





LE SAM

BISTRO ÉVOLUTIF

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT	12
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE DU CHÂTEAU Fromage 1608 de la Laiterie Charlevoix	18
SALADE CÉSAR DU SAM Bacon, câpres frites, parmesan et croûtons Ajoutez du poulet à votre salade	15 18 +10
SALADE BOSTON SAUCE WALDORF ET RAISINS CONFITS   Pomme Granny Smith, raisins de Corinthe, pacanes et laitue	16 20
« CAKE » DE LA GASPÉSIE & FROMAGE 1608 Mayonnaise à l'ail noir et salade	24
PARFAIT DE FOIE GRAS	25
TARTARE DE SAUMON  Servi avec frites et salade	19 34
TARTARE DE BŒUF DU QUÉBEC  Servi avec frites et salade	21 37

POISSONS & FRUITS DE MER

PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI, MINILÉGUMES, BEURRE BLANC AU YUZU 	44
CASSOLETTE AUX FRUITS DE MER Ravioli au homard et crabe, crevettes et chaudière de palourdes	49
BOUDIN ET PÉTONCLES  Endives braisées, poires brûlées et crème de roquefort Ajoutez du foie gras poêlé	50 +22
« FISH & CHIPS » DE LONGE DE MORUE  Servi avec frites, salade verte et sauce tartare maison	34

VIANDES

MACREUSE DE BOEUF (8 oz) Frites, salade verte et sauce au poivre vert	48
« SHORT RIBS » DE BŒUF À LA BIÈRE NOIRE Purée et jus de cuisson	56



JARRET DE PORC BRAISÉ ET RAGOÛT DE HARICOTS BLANCS À L'ÉRABLE	54
AJOUTEZ DU FOIE GRAS POÊLÉ	22

VÉGÉTARIENS

RIGATONIS DE MAX À L'AIL NOIR ET CHAMPIGNONS Rigatonis frais, champignons rôtis, parmesan	34
FEUILLETÉ AU CHÈVRE ET AUX ÉPINARDS Oignons caramélisés au miel du Château et salade de légumes rôtis	31

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.



PETITES FRINGALES








PLANCHES

SAM TENTE

UN CLIN D'OEIL AU FILM CHEZ LES BEAUX-PARENTS



HUÎTRES (3 ou 6)  Sur écailles avec sauces	14 28
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI EN CROÛTE D'HERBES Légumes du marché, jus naturel	58
LA BURRATA  Tomates cerises confites, concombres grillés à la caméline, caramel de tomate, pois fourrager	32

POP-CORN À L'HUILE DE TRUFFE  	12
MEZZÉ  Olives marinées, houmous, pain pita, mélange de noix	12
CÔTES LEVÉES   Laquées sauce barbecue et whisky	17
BOL D'OIGNONS ROUGES ET CALMARS FRITS 	32
PLANCHE DE FROMAGES DU QUÉBEC (40 g chacun) 3 fromages 5 fromages	28 38
PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES  3 charcuteries 5 charcuteries	32 42
PLANCHE MIXTE 2 fromages et 3 charcuteries 3 fromages et 5 charcuteries	47 67
PLANCHE DÉGUSTATION DE NOS ENTRÉES Les coups de cœur de l'équipe	46

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

DESSERTS



CRÈME BRÛLÉE À L'ÉRABLE	12
BABA AU RHUM Ananas rôtis, crémeux mangue et fruit de la passion, sirop au rhum Chic Choc	12
TARTELETTE Camerise, pistache, framboise et crème d'amande	12
CAFÉ GOURMAND DU CHÂTEAU Sélection de 4 mignardises	18
ENTREMETS CHOCOLAT Crémeux chocolat, mousse de chocolat blanc, canneberges épicées	12

Par Joël Lahon, Chef pâtissier exécutif

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