CHOUX GRAS

POUR DÉBUTER

FOIE GRAS 24
Foie gras au torchon nervuré d'oignons brûlés, chutney érable-canneberges et poire, pain d'épices

SOUPE À L'OIGNON 16
Bière Saint-Arnould, fromage 1608

TARTARE DE BOEUF 22
Crème d'artichaut, oignons marinés, parmesan, chips d'échalote et croûtons

SALADE DE BETTERAVES 16
En texture, rôties, marinées, à la vapeur, pistou lisse, micro roquette

PLATEAU DE LA MER 185
Homard entier, 8 huîtres, salade de pieuvre, crudo de pétoncles gin et agrumes, 10 crevettes marinées, crabe des neiges, rillettes de saumon aux herbes, beurre à l'ail et condiments

HUÎTRES ET CONDIMENTS
À l'unité. Prix du marché

PAINS CHAUDS

BRIOCHE ABRICOTS ET BACON 9

BRIOCHE FLEUR DE SEL, BALSAMIQUE ET ROMARIN 9

REPAS PRINCIPAUX

FILET MIGNON (8 OZ) 63
Bœuf Angus AAA, gratin dauphinois aux saveurs boréales, choux de Bruxelles frits, jus de veau au vin rouge

SAUMON POÊLÉ 34
Pesto de salicorne, mijoté de haricots blancs, légumes racines et roquette

OSSO BUCCO DE VEAU 47
Gremolata de noisettes rôties et oignons verts, jus de veau au myrique baumier

AUBERGINE GRILLÉE ET FIOR DI LATTE 28
Aubergine marinée et grillée, gremolata, roquette et fior di latte

À PARTAGER

POULET ENTIER « TEXAN » 83
Caquelon de têtes d'asperges, courge rôtie, shiitake et betteraves

STEAK TOMAHAWK (30 OZ) 180
Pommes de terre Gabrielle, asperges, chou-fleur frit, sauce au poivre

LA CASSEROLE DU BOUCHER 130
Côte courte de bœuf laquée, côtes levées de porc Nagano façon BBQ fumé, saucisse artisanale au Miranda, farce aux lardons et bière noire, pommes de terre rattes croustillantes et crème fraîche

À-CÔTÉS

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS LOCAUX 13
Arrivages saisonniers

LÉGUMES DE SAISON 12
Arrivage de nos producteurs

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE 11
Au cheddar vieilli

CHOUX DE BRUXELLES 11

DEMI-HOMARD GRILLÉ
Prix du marché

DESSERTS

LE CHOUX GRAS 25 ans 12
chou garni à la mousse de chocolat doré, pommes caramélisées

TARTE AU SUCRE À LA CRÈME BRÛLÉE 11
Barbe à papa à l'érable

GÂTEAU AU FROMAGE 11
Mascarpone et citron

GÂTEAU AU CHOCOLAT 11
Biscuit sans gluten, coeur de fruits rouges

PLATEAU DE FROMAGES 16
Pour 1 personne - 4 fromages fins, croûtons, raisins frais et miel du Petit Rucher du Nord

Fairmont TREMBLANT 25 ANS

CHOUX GRAS

TO START

FOIE GRAS 24
Foie gras au torchon ribbed with charred onions, maple-cranberry and pear chutney, gingerbread

ONION SOUP 16
Saint-Arnould beer, 1608 cheese

BEEF TARTARE 22
Artichoke cream, pickled onions, Parmesan, shallot chips and croûtons

BEET SALAD 16
Varied textures, roasted, pickled and steamed, smooth pistou, micro arugula

SEAFOOD PLATTER 185
Whole lobster, 2 crab legs, 8 oysters, octopus salad, gin and citrus scallop crudo, 10 marinated shrimps, snow crab, salmon rillettes with herbs, garlic butter and condiments

OYSTERS AND CONDIMENTS
Unit. Market price

HOMEMADE WARM BREAD

BACON AND APRICOT BRIOCHE 9

ROSEMARY, BALSAMIC AND FLEUR DE SEL BRIOCHE 9

MAIN DISHES

FILET MIGNON (8 OZ) 63
AAA Angus beef, boreal flavored scalloped potatoes, fried Brussels sprouts, veal jus in red wine

PAN-SEARED SALMON 34
Salicornia pesto, stewed white beans, root vegetables and arugula

VEAL OSSO BUCCO 47
Roasted hazelnuts and green onion gremolata, veal jus with balsam myric

GRILLED EGGPLANT AND FIOR DI LATTE 28
Marinated and grilled eggplants, gremolata, arugula and fior di latte

TO SHARE

WHOLE "SOUTH TEX" CHICKEN 83
Asparagus, roasted squash, shiitake and baby beets skillet

30-OZ GRILLED TOMAHAWK STEAK 180
Gabrielle potatoes, asparagus, fried cauliflower, pepper sauce

THE BUTCHER'S CASSEROLE 130
Lacquered beef short rib, smoked BBQ Nagano pork ribs, artisanal Miranda sausage, bacon and black beer stuffing, crispy fingerling potatoes and crème fraîche

SIDES

PAN-FRIED LOCAL MUSHROOMS 13
Seasonal arrivals

SEASONAL VEGETABLES 12
Our local producers' selection

POTATO MOUSSELINE 11
With aged cheddar

BRUSSELS SPROUTS 11

GRILLED HALF-LOBSTER
Market price

SWEETS

CHOUX GRAS 25 years 12
pastry puff garnished with golden chocolate mousse, caramelized apples

CRÊME BRÛLÉE SUGAR PIE 11
Maple cotton candy

CHEESECAKE 11
Mascarpone and lemon

CHOCOLATE CAKE 11
Gluten-free cookie, red fruit heart

CHEESE BOARD 16
For 1 person - 4 fine cheeses, croutons, fresh grapes and Petit Rucher du Nord honey

Fairmont TREMBLANT 25 ANS