rack of Lamb with Herbs, Mashed Potatoes with garlic and roasted Sweet Pepper Coulis

37



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