

Fairmont

LE CHÂTEAU MONTEBELLO



SERVICE AUX CHAMBRES

Disponible tous les jours de 7h à 22h

Composer le «7614 » sur le téléphone de votre chambre pour commander

IN-ROOM DINING

Available daily from 7am to 10pm

Dial «7614» on the phone in your room to place an order

PETIT-DÉJEUNER

DE 7H00 À 11H00

SERVIS AVEC JUS ET CAFÉ RÉGULIER

ANANAS RÔTI À L'ÉRABLE 	23
Servi sur une galette moelleuse au gruau (<i>Graines de chia, citrouille, lin</i>) et yogourt de brebis	
BAGEL SAUMON FUMÉ 	22
Oignons confits, fromage à la crème	
LE CANADIEN  	26
Deux œufs à votre façon, bacon, saucisses, pommes de terre rissolées, rôties	
BÉNÉ MONTEBELLO 	27
Deux œufs pochés, muffin anglais, jambon, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées	
POUTINE DÉJEUNER 	26
Oeuf poché, fèves au lard, fromage en grains de Montebello, sauce hollandaise	
OMELETTE DE LA PETITE-NATION  	26
Jambon de la Ferme Moreau et Cheddar de Montebello, pommes de terre rissolées, rôties	
CRÊPES FRANÇAISES	22
Beurre d'érable	
PAIN PERDU AUX RAISINS	22
Crème fraîche, chocolat et noix	

POUR LES PETITS - 6 À 12 ANS

SERVIS AVEC JUS

LE CANADIEN  	14
Un oeuf, un choix de viande, pommes de terre rissolées, rôties	
BÉNÉ MONTEBELLO 	14
Un oeuf poché, muffin anglais, jambon, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées	
CRÊPES FRANÇAISES	14
Beurre d'érable	

PANIER DU BOULANGER	9
4 viennoiseries au choix du chef, beurre et confitures	

VITALITÉ	16
Yogourt vanille, granola maison, fruits, miel de Kenauk	

EXTRAS			
1 oeuf	5	Fruits tranchés	6
Saucisses	6	Bacon	8
Fèves au lard	4	Pommes de terre rissolées	5
Céréales	5	Saumon fumé	13

CAFÉ ARTISANAL HC VALENTINE

Espresso	5
Café régulier	5
Bol de latté	8
Capuccino	5



Nos maîtres torrificateurs produisent des torrifications d'origine unique, des mélanges personnalisés et des offres durables, notamment certifiées Rainforest Alliance, Fair Trade et bio.

BREUVAGES

Mimosa	13
Chocolat chaud	6
Smoothie du jour	8
Jus ou lait (au choix)	5

THÉ LOT 35 & TISANE	5
--------------------------------	---

Fabriqué par un fabricant durable.

Sachets de thé 100% compostables végétaux pyramides. BIO.



Peut être fait sans lactose



Peut être fait sans gluten

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. 15% frais de service. Frais de livraison 5\$.



Nous utilisons des œufs de poules en liberté pour nos repas à la carte

DÉJEUNER DE 12H À 16H30

ENTRÉES

- PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE** 6
Graines de tournesol et miel de Kenauk,
beurre fouetté au piment Gorria
- POTAGE DU JOUR** 10
- SOUPE À L'OIGNON**  13
Gratinée au fromage de Montebello,
bouillon au vin blanc
- MÉLANGE DE POUSSÉS**     16
Courges, graines de citrouille, fromage de
chèvre de Papineauville, vinaigrette au cidre
et courge
- COEURS DE ROMAINE**    16
Vinaigrette a la fleur d'ail et parmesan
- POUTINE**   13
Pommes de terre de Notre-Dame-de-la-Paix,
Fromage en grains de Montebello
- FRITES MAISON**   10
Pommes de Terre de Notre-Dame-de-la-Paix,
mayonnaise aux piments de Labelle et St-
Amour
- HUMMUS**    15
Pita grillées, olives
- AILES DE POULET (12)** 20
Sauce BBQ

PLATS

- BRANDADE DE MORUE**  28
Croûtons a l'huile d'olive, ail et thym
- LINGUINE AU CHOU-FLEUR**  30
ET À L'AIL NOIR
Cheddar de Montebello
- BURGER DE BOEUF**    32
Fromage Tête a Papineau, champignon
Portobello, flanc de porc braisé,
sauce aigre douce
- BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE** 36
Sauce Moutarde, frites maison
- JOUE DE PORC BRAISÉE**  34
Polenta crémeuse au fromage Adoray
- ORGETTO**  28
Courge, noisettes et fromage de chèvre
Micha de La Ferme Floraple, bouillon au miso
- AJOUTEZ UNE PROTÉINE A UNE
SALADE POUR UN PLAT SANTÉ** + 9
Poitrine de volaille grillée
Pavé de saumon rôti



Disponible en format enfants a
moitié prix.



Peut être fait
végétarienne



Peut être fait
sans Lactose



Peut être fait
sans Gluten

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.
Taxes et service en supplément. Frais de livraison 5\$.

SOUPER DE 17H À 22H

ENTRÉES

PAIN MAISON	6
Graines de tournesol et miel de Kenauk, beurre fouetté au piment Gorria	
POTAGE DU JOUR	10
SOUPE À L'OIGNON 	13
Gratinée au fromage de Montebello, bouillon au vin blanc	
SALADE D'ENDIVES   	16
Fromage Rebellion, noix de Grenoble et agrumes	
COEURS DE ROMAINE   	16
Vinaigrette à la fleur d'ail et parmesan	
POUTINE  	13
Pommes de terre de Notre-Dame-de-la-Paix, fromage en grains de Montebello	
FRITES MAISON  	10
Pommes de Terre de Notre-Dame-de-la-Paix, mayonnaise aux piments de Labelle et St-Amour	
HUMMUS   	15
Pita grillé, olives	
AILES DE POULET (12)	20
Sauce BBQ	

PLATS

TRUITE AU MIEL DE KENAUK   	42
Carottes crues et cuites aux amandes	
BURGER DE BOEUF   	32
Fromage Tête a Papineau, champignon Portobello, flanc de porc braisé, sauce aigre douce	
STEAK AU POIVRE	59
Filet mignon 6oz, sucrine grillée, pressé de pommes de terres	
JARRET D'AGNEAU BRAISÉ  	48
Au jus d'agneau corsé, aubergines et coings confits	
GNOCCHIS AU CHORIZO 	36
De la Ferme Moreau, champignons et fromage Tête a Papineau	
PANAIS RÔTI A LA SAUGE   	29
Mousseline de topinambours, sarrasin et praliné de sésame noir	
AJOUTEZ UNE PROTÉINE A UNE SALADE POUR UN PLAT SANTÉ	+ 9
Poitrine de volaille grillée Pavé de saumon rôti	



Disponible en format enfants à moitié prix



Peut être fait végétarienne



Peut être fait sans Lactose



Peut être fait sans Gluten

DESSERTS

BROWNIE CHOCOLAT-PISTACHES	12	TARTE AUX PACANES	12
TARTE AU SUCRE	12	CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE  	12

VINS AU VERRE

BLANC	<u>5oz</u>	<u>8oz</u>
Chardonnay, Columbia Crest, <i>États-Unis</i>	14	22
Sauvignon Blanc, Villa Maria <i>Nouvelle-Zélande</i>	15	25
Pinot Grigio, Lamberti <i>Italie</i>	13	19
ROUGE	<u>5oz</u>	<u>8oz</u>
Chianti, Melini, DOCG <i>Italie</i> 	13	19
Tempranillo, Las Pisadas `Torres` <i>Espagne</i>	16	27
Cabernet Sauvignon, Columbia Crest <i>États-Unis</i>	16	24
ROSÉ		
Roseline, Château Sainte Roseline <i>France</i>	13	19
MOUSSEUX	<u>5oz</u>	
Champagne Veuve Clicquot, Brut <i>France</i>	38	
Frontenac Gris, Prairie Star, Frontenac blanc Les Bulles de la côte, Côte de Vaudreuil, Québec 	14	
Prosecco, Santa Margherita, Valdobbiadene Superiore, <i>Italie</i> *	15	

 Biologique | Organic

* Import privé | Private import

BIÈRE

BRASSEURS DE MONTEBELLO	12
Ange de la Rivière	
Fantôme d'Ezilda	
Kenauk Ale	
DOMESTIQUE	8
Labatt 50	
Budweiser	
Bud Light	
IMPORTÉE	9
Corona	
Stella Artois	

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.

Taxes et service en supplément. Frais de livraison 5\$.

2023-12-06



MENU ENFANTS

12 ans et moins
Boisson et dessert inclus

18

BURGER MONTE

Servi avec frites et crudités

SPAGHETTI

Sauce tomate ou à la bolognaise

PIZZA BELLO

Pepperoni et fromage

FILET DE SAUMON

Servi avec frites et crudités

DOIGTS DE POULET CROUSTILLANTS

Servi avec frites et crudités

DESSERT AU CHOIX

Fruits frais

Biscuits

Brownie

Crème glacée vanille ou chocolat

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. Taxes et service en supplément. Frais de livraison 5\$.