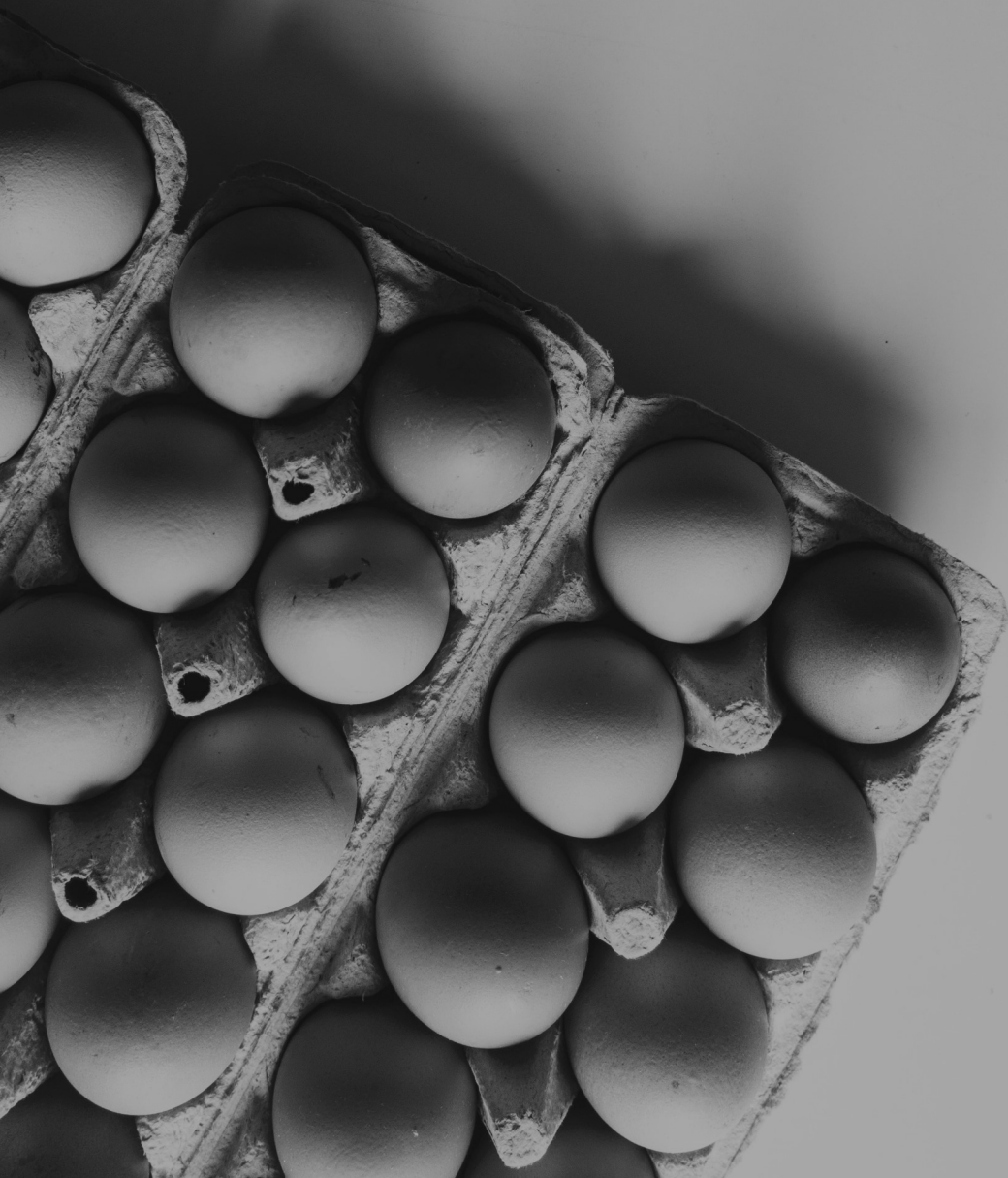


SERVICE AUX CHAMBRES

IN ROOM DINING



PETIT-DÉJEUNER

Servi de 7h00 à 11h30

Servis avec un panier de viennoiseries, jus d'orange ou de pamplemousse frais et votre choix de café H.C. Valentine, café décaféiné, thé ou tisane Lot 35.

VITALITE	22
Yogourt vanille, granola, miel baie de saison et assiette de fruits tranchés	
CANADIEN	27
2 Œufs au choix, pommes de terre rissolées Bacon, saucisses, rôties	
CRÊPES FRANCAISES AU BEURRE D'ÉRABLE	21
BAGEL FROMAGE A LA CRÈME	13
BAGEL SAUMON FUMÉ	23
Câpres, oignons rouges	
OMELETTE NATURE	25
Pommes de terres et rôties	
OMELETTE JAMBON FROMAGE	27
Pommes de terres et rôties	
BREUVAGES	
Espresso	5
Chocolat chaud	5
Cappuccino	5
Latté	8

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones.

BREAKFAST

Served from 7:00 to 11:30 am

Served with a basket of viennoiseries, fresh orange or grapefruit juice and your choice of H.C. Valentine coffee, decaffeinated coffee or Lot 35 tea.

