

PETITS DÉJEUNERS

SERVIS DE 7H À 11H30

LE CONTINENTAL.....	14
Trio de boulangerie, salade de fruits	
LE SANTÉ.....	15
Parfait de granola de la Fourmi Bionique, fruits et yogourt grec. Duo de boulangerie	
ŒUF BÉNÉDICTINE	
Servi avec pommes de terre et garnitures	
Jambon.....	1 œuf 16 2 œufs 19
Saumon fumé.....	1 œuf 19 2 œufs 22
Homard.....	1 œuf 29 2 œufs 32
CRÉEZ VOTRE OMELETTE.....	21
Choix de condiments, servie avec pommes de terre et garnitures	
BAGEL AU SAUMON FUMÉ.....	18
Fromage à la crème	
PANCAKES AUX BLEUETS.....	19
Beurre et sirop d'érable	
GAUFRE LIÉGEOISE.....	21
Fruits frais, caramel au beurre salé et chantilly	
CRÊPES FINES.....	19
Au beurre d'érable	
PAIN DORÉ.....	18
Brioche au beurre, sirop d'érable et amandes rôties	
DÉGUSTATION DE BOULANGERIE (3).....	8
PAIN GRILLÉ, MUFFINS ANGLAIS OU BAGEL.....	5
YOGOURT NATURE, VANILLE OU FRUITS.....	5
PARFAIT DE YOGOURT GREC, GRANOLA MAISON ET FRUITS...	9
CÉRÉALES OU GRUAU.....	8
Ajoutez une portion de fruits..... 4	

PETIT DÉJEUNER DU CHÂTEAU..... 28

Salé - 2 œufs à votre goût, pain grillé, choix de viandes, pommes de terre, boisson chaude et jus frais

Sucré - Crêpes fines au beurre d'érable, fruit frais, boisson chaude et jus du matin

MENU ENFANTS

PETITS DÉJEUNERS 50% DU MENU CI-DESSUS JUSQU'À 12 ANS

HORS D'OEUVRE

CRUDITÉS ET TREMPETTE.....	5
CRÈME DE LÉGUMES DU JOUR.....	5

SANDWICHES

½ CLUB SANDWICH.....	10
Sur pain traditionnel de blé entier, servi avec frites maison ou salade mesclun	
HAMBURGER, FRITES ET LÉGUMES CRUS.....	9
Extra fromage.....	+2

PLATS PRINCIPAUX

*Servis avec frites, légumes crus ou légumes vapeur

POITRINE DE VOLAILLE RÔTIE*.....	14
DOIGTS DE POULET*.....	10
PÂTES DE JOUR.....	11
Nature, à la viande, au fromage ou aux tomates	
PIZZA PEPPERONI ET FROMAGE.....	11

MIDI ET SOIR

SERVIS DE 11H30 À 21H TOUS LES JOURS



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'OIGNONS.....	13
Miel provenant des ruches de notre toit	

BOL DE MAIS SOUFFLÉ AU BEURRE.....	9
------------------------------------	---

CRUDITÉS ET TREMPETTE DU MOMENT.....	12
--------------------------------------	----

POUR DÉBUTER

SALADE CÉSAR.....	14
Ajout de poulet.....	10
Ajout de crevettes.....	12

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

"CAKE" DE HOMARD DE LA GASPÉSIE.....	18
Mayonnaise épicée et mélange de jeunes pousses	

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

POUTINE À LA SAUCISSE CHIPOLATA.....	16
Sauce maison au bacon et fromage fumé	

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 shiitakes et huile de sésame grillé	

LES BOLS

POTAGE DU MOMENT.....	10
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE DU CHÂTEAU.....	14
SOUPE AUX POIS QUÉBÉCOISE.....	11
CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER.....	17

LA PIZZA

PEPPERONI ET FROMAGE.....	8 PO 12 12 PO 18
TOUTE GARNIE.....	8 PO 13 12 PO 19
SUR MESURE.....	8 PO 16 12 PO 25

LES PÂTES

CHOIX DE PÂTES.....	24
Tagliatelle, penne, spaghetti	

SAUCE	
Bolognaise, tomate, pesto ou carbonara	
AJOUT DE POULET.....	10
AJOUT DE CREVETTES.....	12

LA BISTRONOMIE

BURGER DU CHÂTEAU.....	25
Fromage 1608, laitue et tomate, servi sur pain brioché	
CLUB SANDWICH.....	24
Pain de miche grillé, bacon, tomate et laitue	
"FISH & CHIPS" DE LONGE DE MORUE.....	28
Frites, salade verte et sauce tartare	
POULET DE COURNAILLE BBQ.....	30
Sauce à l'érable & argousier, frites et salade	





