BREAKFAST

ENERGIZING MORNINGS

served with fresh orange or grapefruit juice and your choice of:
coffee, decaffeinated coffee or signature Fairmont tea

The Healthy Parfait 22
moist dark chocolate granola square, caramelized bananas, labneh, financier crumble and berries

The Woodsman 24
two eggs cooked to your liking, your choice of bacon, ham or sausages, sautéed potatoes, toast

The Giant 28
two eggs cooked to your liking, bacon, ham, sausages, cretons, baked beans, sautéed potatoes, toast

The Village Omelet 24
two eggs, pepper, onion, ham and cheese, sautéed potatoes, toast

The Classic Benedict 23
two poached eggs on an English muffin, back bacon, Hollandaise sauce, sautéed potatoes

Mountaineer Grilled-cheese 21
brioche bread, fried egg over hard, bacon, caramelized onions, smoked apple cheddar

Crêpes 20
six crêpes, seasonal berries and maple syrup

Endurance Omelet 25
four egg whites, tomatillo, pepper, mushroom, arugula, Parmesan shavings and tomato pesto, toast

BREAKFAST FAVOURITES

Muesli and yogurt 13
with seasonal berries

Homemade fresh fruit salad 8

Fresh bakery basket 10
cinq mini Viennoise pastries servies avec beurre et confitures

Cereals 8
cold selection: Corn Flakes, Rice Krispies, Raisin Bran, All Bran, Fruit Loops, granola house mix or warm homemade oatmeal served with choice of milk: 2%, skim, soy, almond, lactose free

À LA CARTE OPTIONS

Bacon (4) 7

Sausages or ham (3) 7

Smoked salmon (40 g) 8.50

Sautéed potatoes 6

Baked beans with bacon 5

Homemade pork cretons 5

Toasted bread 5
two (2) toasts of your choice: white bread, whole wheat, quinoa or multigrain

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Coffee or Decaffeinated Coffee	**3 cups 6**	**6 cups 9**
Espresso	**simple 5**	**double 6**
Latte	**cup 7**	**bowl 9**
Cappuccino	**6**	
Hot Chocolate	**6**	
Lot 35 Fairmont Tea	**6**	
Juice	**6**	
Milk	**5**	
Smoothie	**8**	
Eska Mineral Water	**355 ml- 6**	**750 ml- 9**
Eska Carbonated	**355 ml- 6**	**750 ml- 9**
San Pellegrino	**250 ml- 6**	**750 ml- 9**
Juice: fruit, vegetable or tomato	**6**	
Soft Drink	**5**	

LUNCH & DINNER

APPETIZERS

Cheese Board
(1 person) 16
Four fine cheeses, croutons, fresh grapes and Petit Rucher du Nord honey

Poutine
Starter 15 | Main 20
French fries, St-Guillaume cheese curds, classic gravy

SOUPS & SALADS

Soup of the Day 9

French Onion Soup 16
St-Arnould beer, 1608 cheese

Caesar Salad
Starter 15 | Main 20

Green Salad
Starter 10 | Main 15

EXTRAS

Poultry Breast 10

Shredded Smoked Meat 11

French Fries or Green Salad 8

MAIN COURSES

Orecchiette with wild mushrooms and black carlic cream 29
traditional gremolata, Parmesan and truffle oil

Pan-Seared Salmon 34
salicornia pesto, stewed white beans, root vegetables and arugula

Quebec Veal Flank Steak (10 oz) and Fries 34
maple and mustard marinade, veal jus and boreal mayonnaise

Filet Mignon (8 oz) 63
AAA Angus beef, boreal flavored scalloped potatoes, fried Brussels sprouts, veal jus in red wine

Tremblant Nachos 19
Black olives, red onions, jalapenos, guacamole, pico de gallo, sour cream

Big Bowl o' French Fries 13
Parmesan, chipotle mayonnaise

Chicken wings (12) 22
Choice of sauces: Red Hot, BBQ with St-Arnould beer

SANDWICHES

Served with your choice of fries, green or Caesar salad

Signature Cheeseburger* 28
mushrooms, 1608 cheese, bacon, lettuce, tomatoes, onions, chipotle mayonnaise
(*vegetarian patty also available)

