

PETITES FRINGALES SMALL BITES

PLATEAU DE TREMPETTE 24

Houmous aux betteraves, trempette aux artichauts, émulsion aux huîtres et moules, crudités, croustilles et biscottes

DIP BOARD 24

Beet hummus, artichoke dip, oyster and mussel emulsion, crudités, chips and crackers

HUÎTRES

Mignonnette, sauce Ponzu framboise, sauce piquante, lime et citron

6 huîtres 20

12 huîtres 36

OYSTERS

Mignonnette, raspberry Ponzu, hot sauce, lime & lemon

6 oysters 20

12 oysters 36

CAVIAR / 30g 180

Ciboulette, oeuf, crème fraîche, blinis

CAVIAR / 30g 180

Chives, egg, fresh cream, blinis

CROQUETTE DE CANARD DU LAC BROME 18

Fromage Pacific Rock de Portneuf, vinaigrette à la truffe noire

LAC BROME DUCK CROQUETTE 18

Pacific Rock cheese from Portneuf, black truffle vinaigrette

CROMESQUIS 16

Au fromage 1608 et Louis d'Or

CHEESE KROMESKIES 16

1608 and Louis d'Or cheese

DUO DE TARTARES SAUMON ET BOEUF 23

Craquelins aux cèpes, piment d'Espelette et blé entier

SALMON & BEEF TARTARE DUO 23

Cep, Espelette pepper and whole wheat crackers

FOCACCIA 21

Fleur d'ail, tomates confites, roquette, réduction de balsamique au myrique baumier, fromage Hercule

FOCACCIA 21

Garlic scape, candied tomatoes, arugula, balsamic glaze with balsam myrtle, Hercule cheese

PLATEAU DE MIGNARDISES 21

Petits desserts, nougat, verrine, macarons

ASSORTMENT OF MIGNARDISES 21

Small desserts, nougat, verrine, macaroons

VIANDES & FROMAGES MEATS & CHEESES

CHARCUTERIES ARTISANALES

3 charcuteries 32

5 charcuteries 41

ARTISANAL CHARCUTERIES BOARD

3 cured meats 32

5 cured meats 41

NOS FROMAGES QUÉBÉCOIS / 40g ch.

3 fromages 28

5 fromages 38

OUR LOCAL CHEESES / 40g ea.

3 cheeses 28

5 cheeses 38

PLANCHE MIXTE

2 fromages et 3 charcuteries 43

MIXED BOARD

2 cheeses & 3 cured meats 43

Fairmont Le Château Frontenac privilégie l'approvisionnement local et les poissons issus de la pêche durable. Notre hôtel n'utilise pas d'édulcorants artificiels, de colorants azoïques, de glutamates, d'antioxydants, ni de conservateurs de parabènes dans aucun de ses menus.

Fairmont Le Château Frontenac prioritizes local sourcing and fish from sustainable fisheries. Our hotel does not use artificial sweeteners, azocolourants, glutamates, antioxidants & paraben preservatives in any of its menus.