**NOTRE SECTION
RÉCONFORT HIVERNAL**

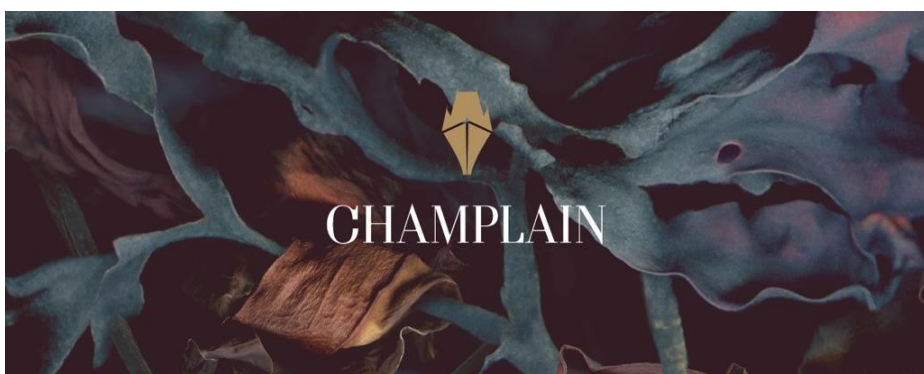
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE DU CHÂTEAU 14

POUTINE À LA SAUCISSE CHIPOLATA..... 16
Sauce maison au bacon, fromage fumé

JOUE DE BŒUF BRAISÉ AU POIVRE DES DUNES..... 36
Gnocchis au champignons

RAVIOLI DE CIVET DE GIBIER 32
Garniture réconfortante de lardons et champignons, copeaux de parmesan

PAIN PLAT AU SAUCISSON DE CHARLEVOIX 26
Oignons confits et roquette



PLATS SIGNATURES DU CHAMPLAIN

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



Le Château Frontenac est amoureux de son terroir. Laissez-nous vous transporter dans ce que le Québec a de mieux à offrir!

« Savoir d'où l'on vient permet de comprendre où l'on va. Voilà pourquoi la cuisine authentique m'inspire autant. J'aime savoir comment tout ça a commencé. »

Stéphane Modat

LES DESSERTS

LE GÂTEAU REINE ÉLIZABETH ORIGINAL 12
CRÈME BRULÉE À LA FLEUR DE MÉLILOT..... 11
MILLE-FEUILLE À L'ÉRABLE ET POMMES CARAMÉLISÉES..... 12
GÂTEAU AU FROMAGE ET COULIS DE PETITS FRUITS..... 12
CRÈME GLACÉE POUR DEUX (475 ML)..... 15
GÂTEAU DÉCADENT AUX PACANES, CAMEL ET CHOCO 12

CARTE DES VINS

LES BLANCS

VERRE|BOUTEILLE

TOM 15 73 Grüner Veltliner, Traisental, Autriche, DAC
CUVÉE EXCLUSIVE 13 63 Chardonnay-Viognier, Domaine Saint-Nabor, Côtes du Rhône, France
DOMAINE DU HAUT BOURG 15 72 Sauvignon Blanc, Loire, IGP, France
SEÑORIO DE RUBIOS.....80 Albariño, Rías Baixas, Espagne
SPIEGEL.....122 Domaine Schlumberger, Pinot Gris, Grand Cru, Alsace, France
MEURSAULT LOUIS-JADOT199 Chardonnay, Bourgogne, France
BLUE MOUNTAIN.....109 Sauvignon Blanc, Vallée d'Okanagan, Canada
PULIGNY-MONTRACHET335 Domaine Faiveley, Champ Gain, 1 ^{er} Cru, Chardonnay, Bourgogne, France, 2015

LE ROSÉ

BOUTEILLE

L'ORATOIRE75 Domaine Saint-Andrieu, Coteaux Varois en Provence, Grenache/Cinsault/Syrah, France, 2019
--

LES ROUGES

VERRE|BOUTEILLE

CHÂTEAU LA COUDRAIE 15 72 Bordeaux, France
LA POSTA..... 13 65 Malbec, Mendoza, Argentine
OR & AZUR 17 80 Gérard Bertrand, Languedoc, Syrah-Grenache, France
BOURGOGNE VIEILLES VIGNES..... 20 99 Pinot Noir, Maison du Tastelune, Bourgogne, France
STAGS LEAP 103 Merlot, Nappa Valley, Californie, EU
ROTH ESTATE 145 Cabernet Sauvignon, Alexander Valley, Californie, EU
BLUE MOUNTAIN RESERVE 154 Pinot Noir, Vallée d'Okanagan, Canada
POMEROL CHÂTEAU FAYAT 198 Bordeaux, France, 2015
TIGNANELLO.....255 Sangiovese-Cabernet, Super-Toscans, Antinori, Toscane, Italie, 2014
CHÂTEAU BELGRAVE.....381 5e Grand Cru Classé, Bordeaux, France, 2010

LES BULLES

VERRE |BOUTEILLE

CANTINE MASCHIO 13 64 Prosecco, Italy, Nv
GISÈLE DEVARY..... 33 160 Cuvée Château Frontenac Premier Cru, Champagne, France

LES BIÈRES

MICROBRASSERIE ARCHIBALD BLANCHE OU ROUSSE..... 8
CORONA OU STELLA ARTOIS 8