Turkey Club Sandwich 28
bacon, tomato, cranberry mayo, focaccia

KIDS MENU

12 YRS AND UNDER

APPETIZERS

Market Inspiration Soup 5

Raw Veggies and Dip 5

MAIN COURSES

Spaghetti 10
roasted tomato sauce

Grilled Chicken Cutlet 12
fries or green salad, veggies, BBQ sauce

Grilled Cheese 8
fries or green salad

Chicken Fingers 10
fries or green salad, plum sauce

Mini Burger 10
fries or green salad
add cheese + 1

Mac'n Cheese 9

JUNIOR DESSERTS

Fresh Fruit Salad 6

Chocolate Brownie 5
vanilla ice cream

Jello 3
whipped cream

Two-Scoop Ice Cream Bowl 5
market inspired selection

SWEET SURRENDER

Chocolate Cake 11
molten heart with seasonal berries

Crème Brûlée Sugar Pie 11
maple cotton candy

Le Choux Gras 25 years 12
pastry puff garnished with golden chocolate mousse, caramelized apples

Mascarpone and Lemon Cheesecake 11

Fresh Seasonal Fruit Salad 8

Trilogy of Homemade Sorbets 9

Ice Cream 8

BAR

BEERS

MICROBREWERY 15

P'tit Train du Nord - lager 473ml
(Édition spéciale 25 ans)
Blanche des Anges - white 500ml
Rivière-Rouge - amber 500ml
Marée Noire - IPA-stout 500ml

DOMESTIC 9

IMPORTED 10

LIQUOR

APÉRITIFS & VERMOUTH 1.5 oz. 10

PREMIUM 1 OZ. 11

Vodka Ketel One | Gin Bombay Sapphire
Rum Havana Club 7yrs | Whisky Canadian Club 12 yrs | Whisky Crown Royal
Chivas Regal 12 yrs blended malt
Port Taylor Fladgate LBV

DELUXE 1 OZ. 14

Vodka Grey Goose | Gin Hendrick's
Cognac Courvoisier VSOP
Woodford Reserve | Johnnie Walker Black Label | Scotch Auchentoshan 12 yrs
Glenfiddich 12 yrs

VIN/ WINE

Our list varies according to arrivals

BOUTEILLES | BOTTLES

BLANCS | WHITES

ALBARINO
Senorio de Rubios, Riax Baixas, Espagne A 79

CHARDONNAY
Domaine Saint-Nabor, Cuvée exclusive, CDR Village, France A 52
Creekside, Unoaked, Niagara, Canada* 75

PINOT GRIGIO
Delle Venetie, Pinot Grigio, Géografico, Italie A 59

GRÜNER VELTLINER
Tom, Dockner, Traisental, Autriche A 69

SAUVIGNON BLANC
Sancerre, Les Baronnes, France 99

ROUGES | REDS

CABERNET SAUVIGNON
DOC Rosso Maremma, Mocali, Cabernet Sauvignon 85

PINOT NOIR
Chapeau Melon, Jérémie Huchet, Loire, France* 69
Bourgogne, Les Ursulines, Jean-Claude Boisset 75

SYRAH-GRENACHE-MOUVÈDRE
Domaine Saint-Nabor, Cuvée exclusive, CDR Village, France A 52
Catalogne, Langa Pasion, Grenache, Espagne* 69

BORDELAIS ET MÉRITAGE
Pétales d'Osoyoos, Osoyoos Larose, Vallée de l'Okanagan, Canada 99

SANGIOVESE-NEBBIOLO
Chianti Riserva DOCG, Capofosso A 65
Barolo DOCG, Rocca Ripalta A 139

CHAMPAGNE
Veuve Clicquot, Ponsardin 199

MOUSSEUX / SPARKLING
Mumm Napa, Californie, É.-U. 90

DEMI-BOUTEILLES | HALF BOTTLES

BLANCS | WHITES
Kim Crawford, Sauvignon Blanc, N-Z 35

ROUGES | REDS
Catalogne, Trilogie, Bodega Langa, Espagne* 39
Chianti Riserva DOCG, Geografico, Italie A 46

CHAMPAGNE
Veuve Clicquot, Brut 115

VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS - 5OZ

BLANCS/WHITES
Choix de Sommelier/Our Somm's Selections
À partir de 13/ Staring from 13
Pinot Grigio
Chardonnay
Albarino

ROUGE / RED
Choix de Sommelier/Our Somm's Selections
À partir de 13/ Staring from 13
Grenache-Syrah-Mourvèdre
Cabernet Sauvignon
Pinot Noir

MOUSSEUX / SPARKLING / CHAMPAGNE
Prosecco, Cantine Maschio, Brut, Vénétie, Italie* 14
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut 35

ROSÉ
Choix de Sommelier 14

To place an order, dial "0". Please note that a $5 delivery charge, a 15% service charge, and taxes will be added to each order.



SERVICE À L'ÉTAGE
In room dining

PETIT-DÉJEUNER

LES ÉNERGISANTS

Servis avec un jus d'orange ou de pamplemousse frais et votre choix de : café, café décaféiné, thé ou tisane Lot 35

Le parfait santé 22
moelleux de granola au chocolat noir, bananes caramélisées, labneh, crumble de financier et petits fruits

Le coureur des bois 24
deux oeufs à votre façon, choix de bacon, jambon ou saucisses, pommes de terre rissolées et rôties

Le géant 28
deux oeufs à votre façon, bacon, jambon, saucisses, cretons, fèves au lard, pommes de terre rissolées et rôties

L'omelette du village 24
deux oeufs, poivron, oignon, jambon et fromage, pommes de terre rissolées et rôties

LES FAVORIS DU MATIN

Muesli et yogourt 13
avec baies de saison

Salade de fruits frais 8

Panier du boulanger 10
cinq mini viennoiseries servies avec beurre et confitures

Céréales 8
Corn Flakes, Rice Krispies, Raisin Bran, All Bran, Froot Loops, muesli ou gruau chaud, servies avec votre choix de lait : 2 %, écrémé, de soya, d'amande, sans lactose

Le béné classique 23
deux oeufs pochés, muffin anglais, bacon de dos, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées

Grilled cheese montagnard 21
pain brioché, oeuf crevé, bacon, oignons caramélisés, cheddar fumé à la pomme

Les crêpes 20
six crêpes, baies de saison et sirop d'érable

L'omelette endurance 25
quatre blancs d'oeuf, tomatillo, poivron, champignons, roquette, copeaux de parmesan et pesto de tomate, rôties

OPTIONS À LA CARTE

Bacon (4) 7

Saucisses ou jambon (3) 7

Saumon fumé (40 g) 8,50

Pommes de terre rissolées 6

Fèves au lard 5

Cretons maison 5

Pain rôti (2) au choix 5
pain blanc, blé entier, quinoa ou multigrains

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Café ou Café décaféiné	**3 tasses 6**	**6 tasses 9**
Expresso	**simple 5**	**double 6**
Café au lait	**tasse 7**	**bol 9**
Cappuccino	**6**	
Chocolat chaud	**6**	
Thé Lot 35 Fairmont	**6**	
Jus au choix	**6**	
Lait	**5**	
Smoothie	**8**	
Eau minérale naturelle	**355 ml- 6**	**750 ml- 9**
Eska gazéifiée	**355 ml- 6**	**750 ml- 9**
San Pellegrino	**250 ml- 6**	**750 ml- 9**
Jus de fruits, légumes ou tomate	**6**	
Boisson gazeuse	**5**	

DÉJEUNER & DÎNER

ENTRÉES

Plateau de fromages (1 personne) 16
quatre fromages fins, croûtons, raisins et miel du Petit Rucher du Nord

Poutine
Entrée 15 | Plat principal 20
pommes de terre frites, fromage en grains de la fromagerie St-Guillaume, sauce brune

SOUPES & SALADES

Soupe du marché 9

Soupe à l'oignon 16
bière St-Arnould, fromage 1608

Salade César
Entrée 15 | Plat principal 20

Salade verte
Entrée 10 | Plat principal 15

EN EXTRA

Poitrine de volaille + 10

Boeuf fumé effiloché + 11

Frites ou salade verte + 8

PLATS PRINCIPAUX

Orecchiette aux champignons sauvages et crème à l'ail noir 29
gremolata traditionnel, parmesan et huile de truffe

Saumon poêlé 34
pesto de salicorne, mijoté de haricots blancs, légumes racines et roquette

Bavette de veau du Québec (10 oz) et frites 34
marinade moutarde et érable, jus de veau et mayonnaise boréale

Filet mignon (8 oz) 63
bœuf Angus AAA, gratin dauphinois aux saveurs boréales, choux de Bruxelles frits, jus de veau au vin rouge

Nachos Tremblant 19
olives noires, oignons rouges, jalapeños, guacamole, pico de gallo, crème sûre

Grande frite 13
parmesan, mayonnaise au chipotle

Ailes de poulet (12) 22
Red Hot, BBQ à la bière St-Arnould

SANDWICHS

Servis avec choix de frites, salade verte ou César

Cheeseburger* signature 28
champignons, fromage 1608, bacon, tomates, laitue, oignons, mayonnaise au chipotle
*(Disponible avec boulette végétarienne)

Club à la dinde 28
bacon, tomates, mayonnaise aux canneberges, foccacia

MENU ENFANT

12 ANS ET MOINS

ENTRÉES

Potage du marché 5

Crudités et trempette 5

PLATS PRINCIPAUX

Spaghetti 10
sauce à la tomate rôtie

Escalope de poulet grillée 12
légumes, sauce BBQ, servi avec frites ou salade verte

Grilled cheese 8
servi avec frites ou salade verte

Doigts de poulet 10
servis avec frites ou salade verte et sauce aux prunes

Mini burger 10
servi avec frites ou salade verte (ajout de fromage + 1)

Macaroni au fromage 9

DESSERTS JUNIOR

Salade de fruits 6

Brownie au chocolat 5
servi avec crème glacée à la vanille

Bol de jello 3
avec crème chantilly

crème glacée 5

DÉLICES SUCRÉS

Gâteau au chocolat 11
coeur fondant aux petits fruits de saison

Tarte au sucre à la crème brûlée 11
barbe à papa à l'érable

Le Choux Gras 25 ans 12
chou garni à la mousse de chocolat doré, pommes caramélisées

Gâteau au fromage mascarpone et citron 11

Salade de fruits frais de saison 8

Trilogie de sorbets maison 9

Crème glacée 8

BAR

BIÈRES

MICRO-BRASSERIE 15
P'tit Train du Nord - blonde 473ml (25th anniversary edition)
Blanche des Anges - blanche 500ml
Rivière-Rouge - ambrée 500ml
Marée Noire - IPA-stout 500ml

DOMESTIQUES 9

IMPORTÉES 10

SPIRITUEUX

APÉRITIFS & VERMOUTH 1.5 oz. 10

PREMIUM 1 OZ. 11
Vodka Ketel One | Gin Bombay Sapphire
Rhum Havana Club 7ans | Whisky Canadian Club 12 ans | Whisky Crown Royal
Chivas Regal 12 ans blended malt
Porto Taylor Fladgate LBV

DELUXE 1 OZ. 14
Vodka Grey Goose | Gin Hendrick's
Cognac Courvoisier VSOP
Woodford Reserve | Johnnie Walker Black Label
Scotch Auchentoshan 12 ans
Glenfiddich 12 ans

Pour commander, composez le « 0 ». Veuillez noter que des frais de livraison de 5 $, des frais de service de 15 % et les taxes applicables seront ajoutés à toute commande.