



DÈS VOTRE ARRIVÉE...

Tentation de fruits aromatisés

SERVICE DU THÉ

Laissez-nous vous proposer un accord tout en saveur

SERVICE DE SCONES

Servis chauds avec confitures et crème épaisse Devon maison

LES CLASSIQUES

Sandwichs traditionnels et bouchées servis sur tour gourmande

FANTAISIES SUCRÉES

Dégustation de pâtisseries signées Joël Lahon

À VOTRE DÉPART...

Mignardises signatures du Château Frontenac

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.



PLACE DUFFERIN

MENU À LA CARTE

LES ŒUFS

LE TRADITIONNEL 24

Œufs cuits à votre goût, viande, pommes de terre, fèves au lard, rôties et fruits

L'OMELETTE 24

Omelette avec votre choix de garniture (jambon et fromage ou champignons et épinards), pommes de terre, fèves au lard, rôties et fruits

LE VÉGÉTARIEN 25

Deux œufs pochés, légumes grillés, pesto de tomates servi avec purée d'haricots blancs

BÉNÉDICTINE TRADITIONNEL 28

Deux œufs pochés, jambon, fromage Hercule, sauce hollandaise, servi sur muffin anglais grillé

BÉNÉDICTINE FLORENTIN 28

Deux œufs pochés, tombée d'épinards et oignons, câpres frites, fromage 1608, sauce hollandaise, servi sur muffin anglais grillé

BÉNÉDICTINE AU SAUMON FUMÉ 31

Deux œufs pochés, saumon fumé, câpres frites, sauce hollandaise, servi sur muffin anglais grillé

LES ASSIETTES

LES CRÊPES AU SIROP D'ÉRABLE 27

Crêpes fines servies avec sirop d'érable de Monsieur Godbout et pommes cuites aux épices

LES GAUFRES 27

Servies avec bananes, ganache au chocolat du Château et noix pralinées

LE PAIN PERDU 26

Servi avec garniture de fruits rouges et crème pâtissière à la vanille

LE CONTINENTAL 24

Viennoiseries, yogourt grec nature et fruits

LE GRUAU 18

Servi avec pommes cuites, mélange de noix rôties, fruits rouges, chia et sirop d'érable

LES FRUITS 15

Fruits de saison et sucre d'érable

LE PARFAIT 16

Yogourt grec, granola de la Fourmi Bionique, fruits rouges, graines de citrouille et sirop de citron

LES CÉRÉALES 11

Céréales froides au choix

BUFFET PETIT-DÉJEUNER

Lundi au vendredi

38\$ adulte | 19\$ enfants (6 à 12 ans)

Samedi et dimanche

45\$ adulte | 22⁵⁰\$ enfants (6 à 12 ans)

Commencez la journée du bon pied en vous laissant tenter par notre somptueux buffet petit-déjeuner composé de produits locaux, de pâtisseries et de pains frais, d'omelettes garnies et de plats de saison.

LES À CÔTÉS

VIENNOISERIE À L'UNITÉ OU EN CORBEILLE 4 | 9

Croissant, chocolatine, danoise du jour

VIANDE 7

Bacon, jambon ou saucisses

RÔTIES 6

YOGOURT RIVIERA 7

Nature, vanille ou fruits

LES FRUITS 15

Fruits de saison et sucre d'érable

CRÊPE ET SIROP D'ÉRABLE 8

LES BREUVAGES *(inclus)*

CAFÉ RÉGULIER 5

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ 7

Espresso, allongé, cappuccino, café au lait ou Latté à la vanille

SÉLECTION DE THÉS LOT 35 6

CHOCOLAT CHAUD 6

JUS DE FRUITS 6

Canneberges, orange, pamplemousse, pommes

MIMOSA 16

"VENETIAN DRESS", PROSECCO, TREVISO, ITALIE 16 | 79

ALEXANDRE MEA DEVAVRY, BRUT 1ER CRU, CHAMPAGNE, REIMS, FRANCE 39 | 200