

MENU DU SERVICE À L'ÉTAGE





MENU DU SERVICE À L'ÉTAGE

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 parabènes dans aucun de ses menus.

TABLE DES MATIÈRES

PETITS DÉJEUNERS.....	03
MENU POUR ENFANTS.....	04
ENTRÉES	05
À PARTAGER	05
L'EXPÉRIENCE 1608 À VOTRE CHAMBRE.....	05
PIZZAS.....	06
PÂTES.....	06
POUR CASSER LA CROÛTE	06
PLATS SIGNATURE DU CHAMPLAIN	07
DESSERTS	07
LES VINS.....	08

LÉGENDE



Sans produit laitier



Sans gluten

*Du pain sans gluten
est disponible sur demande*



Recommandé Ocean Wise



Végétarien





PETITS DÉJEUNERS • SERVIS DE 7 H 00 À 11 H 30

LE CONTINENTAL 18

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

LES BÉNÉDICTIONNES

Servis avec pommes de terre rissolées et fruits

Jambonneau de Charlevoix 1 œuf 19 | 2 œufs 23

Saumon fumé de l'Atlantique 1 œuf 21 | 2 œufs 25

Homard de la Gaspésie 1 œuf 31 | 2 œufs 35

CRÉEZ VOTRE OMELETTE 27

Choix de 3 garnitures, servis avec pommes de terre rissolées, fruits et rôtis
(Jambon, fromage, champignons, poivrons, oignons, tomates, bacon, épinards)

Ajout pour chaque garniture +2

BAGEL AU SAUMON FUMÉ 24

Oignons, câpres et fromage à la crème

VÉGÉTARIEN 23

1 œuf poché, humus de haricots blancs, pesto de tomates et légumes rôtis

PANCAKES AUX BLEUETS 23

Sirup d'érable et beurre fouetté au zeste de citron confit

GAUFRES LIÉGEOISES 25

Sauce chocolat, banane, noix pralinées et chantilly à la fleur de mélilot

CRÊPES FINES 23

Au beurre d'érable et concassé de sucre

PAIN DORÉ 22

Brioche au beurre, compote de fruits rouges et amandes rôties

DÉGUSTATION DE BOULANGERIES (3) 10

PAIN GRILLÉ, MUFFIN ANGLAIS OU BAGEL 6

YOGOURT NATURE, VANILLE OU FRUITS 6

PARFAIT DE YOGOURT GREC, GRANOLA MAISON ET FRUITS 11

ASSIETTE DE FRUITS DU MOMENT 12

CÉRÉALES OU GRUAU 10

Ajoutez une portion de fruits +4

PETIT DÉJEUNER DU CHÂTEAU

SALÉ 34

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

SUCRÉ 34

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

POUR COMMANDER EN LIGNE,
[CLIQUER ICI](#)



MENU POUR ENFANTS • 12 ANS ET MOINS

PETITS DÉJEUNERS

UN OEUF 12

1 œuf à votre goût, pommes de terre rissolées, choix de viande, fruits et rôtie

OMELETTE AU FROMAGE ET AU JAMBON 15

Pommes de terre rissolées, fruits et rôtie

CRÊPES ROULÉES 12

Sirup d'érable, chantilly et fruits du moment

YOGOURT ET FRUITS 8

Yogourt et accompagnement de fruits

HORS D'OEUVRES

CRUDITÉS ET TREMPETTE 5

SOUPE DU JOUR 5

SANDWICHES

½ CLUB SANDWICH 10

Servi avec frites ou salade mesclun

HAMBURGER 11

Ajoutez du fromage +2

PLATS PRINCIPAUX

DOIGTS DE POULET 10

Servis avec frites et légumes crus

SPAGHETTI 11

Nature, à la viande, au fromage ou aux tomates

PIZZA PEPPERONI ET FROMAGE 11

POUR LE SERVICE À LA CHAMBRE,
VEUILLEZ COMPOSER LE 0

*Petits déjeuners servis de 7 h à 11 h 30.
Dîners et soupers servis de 11 h 30 à 23 h.*

