

Fairmont Service aux chambres

LE REINE ELIZABETH Composez le 7-3223

MENU POUR ENFANTS

PETIT DÉJEUNER	
Crêpes beurre d'érable et croquants à l'érable	18\$
DÉJEUNER ET DÎNER	
Pain frais style focaccia et condiments	7\$
Soupe du jour et garniture	9\$
Salade verte	9\$
Poisson du jour	24\$
Mini hamburgers grillés	16\$
Tomate, laitue, cheddar de l'Isle-aux-Grues	
Croquettes de poulet et mayonnaise au paprika fumé	16\$
Ravioli ricotta et sauce Bolognaise	17\$
BREUVAGE ENFANT	
Lait	3\$
Lait au chocolat	3\$
Boissons gazeuses	4\$
Jus de fruits	3\$

BREUVAGES

Eau plate ou gazeuse	330 ml 5\$	750 ml 10\$
Boissons gazeuses	5\$	
Jus de fruits	6\$	
Orange, pamplemousse, pomme, canneberge, ananas, tomate, V8		
Lait	4\$	
Entier, 2 % écrémé, soja, avoine ou chocolat		
Café ou café décaféiné *	5\$	
Assortiment de thés	5\$	
Thés décaféinés, tisanes **		
Espresso *	6\$	
Cappuccino ou café au lait *	7\$	

BIERES

Blanche de Pratto – Pit Caribou de Gaspésie 4.75 % (500 ml)	12\$
Budlight 4 % (350 ml)	12\$
Budweiser 5 % (350 ml)	12\$
Becks 0 % – (350 ml)	10\$
Corona 4.6 % (355 ml)	12\$

Nous privilégions les produits locaux

* Chaîne d'approvisionnement basée sur notre mission de durabilité environnementale et sociale, certifiées Rainforest Alliance, équitables et biologiques
** Emballés dans des sachets de thé non toxiques à base de plantes



peut se faire sans gluten
 peut se faire végan
 peut se faire sans lactose
 Vin exclusif Accor

MERCI DE NOUS AVERTIR DE TOUTES ALLERGIES OU RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

Veillez noter qu'un frais de livraison de 4 \$, des frais de service de 15% et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.

COCKTAILS

Old fashioned Woodford Reserve Bourbon / Mount Gay Rhum / Bitter	18\$
Negroni Gin Bombay Sapphire / Campari / vermouth rouge	18\$
Espresso martini Ketel One / Kahlua / Espresso	18\$
Bloody Caesar Aupale / Caesar Walter / Worcestershire / Tabasco / jus de lime	19\$
Margarita Don Julio / jus de lime / sirop simple / Cointreau	19\$
Mimosa Piccini Venetian Dress Prosecco DOC, Extra Dry / jus d'orange	21\$

VINS

Vin Blanc	Verres 6oz/ 9oz/ Bouteille
Sélection du Caviste	19\$/ 23\$/ PM
Geografico, Venessie, IT Pinot Grigio	19\$/ 23\$/ 64\$
Julienas Bourgogne, FR Chardonnay	28\$/ 36\$/ 107\$
Vin Rosé	
Côteaux Varois, Domaine Saint-Andrieu, L'Oratoire, FR Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle	21\$/ 27\$/ 78\$
Vin Rouge	
Sélection du Caviste	19\$/ 23\$/ PM
Geografico Capofosso, Chianti Riserva, IT Sangiovese	19\$/ 23\$/ 64\$
Beaujolais Village, Juliéna Chaitre, FR Gamay	21\$/ 27\$/ 80\$

CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

	Verres / Bouteille
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Champagne	35\$ / 270\$
Dom Pérignon Luminus Brut Champagne	/ 850\$
Moët & Chandon Brut Impérial Champagne Rosé	/ 320\$
Dom Pérignon Edition Limitée 2004 Champagne Rosé	/ 950\$
Santa Margharita Valdobbiadene Prosecco Superiore IT	18\$ / 70\$

