

POUR LE SERVICE À LA CHAMBRE, VEUILLEZ COMPOSER LE 0

PETITS DÉJEUNERS

SERVIS DE 7H À 11H30

LE CONTINENTAL 15
Parfait au yogourt grec, fruits du moment et granola, duo de boulangeries

ŒUF BÉNÉDICTINE
Servi avec pommes de terre rissolées et fruits
Jambonneau de Charlevoix 1 œuf 17 | 2 œufs 20
Saumon fumé de l'Atlantique 1 œuf 19 | 2 œufs 22
Homard de la Gaspésie 1 œuf 29 | 2 œufs 32

CRÉEZ VOTRE OMELETTE..... 22
Choix de 3 garnitures, servis avec pommes de terre rissolées, fruits et rôties
(Jambon, fromage, champignons, poivrons, oignons, tomates, bacon, épinards)
Ajout pour chaque garniture.....+2

BAGEL AU SAUMON FUMÉ..... 20
Oignons, câpres et fromage à la crème

VÉGÉTARIEN
1 Œuf poché, houmous de haricots blancs, pesto de tomates et légumes rôtis19

PANCAKES AUX BLEUETS 19
Sirop d'érable et beurre fouetté au zeste de citron confit

GAUFRES LIÉGEOISES..... 21
Sauce chocolat, banane, noix pralinées et chantilly à la fleur de mélilot

CRÊPES FINES 19
Beurre d'érable et concassé de sucre

PAIN DORÉ 18
Brioche au beurre, compote de fruits rouges et amandes rôties

DÉGUSTATION DE BOULANGERIES (3)..... 8

PAIN GRILLÉ, MUFFIN ANGLAIS OU BAGEL..... 5

YOGOURT NATURE, VANILLE OU FRUITS 5

PARFAIT DE YOGOURT GREC, GRANOLA MAISON ET FRUITS... 9

ASSIETTE DE FRUITS DU MOMENT.....10

CÉRÉALES OU GRUAU 8
Ajoutez une portion de fruits.....+4

PETITS DÉJEUNERS DU CHÂTEAU

Salé - 2 œufs à votre goût, pain grillé, choix de viandes (bacon, jambon ou saucisses) pommes de terre rissolées, boisson chaude et jus du matin.....28

Sucré - Crêpes fines au beurre d'érable, concassé de sucre et bol de fruits frais, boisson chaude et jus du matin.....28

MENU ENFANTS

PETITS DÉJEUNERS

UN OEUF.....10
Pommes de terre rissolées, choix de viande, fruits et rôtie

OMELETTE AU FROMAGE ET AU JAMBON.....12
Pommes de terre rissolées, fruits et rôtie

CRÊPES ROULÉES.....10
Sirop d'érable, chantilly et fruits du moment

YOGOURT ET FRUITS.....6
Yogourt et accompagnement de salade de fruits

HORS D'OEUVRE

CRUDITÉS ET TREMPETTE.....5

SOUPE DU JOUR.....5

SANDWICHES

½ CLUB SANDWICH.....10
Sur pain traditionnel de blé entier, servi avec frites maison ou salade mesclun

HAMBURGER.....9
Extra fromage..... +2

PLATS PRINCIPAUX

*Servis avec frites, légumes crus

DOIGTS DE POULET*.....10

PÂTES DU JOUR.....11
Nature, à la viande, au fromage ou aux tomates

PIZZA PEPPERONI ET FROMAGE11

MIDI ET SOIR

SERVI DE 11H30 À 21H - DIMANCHE AU JEUDI
SERVI DE 11H30 À 22H00 - VENDREDI ET SAMEDI



À PARTAGER

PLANCHES DÉGUSTATION DU 1608
Découverte unique de produits d'artisans locaux provenant de notre cellier à fromages
Quatre fromages..... 32
Quatre charcuteries 32
Deux fromages et deux charcuteries..... 35

SOUTH WEST NACHOS 15
Chips de maïs, salsa, guacamole, crème sure, olives et poivrons

DOUZE AILES DE POULET BUFFALO 24
Sauce ranch et crudités

RONDELLES D'OIGNON..... 13
Miel provenant des ruches du Château

CRUDITÉS ET TREMPETTE DU MOMENT 12

BOL DE MAÏS SOUFFLÉ AU BEURRE..... 9

POUR DÉBUTER

SALADE CÉSAR.....14
Ajout de poulet.....10
Ajout de crevettes12

SALADE DE CHÈVRE CRÉMEUX ET BETTERAVES RÔTIES.....16
Noix caramélisées et vinaigre au cidre de pomme