*Veillez noter que des frais de livraison de 6 \$,
des frais de service de 15 % et les taxes applicables
seront ajoutés à toute commande.*



ENTRÉES

SALADE CÉSAR DU CHÂTEAU

18

Ajout de poulet 10

Ajout de crevettes 15

SALADE DE CHÈVRE CRÉMEUX ET BETTERAVES RÔTIÉS

19

Noix caramélisées et vinaigrette
au cidre de pomme

TERRINE DE FOIE GRAS

34

Baies nordiques, amandes caramélisées au sirop
d'érable, pain d'épices

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE DU CHÂTEAU

16

SOUPE DU JOUR

11

À PARTAGER

PLANCHES DE DÉGUSTATION

4 fromages

39

4 charcuteries

39

2 fromages et 2 charcuteries

42

SOUTH WEST NACHOS

18

Chips de maïs, salsa, guacamole,
crème sure, olive et poivron

DOUZE AILES DE POULET BUFFALO

29

Sauce ranch et crudités

RONDELLES D'OIGNONS

16

Miel provenant des ruches du toit du Château

CRUDITÉS ET TREMPETTE DU MOMENT

15

BOL DE MAÏS SOUFLÉ AU BEURRE

11

L'EXPÉRIENCE 1608 À VOTRE CHAMBRE

HUÎTRES

6 huîtres 24 | 12 huîtres 36

Mignonnette, sauce piquante,
sauce ponzu à la framboise

CAVIAR | 30G

180

Blini, crème fraîche, ciboulette, échalotes, œufs

TARTARE DE BŒUF

3oz 21 | 6oz 39

Câpres, cornichons, moutarde, huile d'olive,
persil, jaune d'œuf et croûtons

TARTARE DE SAUMON

Échalotes, câpres, ciboulette,
vinaigre de champagne, pommes et croûtons

3oz servi avec salade 19

6oz servi avec salade et frites 36

CAKE DE LA GASPÉSIE ET FROMAGE 1608

24

Mayonnaise épicée et mélange de jeunes pousses

5

POUR LE SERVICE À LA CHAMBRE,
VEUILLEZ COMPOSER LE 0

Dîners et soupers servis de 11 h 30 à 23 h.

Veillez noter que des frais de livraison de 6 \$,
des frais de service de 15% et les taxes applicables
seront ajoutés à toute commande.



PIZZAS •

GARNIE Pepperoni, champignon, poivron, oignon	29	FRUITS DE MER Crevette, pétoncle, crabe, fromage 1608	35
VÉGÉTARIENNE Champignon, poivron, olive, tomate	27	PEPPERONI ET FROMAGE Ajoutez du bacon 8 Ajoutez de la saucisse 8	25

PÂTES

SPAGHETTI BOLOGNAISE	29	LINGUINE À L'ENCRE DE SEICHE AUX FRUITS DE MER	42
PENNE ALL'ARRABIATA	29	RISOTTO AUX FRUITS DE MER	38
FETTUCINE CARBONARA	32	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PLEUROTÉS DE Ô CHAMPIGNON	32
LINGUINE AU PESTO	31		
MANICOTTI RICOTTA ET ÉPINARD GRATINÉ	34		

Ajoutez de la saucisse 8

Ajoutez du poulet 10

Ajoutez des champignons 8

POUR CASSER LA CROÛTE

HAMBURGER DU CHÂTEAU Cerf, fromage 1608, oignons caramélisés, pleurotes de Ô Champignon, servi sur un pain brioché avec frites Option de boulette végétarienne	32	CLUB SANDWICH Pain de miche grillé, poulet, bacon, tomate, laitue, servi avec frites	29
HAMBURGER CLASSIQUE Bœuf, tomate, laitue, servi sur un pain brioché, avec frites Option de boulette végétarienne	30	FISH & CHIPS Servi avec frites, sauce tartare et salade	34
		POUTINE MAISON Frites, fromage en grains de la Fromagerie Bergeron, sauce à poutine maison Ajoutez de la saucisse 8 Ajoutez du bacon 8 Ajoutez des oignons caramélisés 4	22

6

POUR LE SERVICE À LA CHAMBRE,
VEUILLEZ COMPOSER LE 0

Dîners et soupers servis de 11 h 30 à 23 h.