Fairmont In Room Dining

THE QUEEN ELIZABETH To order please dial 7-3223

BREAKFAST FROM 7 AM TO 11 AM

The Canadian Two free-range eggs cooked as desired, fried potatoes, fresh fruit, toasts, juice, coffee or tea choice of meat : bacon, sausage or country ham	\$36
Plain Omelet Three free-range eggs, fried potatoes, fresh fruits and toasts Choice of ingredients: Ham, bacon, bell pepper, onion, mushroom, spinach, tomato, cheese +\$1 per extra	\$23
Breakfast Sandwich Brioche bread, overeasy egg, porchetta or brisket, cheese, pickle, lettuce and tomato, served with salad and fried potatoes	\$24
Classic Benedictine Rosemary ham, cheddar cheese, hollandaise sauce, English muffin served with fried potatoes + 2\$ Extra porchetta or brisket	\$27
Norwegian Benedictine Smoked salmon, spinach salad, hollandaise sauce, Mediterranean caviar, English muffin, served with fried potatoes	\$31
Lux Toast Two poached free-range eggs, salmon gravlax, beets and labneh, herb salad	\$32
Avocado Toast Two poached free-range eggs, cream cheese with herbs, guacamole and radish salad	\$26
French Crepes Maple butter, sliced fruits, berries	\$23
Fruit Salad	\$14
Bowl of Berries	\$16
Our Baker's basket (3) Selection of croissant, chocolate croissant and muffin	\$15
Granola Yogurt, dried fruit, puffed quinoa	\$16
Bircher Muesli Blueberries, greek yogurt, roasted coconut, lime	\$18
Cream Puffs	\$16
Fresh Fruit Salad with Flavoured Syrup	\$14
Signature Dessert	\$16
Ice Cream (500ml) from Jean-Marc Guillot 'Meilleur Ouvrier de France'	\$15

We favor local produce

*Supply chain based on our environmental and social sustainability mission offerings, including certified Rainforest Alliance, Fair Trade, and Organic.

** Packaged in plant-based, non-toxic tea bags

DINNER FROM 11.30 AM TO 10 PM

Soup of the Day	\$14
Classic Caesar Salad Small: \$16 Large: \$21 With grilled corn-fed chicken + \$12 With smoked salmon + \$14	
Club Sandwich Corn-fed chicken, crispy bacon, tomato and lettuce served with your choice of regular fries or salad	\$32
Shorthorn Beef Burger (AAA) Aged smoked cheddar, marinated pickles, lettuce, tomatoes, red onions, parmesan mayonnaise with truffle	\$34
Vegan Burger Portobello steak with vegan chili mayonnaise	\$34
Famous Quebec Poutine Small: \$18 Large: \$24 French fries, cheese curd and gravy Bacon: +\$8 Chicken: +\$12	
Ricotta Ravioli and Bolognese Sauce	\$39
Fish of the Day	\$58
AAA Beef Tenderloin Pommes Aligot and charcutiere sauce	\$71
CHEESE AND CHARCUTERIE BOARDS All our plates are served with chutney, mustard, pickled vegetables, pearls of balsamic vinegar, grapes, nuts and crackers	
Chef's Choice of 3 Local Cheeses Suggestion of our Wine Merchant : Julienas Bourgogne, FR Chardonnay	\$36
Mixed Local Cheeses (2) and Charcuteries (3) Suggestion of our Wine Merchant : Beaujolais Village, Juliéna Chaitre, FR Gamay	\$48

VISIT US

KREMA CAFÉ	6:30 am-4:00 pm
Artisans MARCHÉ	8:00 am-6:00 pm
ROSELYS BISTRONOMIE	6:30 am-10:00 pm
NACARAT PLAISIRS LIQUIDES	5:00 pm-11:30 pm (Tuesday to Saturday)



Dish can be made without gluten
 Dish can be made vegan
 Dish can be made without lactose
 Accor exclusive selection

PLEASE NOTIFY US ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTION

Please note that a \$4 shipping fee, a 15% service charge and applicable taxes will be added to any order.

