

LE SAM

BISTRO ÉVOLUTIF

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT	12
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE DU CHÂTEAU	18
Fromage 1608 de la Laiterie Charlevoix	
SALADE CÉSAR DU SAM	15 18
Bacon, câpres frites, parmesan et croûtons	
Ajoutez du poulet à votre salade	+10
SALADE BOSTON SAUCE WALDORF ET RAISINS CONFITS	16 20
Pomme Granny Smith, raisins de Corinthe, pacanes et laitue	
Ajoutez du poulet à votre salade	+10
CROQUETTE DE LA MER & FROMAGE 1608	24
Arrivages de la Gaspésie, mayonnaise épicée aux herbes	
HUÎTRES (3 ou 6)	14 28
Sur écailles avec sauces	
PARFAIT DE FOIE GRAS	25
TARTARE DE SAUMON	19 34
Plat principal servi avec frites et salade	
TARTARE DE BŒUF DU QUÉBEC	21 37
Plat principal servi avec frites et salade	

POISSONS & FRUITS DE MER

PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI	44
Minilégumes, beurre blanc au yuzu, purée de panais à l'orange	
CASSOLETTE AUX FRUITS DE MER	49
Ravioli au homard et crabe, crevettes et chaudière de palourdes	
PÉTONCLES POÊLÉS	50
Sauce vierge fumée et fenouil braisé	
« FISH & CHIPS » DE LONGE DE MORUE	34
Servi avec frites, salade verte et sauce tartare maison	
AJOUTEZ DU FOIE GRAS POÊLÉ	22

VIANDES

BAVETTE DE BŒUF (8 oz.)	48
Sauce au poivre vert, servi avec frites et salade verte	
« SHORT RIBS » DE BŒUF À LA BIÈRE NOIRE	56
Purée et jus de cuisson	
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI EN CROÛTE D'HERBES	58
Légumes du marché, jus naturel	
DUO DE BOUDINS	46
Embeurrée de choux aux lardons, vinaigrette au jus de veau	
AJOUTEZ DU FOIE GRAS POÊLÉ	22

VÉGÉTARIENS

RIGATONIS DE MAX AUX CHAMPIGNONS	34
Rigatonis frais, champignons rôtis, parmesan	
FEUILLETÉ AU CHÈVRE ET AUX ÉPINARDS	34
Oignons caramélisés au miel du Château, avelines grillées et purée de céleri-rave	
LA MOZZARELLA	32
Mozzarella Maccioca du Québec, aubergine grillée et tomates confites	

PETITES FRINGALES

POPCORN À L'HUILE DE TRUFFE	12
MEZZÉ	16
Olives marinées, pain naan, artichauts grillés, noix	
CÔTES LEVÉES	22
Laquées sauce barbecue et whisky	
CALMARS FRITS	23
Mayonnaise aux herbes épicée	

PLANCHES

FROMAGES DU QUÉBEC (40 g chacun)	28
3 fromages	38
5 fromages	
CHARCUTERIES ARTISANALES	32
3 charcuteries	42
5 charcuteries	
MIXTE	47
2 fromages et 3 charcuteries	67
3 fromages et 5 charcuteries	
DÉGUSTATION DE NOS ENTRÉES	46
Les coups de cœur de l'équipe	

SAM TENTE

« SMOKED MEAT » DU SAM	35
Salade de chou, sauce barbecue, cornichon, pain brioché	
POUTINE À LA JOUE DE BŒUF EFFILOCHÉE	29
Sauce au chipotle et jus de viande, cornichons	
CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE RÔTIE	31
Sur pain au levain, bacon, laitue et tomate	
BURGER DU CHÂTEAU	32
Pain brioché, fromage, tomate, laitue, bacon et mayonnaise chimichurri, boeuf ou falafel aux champignons	
Servi avec frites et salade	

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU FOIN D'ODEUR	12
Servi avec sablé à la noisette	
GÂTEAU DES ANGES	12
Petits fruits rouges	
TARTELETTE	12
Mangue, passion et citron vert, chantilly mascarpone	
CAFÉ GOURMAND DU CHÂTEAU	18
Café et sélection de mignardises	
ENTREMETS CARAMEL	12
Noix salées et chantilly au café	

Par Joël Lahon, chef pâtissier exécutif

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.

Si vous êtes sujet à des restrictions alimentaires, veuillez en faire part à un membre de notre personnel.



sans produit laitier



sans gluten



recommandé Ocean Wise