Veillez noter que des frais de livraison de 6 \$,
des frais de service de 15% et les taxes applicables
seront ajoutés à toute commande.



PLATS SIGNATURE DU CHAMPLAIN

JOUE DE VEAU BRAISÉE AU POIVRE DES DUNES 🍷 Gratin dauphinois et légumes	43	FLÉTAN À LA PROVENÇALE 🍷 🍷 Riz brun et riz sauvage, courge du moment et ratatouille	54
POITRINE DE POULET DE GRAIN ET SAUCE AUX CÈPES 🍷 Gnocchi aux champignons, cassiolette de pleurotes de Ô Champignon	42	FILET DE BŒUF GRILLÉ 🍷 Sauce bourguignonne, purée de pommes de terre, légumes	58
		CREVETTES À LA FLEUR D'AIL 🍷 🍷 Vin blanc et huile d'olive, tomate cerise confite, poivron	48

DESSERTS

GÂTEAU TRUFFÉ AU CHOCOLAT DU CHÂTEAU Croustillant caramel praliné	12	GÂTEAU AU FROMAGE Marbré bleuet et coulis de framboise	12
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE ET BISCUITS SABLÉS	11	CRÈME GLACÉE POUR DEUX 475 ML Au choix : <i>vanille, chocolat ou érable</i>	15
GÂTEAU FRAMBOISE ET CAMERISE Crème chantilly, mascarpone	12	PARIS-BREST À L'ÉRABLE ET COUREUR DES BOIS	12



LES VINS

LES BLANCS

VERRE | BOUTEILLE

TOM	75
Grüner Veltliner, Traisental, Autriche, DAC	
AMAE DOMAINE FONTANEL	24 116
Roussane, Côtes du Roussillon Villages, Tautavel, France	
NAVIGATOR	25 125
Chardonnay, Napa Valley, Californie, É.U.	
SERIE HERITAGE	16 79
Riesling-Auxerrois, Niagara, Canada, VQA	
SANCERRE	24 120
Sauvignon Blanc, Domaine Raffaitin-Planchon, Loire, France	

LES ROUGES

VERRE | BOUTEILLE

CISTES, DOMAINE FONTANEL	24 116
Grenache-Syrah, Côtes du Roussillon Villages, Tautavel, France	
REAL AGRADO, CRIANZA	85
Tempranillo, Rioja, Espagne	
SÉRIE HERITAGE	18 87
Cabernet Sauvignon-Merlot, Megalomaniac Wines, Niagara, Canada, VQA	
BOUND	25 125
Cabernet Sauvignon, Alexander Valley, Californie, É.U.	
BOURGOGNE	27 135
Pinot Noir, Maldant Pauvelot, Bourgogne, France	

LES ROSÉS

VERRE | BOUTEILLE

L'ORATOIRE	16 79
Domaine Saint-Andrieu, Coteaux Varois en Provence, Grenache/Cinsault/Syrah, France	

LES BULLES

VERRE | BOUTEILLE

GISÈLE DEVAVRY 1^{ER} CRU	
ÉDITION CHÂTEAU FRONTENAC	39 200
Brut, Champillon, Champagne, France	
PROSECCO, VENETIAN DRESS	16 79
Veneto, Italie	

LES BIÈRES

12

Peroni
Catnip IPA
Bilboquet
Pit Caribou