Fairmont In Room Dining

THE QUEEN ELIZABETH To order please dial 7-3223

CHILDREN'S MENU

BREAKFAST
Pancakes With Maple Butter and Maple Crunch \$18

LUNCH AND DINNER
Focaccia-Style Bread Served With Condiments \$7

Soup of the Day \$9

Green Salad \$9

Fish of the Day \$24

Grilled Mini Burger Tomato, lettuce, local cheddar cheese \$16

Chicken Nuggets With Smoked Paprika Mayonnaise \$16

Ricotta Ravioli and Bolognese Sauce \$17

BEVERAGE

Milk \$3

Chocolate Milk \$3

Soft Drinks \$4

Fruit Juice \$3

BEVERAGES

Regular or Carbonated Water 330 ml \$5
750 ml \$10

Soft Drinks \$5

Fruit Juices \$6

Orange, grapefruit, apple, cranberry, pineapple, tomato, V8

Milk \$4

Whole, 2%, skimmed, soy, oat or chocolate

Coffee or Decaffeinated Coffee * \$5

Selection of Teas \$5

Decaffeinated teas, herbal teas **

Espresso * \$6

Cappuccino or Latte * \$7

BEERS

Blanche de Pratto – Pit Caribou from Gaspésie 4.75 % (500 ml) \$12

Budlight 4 % (350 ml) \$12

Budweiser 5 % (350 ml) \$12

Becks 0 % – (350 ml) \$10

Corona 4.6 % (355 ml) \$12

We favor local produce

*Supply chain based on our environmental and social sustainability mission offerings, including certified Rainforest Alliance, Fair Trade, and Organic.

** Packaged in plant-based, non-toxic tea bags

COCKTAILS

Old Fashioned \$18
Woodford Reserve Bourbon / Mount Gay Rhum/ Bitter

Negroni \$18
Gin Bombay Sapphire / Campari / Red vermouth

Espresso Martini \$18
Ketel One / Kahlua / Espresso

Bloody Caesar \$19
Aupale / Caesar Walter / Worcestershire / Tabasco / Lime Juice

Margarita \$19
Don Julio / Lime Juice / Syrup / Cointreau

Mimosa \$21
Piccini Venetian Dress Prosecco DOC, Extra Dry / Orange juice

WINES

White wine Glass 6oz/ 9oz/ Bottle

Our Wine Merchant's Selection \$19/ 23\$/ MP

Geografico, Venessie, IT Pinot Grigio \$19/ 23\$/ \$64

Julienas Bourgogne, FR Chardonnay \$28/ \$36/ \$107

Rosé Wine

Côteaux Varois, Domaine Saint-Andrieu, L'Oratoire, FR Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle \$21/ \$27/ \$78

Red Wine

Our Wine Merchant's Selection \$19/ 23\$/ MP

Geografico Capofosso, Chianti Riserva, IT Sangiovese \$19/ 23\$/ \$64

Beaujolais Village, Juliéna Chaitre, FR Gamay \$21/ \$27/ \$80

CHAMPAGNES / SPARKLING WINES

Glass/Bottle

Veuve Clicquot Ponsardin Brut \$35 / \$270
Champagne

Dom Perignon Luminus Brut / \$850
Champagne

Moët & Chandon Brut Impérial / \$320
Champagne Rosé

Dom Pérignon Edition Limitée 2004 / \$950
Champagne Rosé

Santa Margharita Valdobbiadene \$18 / \$70
Prosecco Superiore IT



- Dish can be made without gluten
- Dish can be made vegan
- Dish can be made without lactose
- Accor exclusive selection

Fairmont Service aux chambres

LE REINE ELIZABETH Composez le 7-3223

PETIT DÉJEUNER DE 7H00 À 11H00

Le Canadien \$36\$
Deux œufs à votre goût, pommes de terre, fruits frais, rôties, jus, café ou thé
Choix de viande : *bacon, saucisses ou jambon de pays*

Omelette nature \$23\$
Trois œufs battus, pommes de terre, fruits frais et rôties
Ingrédients au choix : *Jambon, bacon, poivrons, oignons, champignons frais, épinards, tomates, fromage + 1\$ par garniture*

Sandwich déjeuner \$24\$
Pain brioché, œuf tourné, porchetta ou brisket artisanale, fromage, cornichon, dijonnaise, laitue, tomates, servi avec salade et pommes de terre

Bénédictine classique \$27\$
Jambon au romarin, fromage cheddar, hollandaise sur muffin anglais, servi avec pommes de terre
Extra porchetta ou brisket+ 2\$

Bénédictine norvégien \$31\$
Saumon fumé, épinards en salade, hollandaise, caviar mujol sur muffin anglais, servi avec pommes de terre

Toast de Lux \$32\$
Œufs pochés, gravlax de saumon, labneh aux betteraves et salade d'herbes

Toast à l'avocat \$26\$
Œufs pochés, fromage à la crème fouettée aux herbes, guacamole et salade de radis

Crêpes françaises \$23\$
Beurre d'érable, fruits tranchés, baies

Salade de fruits \$14\$

Bol de fruits rouges \$16\$

Corbeille du boulanger (3) \$15\$
Croissant, chocolatine et muffin

Granola \$16\$
yogourt, fruits séchés et quinoa soufflé

Bircher Muesli \$18\$
Bleuet, yogourt Grec, Noix de Coco Rôtie et Citron Vert

DESSERTS

Choux à la crème \$16\$

Salade de fruits frais et sirop aromatisé \$14\$

Dessert Signature \$16\$

Crème Glacée (500 ml) \$15\$
de Jean-Marc Guillot Meilleur Ouvrier de France

Nous privilégions les produits locaux

* Chaîne d'approvisionnement basée sur notre mission de durabilité environnementale et sociale, certifiées Rainforest Alliance, équitables et biologiques
** Emballés dans des sachets de thé non toxiques à base de plantes



- peut se faire sans gluten
- peut se faire végétarien
- peut se faire sans lactose
- Vin exclusif Accor

DINER DE 11H30 À 22H00

Soupe du jour \$14\$

Salade César classique **Petite : 16\$ Grande : 21\$**
Avec Poulet fermier grillé +12 \$
Avec Saumon Fumé +16 \$

Club sandwich \$32\$
Choix de salade ou de frites

Burger de bœuf Shorthorn (AAA) \$34\$
Vieux cheddar fumé, cornichons marinés, laitue, tomates, oignons rouges, mayonnaise à la truffe et parmesan

Burger végétarien \$34\$
Steak de portobello et mayonnaise vegan au chili

La fameuse poutine du Québec **Petite : 18\$ Grande : 24\$**
Fromage en grain et sauce onctueuse
Extra Bacon : +8\$ Poulet : +12\$

Ravioli ricotta et sauce bolognaise \$39\$

Poisson du jour \$58\$

Filet de bœuf « AAA » \$71\$
Aligot de pomme de terre et sauce charcutière

PLANCHES DE FROMAGES ET CHARCUTERIES
Toutes nos planches sont servies avec chutney, moutarde, légumes marinés, raisins, perles de vinaigre balsamique, noix et craquelins.

Planche de 3 fromages québécois choix du chef \$36\$
Suggestion de notre caviste : Julienas Bourgogne, FR Chardonnay

Planche mixte de 3 charcuteries et 2 fromages \$48\$
Suggestion de notre caviste : Beaujolais Village, Juliéna Chaitre, FR Gamay

VISITEZ-NOUS

KREMA CAFE 6h30-16h00

Artisans MARCHE 8h00-18h00

ROSELYS BISTRONOMIE 6h30-22h00

NACARAT PLAISIRS LIQUIDES 17h00-23h30
(Mardi au Samedi)

PLEASE NOTIFY US ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTION

Please note that a \$4 shipping fee, a 15% service charge and applicable taxes will be added to any order.

MERCI DE NOUS AVERTIR DE TOUTE ALLERGIE OU RESTRICTION ALIMENTAIRE

Veillez noter qu'un frais de livraison de 4 \$, des frais de service de 15% et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.