“CAKE” DE HOMARD DE LA GASPÉSIE18
Mayonnaise épicée et mélange de jeunes pousses

TERRINE DE FOIE GRAS.....28
Baies nordiques et amandes caramélisées au sirop d'érable

3oz/6oz

TARTARE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE 16/27
Émulsion aux poireaux et poivre rose

TARTARE DE BŒUF À L'ASIATIQUE 17/32
Moutarde en grains, duxelles de shiitakés et huile de sésame grillé

LES BOLS

POTAGE DU MOMENT10

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE DU CHÂTEAU.....14

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER.....17

LA PIZZA

PEPPERONI ET FROMAGE 8 PO 12 | 12 PO 18

TOUTE GARNIE 8 PO 14 | 12 PO 22

LES PÂTES

CHOIX DE PÂTES24
Tagliatelle, penne, spaghetti

SAUCE
Bolognaise, tomate, pesto ou carbonara

AJOUT DE POULET10

AJOUT DE CREVETTES.....12

LA BISTRONOMIE

BURGER DU CHÂTEAU25
Fromage 1608, laitue et tomate, servi sur pain brioché

CLUB SANDWICH24
Pain de miche grillé, bacon, tomate et laitue

“FISH & CHIPS” DE LONGE DE MORUE28
Frites, salade verte et sauce tartare

POUTINE À LA SAUCISSE CHIPOLATA..... 18
Sauce maison au bacon et fromage fumé



CHAMPLAIN

PLATS SIGNATURES DU CHAMPLAIN

HUITRES SUR ÉCAILLES (6 UNITÉS) 18
Mignonette au vinaigre de vin et citron

JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU POIVRE DES DUNES..... 36
Gnocchis aux champignons

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI..... 44
Purée de céleri-rave, légumes grillés et jus réduit au vin

RISOTTO DE LA MER 42
Homard, gros pétoncles et crevettes grillées

FILET DE SAUMON GRILLÉ..... 36
Ratatouille confite à l'ail doux et polenta crémeuse

FILET DE BŒUF GRILLÉ 45
Purée de pommes de terre, légumes rôtis, sauce poivre et cognac



L'EXPÉRIENCE TERROIR ET TERRITOIRE

LES DESSERTS

LE GÂTEAU REINE ÉLIZABETH ORIGINAL 12

CRÈME BRULÉE À LA FLEUR DE MÉLILOT..... 11

MILLE-FEUILLE À L'ÉRABLE ET POMMES CARAMELISÉES.... 12

GÂTEAU AU FROMAGE ET COULIS DE PETITS FRUITS 12

CRÈME GLACÉE POUR DEUX (475 ML)..... 15

GÂTEAU DÉCADENT AUX PACANES. CARAMEL ET CHOCO . 12



LES VINS

LES BLANCS

VERRE|BOUTEILLE

TOM15|73
Grüner Veltliner, Traisental, Autriche, DAC

CUVÉE EXCLUSIVE63
Chardonnay-Viognier, Domaine Saint-Nabor, Coteaux du Pont du Gard, France

BOURGOGNE VIEILLES VIGNES20|99
Chardonnay, Maison du Tastelune, Bourgogne, France

SEÑORIO DE RUBIOS.....16|80
Albariño, Rías Baixas, Espagne

CAVE SPRING13|64
Riesling, Niagara, Canada, VQA

PAPER ROAD13|64
Sauvignon Blanc, Wairarapa, Nouvelle Zélande

LES ROSÉS

VERRE|BOUTEILLE

L'ORATOIRE15|75
Domaine Saint-Andrieu, Coteaux Varois en Provence, Grenache/Cinsault/Syrah, France, 2019

LES ROUGES

VERRE|BOUTEILLE

OR & AZUR17|80
Gérard Bertrand, Languedoc, Syrah-Grenache, France

BOURGOGNE VIEILLES VIGNES20|99
Pinot Noir, Maison du Tastelune, Bourgogne, France

CHÂTEAU ROQUEFORT16|79
Bordeaux, France

CUVÉE EXCLUSIVE64
Grenache-Syrah-Mourvèdre-Caraignan, Domaine Saint-Nabor, Côtes du Rhône, France

CANTINE ROCCA RIPALTA,28|139
Barolo, Cantine Rocca Ripalta, Piedmont, Italie, DOCG

CAPOFOSSO,13|68
Chianti Riserva, Geografico, Toscane,Italie, DOCG

LES BULLES

VERRE |BOUTEILLE

GISÈLE DEVARY33|160
Cuvée Château Frontenac Premier Cru, Champagne, France

SANGRE DE TORO15|74
Torres, Cava, Peñedes, Espagne, Nv

LES BIÈRES

MICROBRASSERIE ARCHIBALD BLANCHE OU ROUSSE8

FOR ROOM SERVICE, PLEASE DIAL 0

BREAKFAST

FROM 7:00 AM TO 11:30 AM

CONTINENTAL 15
Parfait of granola, fresh fruits and greek yogurt. Served with two baked goods

EGGS BENEDICT
Served with breakfast potatoes and fruits
Ham of Charlevoix 1 egg 17 | 2 eggs 20
Smoked Atlantic salmon 1 egg 19 | 2 eggs 22
Lobster of Gaspésie..... 1 egg 29 | 2 eggs 32

CREATE YOUR OWN OMELETTE 22
Choice 3 of the toppings, served with breakfast potatoes, fruits and toast
(ham, cheese, mushrooms, peppers, onions, tomato, bacon, spinach)
Add toppings(each) +2

BAGEL WITH SMOKED SALMON..... 20
Onions, capers and cream cheese spread

VEGETARIAN..... 19
1 poached egg, white bean humus, tomato pesto, grilled vegetables

BLUEBERRY PANCAKES 19
Maple syrup and candied lemon zest whipped butter

LIEGOISE WAFFLES 21
Chocolate, banana, praline nuts and sweet clover whipped cream

THIN CREPES..... 19
Topped with maple butter sauce

FRENCH TOAST 18
Butter brioche, red fruits compote and roasted almonds

BAKED GOODS BASKET (3) 8

TOAST, ENGLISH MUFFINS OR BAGELS 5

PLAIN, VANILLA OR FRUIT YOGURT 5

GREEK YOGURT PARFAIT, GRANOLA AND FRUITS 9

PLATE OF FRUITS..... 10

CEREALS OR OATMEAL 8
Add a fruit portion +4

CHÂTEAU PERFECTED BREAKFAST

Salted – 2 eggs cooked to your taste, meat of your choice (bacon, ham or sausage),
breakfast potatoes, hot beverage and juice 28

Sweet – Thin crepes with maple butter, crushed sugar and bowl of fresh fruit, hot
beverage and juice 28

KID’S MENU

BREAKFAST

ONE EGG..... 10
Breakfast potatoes, meat selection, fruits and toast

OMELETTE HAM AND CHEESE..... 12
Breakfast potatoes, meat selection, fruits and toast

THIN CREPES 10
Maple syrup, whipped cream and fruit of the moment

YOGURT AND FRUITS 6
Yogurt and fruit salad

APPETIZERS

RAW VEGETABLES WITH DIP 5

SOUP OF THE DAY 5

SANDWICHES

HALF CLUB SANDWICH..... 10
On traditional whole grain bread, served with homemade French fries or mesclun salad

HAMBURGER 9
Extra cheese.....+2

MAIN COURSE

* Served with French fries, raw vegetables

CHICKEN FINGERS* 10

PASTA OF THE DAY 11
Plain, meat sauce, cheese or tomato sauce

PIZZA PEPPERONI AND CHEESE 11

LUNCH AND DINNER

FROM 11:30 AM TO 9:00 PM - SUNDAY TO FRIDAY
FROM 11:30 AM TO 10:00 PM - FRIDAY AND SATURDAY



TO SHARE

CHEESE PLATTER
From the 1608 cheese cellar
Discover craft cheeses from the best producers and local artisans.
Four cheeses 32
Four cured meats 32
Two cheeses and two cured meats 35

SOUTH WEST NACHOS..... 15
Chips, salsa, guacamole, sour cream, olives and peppers

TWELVE BUFFALO CHICKEN WINGS 24
Ranch dressing and vegetables

ONION RINGS 13
With honey from Le Château bee hives

VEGETABLES AND DIP PLATTER 12

POP CORN 9

TO START

CEASAR SALAD..... 14
Add chicken 10
Add shrimp 12

ROASTED BEETS AND CREAMY GOAT CHEESE SALAD 16
Caramelized nuts and apple cider vinegar

GASPESIAN LOBSTER CAKE..... 18
Spicy mayonnaise and young shoot mix

FOIE GRAS TERRINE 28
Nordic berries and maple syrup caramelized almonds

3oz/6oz

ATLANTIC SALMON TARTAR 16/27
Leek and pink pepper emulsion

ASIAN BEEF TARTAR..... 17/32
Whole grain mustard, shiitake mushrooms duxelle and grilled sesame seed oil

BOWLS

SOUP OF THE DAY 10

CHÂTEAU'S SIGNATURE ONION SOUP..... 14

SEAFOOD CHOWDER..... 17

PIZZA

PEPPERONI AND CHEESE..... 8 INCH 12 | 12 INCH 18

ALL DRESSED 8 INCH 14 | 12 INCH 22

PASTA

CHOICE OF PASTA 24
Tagliatelle, penne, spaghetti

SAUCE
Bolognaise, tomato, pesto or carbonara

ADD CHICKEN 10

ADD SHRIMP 12

BISTRO

CHÂTEAU'S BURGER 25
1608 cheese, lettuce, tomato, served on brioche bread

CLUB SANDWICH 24
On grilled loaf bread, bacon, tomato and lettuce

COD LOIN FISH & CHIPS 28
Fries, green salad and tartare sauce

CHIPOLATA SAUSAGE POUTINE 18

Please note that a 5\$ delivery charge, a 15% service charge and taxes will be added to each order.



CHAMPLAIN

CHAMPLAIN SIGNATURE DISHES

OYSTERS ON THEIR HALF SHELLS (6)	18
Shallots and red wine vinegar mignonettes	
BRAISED BEEF CHEEK WITH DUNES PEPPER	36
Mushroom gnocchi	
ROASTED RACK OF LAMB	44
Celeriac puree, grilled vegetables and red wine reduction	
SEAFOOD RISOTTO	42
Lobster, scallops and grilled shrimps	
GRILLED SALMON FILET	36
Sweet garlic confit ratatouille and creamy polenta	
BEEF FILET	45
Mashed potatoes, roasted vegetables, pepper and cognac sauce	



L'EXPÉRIENCE TERROIR ET TERRITOIRE

DESSERTS

THE ORIGINAL QUEEN ELIZABETH CAKE	12
SWEET CLOVER FLAVORED <i>CRÈME BRULÉE</i>	11
MAPLE SYRUP <i>MILLE-FEUILLE</i> AND CARAMELIZED APPLES	12
CHEESECAKE AND RED BERRIES COULIS.....	12
ICE CREAM FOR TWO (475 ML).....	15
DECADENT CHOCOLATE-CARAMEL-PECAN	12



WINE LIST

WHITE WINE

GLASS/BOTTLE

TOM	15 73
Grüner Veltliner, Traisental, Autriche, DAC	
CUVÉE EXCLUSIVE	63
Chardonnay-Viognier, Domaine Saint-Nabor, Coteaux du Pont du Gard, France	
BOURGOGNE VIEILLES VIGNES	20 99
Chardonnay, Maison du Tastelune, Bourgogne, France	
SEÑORIO DE RUBIOS.....	16 80
Albariño, Rías Baixas, Espagne	
CAVE SPRING	13 64
Riesling, Niagara, Canada, VQA	
PAPER ROAD	13 64
Sauvignon Blanc, Wairarapa, Nouvelle Zélande	

ROSÉ WINE

GLASS/BOTTLE

L'ORATOIRE	15 75
Domaine Saint-Andrieu, Coteaux Varois en Provence, Grenache/Cinsault/Syrah, France, 2019	

RED WINE

GLASS/BOTTLE

OR & AZUR	17 80
Gérard Bertrand, Languedoc, Syrah-Grenache, France	
BOURGOGNE VIEILLES VIGNES	20 99
Pinot Noir, Maison du Tastelune, Bourgogne, France	
CHÂTEAU ROQUEFORT	16 79
Bordeaux, France	
CUVÉE EXCLUSIVE	64
Grenache-Syrah-Mourvèdre-Caraignan, Domaine Saint-Nabor, Côtes du Rhône, France	
CANTINE ROCCA RIPALTA,	28 139
Barolo, Cantine Rocca Ripalta, Piedmont, Italie, DOCG	
CAPOFOSSO,	13 68
Chianti Riserva, Geografico, Toscane,Italie, DOCG	

BUBBLES

GLASS/BOTTLE

GISÈLE DEVARY	33 160
Cuvée Château Frontenac Premier Cru, Champagne, France	
SANGRE DE TORO	15 74
Torres, Cava, Peñedes, Espagne, Nv	

BEERS

MICROBRASSERIE ARCHIBALD BLANCHE OU ROUSSE	8
--	---