VITALITY 22

Vanilla yogurt, granola, honey,
seasonal berries and sliced fruits platter

CANADIAN 27

2 eggs any style
Potatoes, bacon, sausages, toasts

FRENCH CREPES WITH MAPLE BUTTER 21

BAGEL WITH CREAM CHEESE 13

SMOKED SALMON BAGEL 23

Capers, red onions

PLAIN OMELET 25

Potatoes, toast

HAM AND CHEESE OMELET 27

Potatoes, toast

BEVERAGES

Espresso 5

Hot chocolate 5

Cappuccino 5

Latte 8

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce, wild sustainable fish and natural hormone-free pork, poultry and protein.

LUNCH ET SOUPER

Servi de 11h30 à 23h00

ENTRÉES

Potage du jour 8
inspiration du chef

Salade mesclun 12
canneberges séchées, chou-fleur et radis mariné, riz sauvage a l'érable

Extra poulet, saumon ou tofu mariné 9

Salade César traditionnelle 15
romaine, parmesan et crostini noir et pancetta

Extra poulet, saumon ou tofu mariné 9

Poutine 13
fromage en grains de Montebello

Hummus 13
concombre libanais, tomates heirloom, olives
échalotes, pita grillé

Ailes de poulet (12) 20
sauce BBQ

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones.

LUNCH ET SOUPER

Servi de 11h30 à 22h00

PLATS PRINCIPAUX

Spaghetti	21
Sauce tomate ou à la viande, servi avec mozzarella et pain à l'ail	
Poisson du jour	23
Pommes de terre, légumes de saison	
Pizza 14"	18
<i>Pepperoni fromage ou toute garnie</i>	
Salade Cobb	24
Laitue, avocat, tomates, oeuf parfait, pancetta, bocconcini Poulet ou crevettes	
Burger de bœuf canadien	22
Pancetta, brie, aïoli au porto, poire caramélisée, servi avec frites ou salade	
Baguette-poulet	19
Emmenthal, avocat, tomates, servi avec frites ou salade	
Burger végétarien	21
Galette de haricots noirs, poivrons grillés, hummus, roquette Servi avec frites ou salade	

SOIR SEULEMENT

Servi de 17h30 à 22h00

Filet Mignon AAA 8 oz	48
Légumes de saison de la Ferme du Ruisseau noir, sauce demi-glace	
Filet de Truite de Kenauk	38
Purée de pois vert et poivrons rotis, pommes de terre ratte, Shitake et gremolata	
Entrecôte New-York (12oz)	42
Légumes de saison de la Ferme du Ruisseau noir, sauce poivre noir	
Cavatelli aux fruits de mer	32
Crème fraîche citronnée	
Aubergine rôtie	23
Quinoa, poivrons rouges grillés, sauce tofu et fines herbes, mini légumes	

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones.

ALL-DAY DINING

Served from 11:30 am to 11:00 pm

APPETIZERS

Soup of the Day chef's inspiration	8
Mixed greens salad dried cranberries, cauliflower, marinated radish, mapled wild rice	12
<i>Extra chicken, salmon or marinated tofu</i>	9
Traditional Caesar Salad romaine, parmesan, bacon and croutons	15
<i>Extra chicken, salmon or marinated tofu</i>	9
Poutine Montebello cheese curds	13
Hummus lebanese cucumbers, heirloom tomatoes, olives chives, grilled pita	13
Chicken Wings (12) BBQ sauce	20

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce, wild sustainable fish and natural hormone-free pork, poultry and protein.

ALL-DAY DINING

Served from 11:30 am to 10:00 pm

MAIN COURSES

Spaghetti	21
Tomato or meat sauce, served with mozzarella and garlic bread	
Catch of the Day	23
Potatoes, seasonal vegetables	
Pizza 14"	18
<i>Cheese, pepperoni or All-dressed</i>	
Cobb salad	24
Lettuce, avocado, tomatoes, egg, pancetta, bocconcini chicken or shrimps	
Canadian Beef Burger	22
Pancetta, brie cheese, port aioli, caramelized pear Served with fries or salad	
Chicken baguette	19
Emmenthal, avocado, tomatoes, served with fries or salad	
Veggie burger	21
Black beans patty, grilled peppers, hummus, arugula Served with fries or salad	

EVENING ONLY

Served form 17h30 to 22H

AAA Tenderloin fillet (8 oz)	48
Seasonal vegetables from Ruisseau noir farm, demi-glace	
Seafood Cavatelli	38
Lemon crème fraiche	
AAA New York strip loin (12oz)	42
Seasonal vegetables from Ruisseau noir farm, black pepper sauce	
Kenauk's trout fillet	32
Green peas and roasted peppers puree, potatoes, shitake and gremolata	
Roasted eggplant	23
Quinoa, grilled red peppers, tofu and fine herbs sauce, mini veggies	

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce, wild sustainable fish and natural hormone-free pork, poultry and protein.

DENT SUCRÉE

Servi de 11h30 à 10h00 pm

Tartelette aux noix de pacane	11
Un favori du Fairmont Le Château Montebello!	
Crème brûlée à la vanille	11
Salade de fruits frais de saison	11
Trio de sorbets faits maison	11

SWEET TOOTH

Served from 11:30 am to 10:00 pm

Pecan Pie	11
A Fairmont Le Château Montebello classic!	
Vanilla Creme Brulée	11
Seasonal Fresh Fruit Salad	11
Trio of Homemade Sorbets	11

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux.

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce.