

SERVICE AUX
CHAMBRES
IN-ROOM DINING

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

2021-07-28



Nous avons hâte de vous servir!
We can't wait to serve you!

Veuillez noter que des frais de livraison de 5 \$,
des frais de service de 15 % et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.

Please note that a \$5 delivery charge, a 15% service charge, and taxes will be added to each order.

PETIT-DÉJEUNER

Servi de 7h00 à 11h00

CHOIX SANTÉ

'Servis avec jus et café régulier'

Vitalité, Yogourt vanille, granola maison baies, miel de Kenauk, fruits	18
Toast à l'avocat, Pain maison aux sept grains, avocat, œuf poché, tomates et jeunes pousses	21
Bagel saumon fumé, Oignons confits, Fromage à la crème aux câpres,	18

CLASSIQUES

'Servis avec jus, café régulier et rôties'

Le Canadien, 2 œufs à votre façon, bacon, saucisses, pommes de terre rissolées	21
Mr. Victor, 2 œufs à votre façon, bacon, saucisses, rillettes de porc de la ferme Moreau, fèves au lard, pommes de terre rissolées	26
L'omelette nature ou fromage, Mozzarella, pommes de terre rissolées	21
L'omelette aux épinards, Fromage de chèvre de la ferme Floralpe, épinard blanchis, pommes de terre et rissolées	24

OPTIONS À LA CARTE

'Servis avec jus et café régulier'

Panier du boulanger, 5 viennoiseries au choix du chef, beurre et confitures	15
Crêpes françaises, Beurre d'érable	18

EXTRAS

1 œuf	5
Saucisses	6
Fèves au lard	5
Céréales	5
Cretons	5
Fruits tranchés	8
Bacon	6
Pommes de terre rissolées	5
Saumon fumé	13

BREUVAGES

Mimosa	13
Espresso	5
Café régulier	5
Bol de latté	8
Capuccino	5
Chocolat chaud	6
Smoothie du jour	8
Jus ou lait (au choix)	5
Thé Lot 35 & Tisane	5

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.

BREAKFAST

Served from 7:00 am to 11:00 am

HEALTHY CHOICE

'Served with juice and regular coffee'

Vitalité, Vanilla yogurt, homemade granola, Kenauk honey, fruits	18
Avocado toast, Homemade 7 Grains bread, avocado, poached egg, tomatoes, young shoots	21
Smoked salmon bagel, Confits onions, caper cream cheese	18

CLASSICS

'Served with juice, regular coffee and bread'

The Canadian, 2 eggs of your choice, bacon, sausages, roasted potatoes,	21
Mr. Victor, 2 eggs of your choice, bacon, sausages, pork rillettes from ferme Moreau, baked beans, roasted potatoes	26
Plain omelette or Cheese, Mozzarella, roasted potatoes	21
Spinach omelette, Goat cheese from ferme Floralpe, blanched spinach, roasted potatoes	24

OPTIONS À LA CARTE

'Served with juice and regular coffee'

Bakers basket, 5 pastries selected by our chef, served with butter & jams	15
French crepes, Maple butter	18

EXTRAS

1 egg	5
Sausages	6
Baked beans	5
Cereals	5
Cretons	5
Fresh fruits	8
Bacon	6
Roasted potatoes	5
Smoked salmon	13

BREUVAGES

Mimosa	13
Espresso	5
Coffee	5
Latté bowl	8
Capuccino	5
Hot chocolate	6
Smoothie of the day	8
Juice Milk (choice)	5
Lot 35 tea tisane	5

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.



ENTRÉES

Potage du jour, Inspiration du chef	9
Soupe à l'oignon, Gratinée au fromage de Montebello, bouillon au vin blanc	13
Salade Artisan, Figues, prosciutto, noix caramélisées, Chèvre de la Ferme Floralpe, vinaigre au champagne	15
Salade Gem, Feuilles de laitue Gem, croûtons, parmesan, lardons, vinaigrette à la fleur d'ail	17
Poutine, Fromage en grains de Montebello	13
Hummus, Pita maison grillée, olives	13
Ailes de poulet (12), Sauce BBQ	20
Tartare de boeuf, Pain rôti aux graines de citrouilles, Crèmeux de ricotta aux poivrons rôtis	22-35

LUNCH ET SOUPER
Servi de 11h30 à 22h00

PLATS PRINCIPAUX

Spaghetti gratiné, Sauce tomate ou à la bolognaise	21
Burger de bœuf canadien, Caramel de bière et champignons marinés, fromage Tête à Papineau	25
Pavé de morue rôtie, Tomates et lavandes, orge torréfiée et épinards	42
Filet mignon AAA (8 oz), Sauce Porto, poêlée de légumes de la ferme du Ruisseau Noir,	58
Pappardelles aux fruits de mer, Selon les arrivages, crème au citron	42

LUNCH & DINNER
Served from 11:30 pm to 22:00 pm

APPETIZERS

Soup of the day, Chef's inspiration	9
Onion soup, Montebello cheese gratin, white wine broth	13
Artisan salad, Figs, prosciutto, caramelized nuts, Goat cheese from Ferme Floralpe, champagne vinaigrette	15
Gem lettuce salad, Croutons, parmesan, bacon, garlic flower vinaigrette	17
Poutine, Cheese curds from Montebello	13
Hummus, Grilled homemade pita, olives	13
Chicken wings (12), BBQ sauce	20
Beef tartare, Roasted pumkin seed bread, creamy ricotta with roasted peppers	22-35

LUNCH & DINNER
Served from 11:30 am to 22:00 pm

MAIN COURSES

Spaghetti with mozzarella cheese, Tomato or Bolognese sauce	21
Canadian beef burger, Beer caramel and marinated mushrooms, Tête à Papineau cheese	25
Roasted cod steak, Tomatoes and lavender, torrefied barley and spinach	42
(8 oz) Filet mignon, Port sauce, pan-fried vegetables from ferme du Ruisseau Noir	58
Seafood pappardelles Market arrivals, citrus cream	42



DENT SUCRÉE
Servi de 11h30 à 22h00

Tarte au sucre ou aux pacanes, Glace vanille	12
Crème brûlée, À la vanille	12
Baba au rhum Kraken, Compote de mûres	14

SWEET TOOTH
Served from 11:30 pm to 22:00 pm

Pecan or Sugar pie, Vanilla ice cream	12
Crème brûlée, Vanilla flavor	12
French rum Baba with Kraken rum, Blackberry compote	14

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.



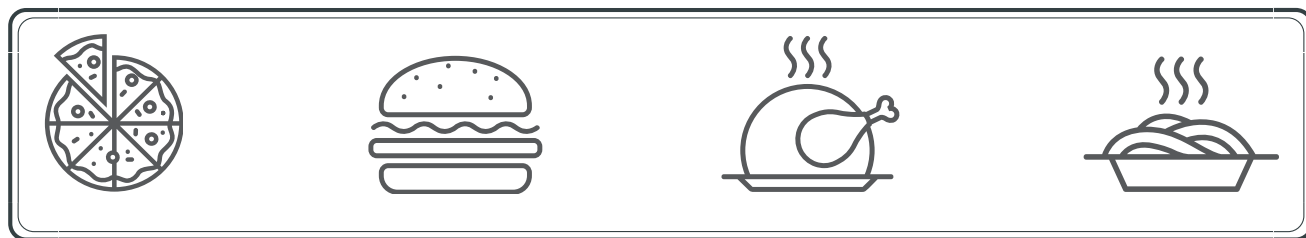
MENU ENFANTS: 12 ANS ET MOINS

KIDS MENU: 12 AND UNDER

BOISSON ET DESSERT INCLUS

SOFT DRINK, JUICE AND DESSERT INCLUDED

18



Burger Monte

servi avec frites et crudités

Burger Monte

Served with French fries and raw veggies

Spaghetti avec sauce tomate ou à la viande

Spaghetti with tomato or meat sauce

Pizza Bello

Fromage et pepperoni

Pizza Bello

Cheese and pepperoni

Filet de saumon

servi avec frites et crudités

Salmon fillet

Served with French fries and raw veggies

Doigts de poulet croustillants

servi avec frites et crudités

Crispy chicken fingers

Served with French fries and raw veggies

DENT SUCRÉE

Fruits frais

Biscuits

Brownies

Crème glacée faite maison

SWEET TOOTH

Fresh Fruits

Cookies

Brownies

Housemade ice cream

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.

