

# S O U P E R

## ENTRÉES

### SOUPE À L'OIGNON 16

Bière St-Arnould, fromage 1608

### POUTINE - ENTRÉE 15 | PLAT 20

pommes de terre frites, fromage en grains de la fromagerie St-Guillaume, sauce brune classique

### TRIO DE CROQUETTAS 19

Poulet, viande fumée à l'ancienne et cheddar vieilli, sauce piccalilli et salade fraîcheur

### SALADE CÉSAR - ENTRÉE 15 | PLAT 20

Quartiers de romaine, copeaux de parmesan, vinaigrette maison

## SANDWICHES

SERVIS AVEC CHOIX DE FRITES, SALADE VERTE OU CÉSAR

### CHEESEBURGER\* 28

Champignons, fromage 1608, bacon, tomates, laitue, oignons, mayonnaise au chipotle (\*avec option végétarienne)

### Club à la dinde 28

Bacon, tomates, mayonnaise aux canneberges, foccacia

## PLATS PRINCIPAUX

### ORECCHIETTE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET CRÈME À L'AIL NOIR 29

Gremolata traditionnel, parmesan et huile de truffe

### 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

Boeuf Angus AAA, gratin dauphinois aux saveurs boréales, choux de Bruxelles frites, jus de veau au vin rouge

### SAUMON POÊLÉ 34

Pesto de salicorne, mijoté de haricots blancs, légumes racines et roquette

## POUR ACCOMPAGNER UN PLAT

Poitrine de volaille 10  
Bœuf fumé effiloché 11  
Frites ou salade verte 8

## DESSERTS

### GÂTEAU AU CHOCOLAT 11

Cœur 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 11

Mascarpone et citron

### TRILOGIE DE SORBETS 9

Saveurs de saison



*Fairmont*  
TREMBLANT



# DINNER

## APPETIZERS

### FRENCH ONION SOUP 16

St-Arnould beer, 1608 cheese

### POUTINE - STARTER 15 | MAIN 20

French fries, St-Guillaume cheese curds, house gravy

### CROQUETTA TRIO 19

Chicken, old-fashioned smoked meat and aged cheddar, piccalilli sauce and crispy salad

### CAESAR SALAD - STARTER 15 | MAIN 20

Romaine lettuce in quarters, Parmesan shavings, house dressing

## SANDWICHES

SERVED WITH YOUR CHOICE OF FRIES, GREEN OR CAESAR SALAD

### SIGNATURE CHEESEBURGER\* 28

Mushrooms, 1608 cheese, bacon, lettuce, tomatoes, onions, chipotle mayonnaise (\*vegetarian option available)

### TURKEY CLUB 28

Bacon, tomato, cranberry mayo, focaccia

## PIZZA

### MARGHERITA 21

Olive oil, Fior di Latte, fresh basil

### PROSCIUTTO AND ARUGULA 25

Pesto, Fior di Latte, balsamic reduction

### GRILLED VEGETABLES 22

Goat cheese and Fior di Latte, Sicilian olives

### FOUR CHEESES 23

Fior di Latte, mozzarella, blue cheese and Parmesan

### SAUSAGE MEAT 25

Pieux de Charlevoix saucisson, banana peppers, Fior di Latte

## MAIN COURSES

### ORECCHIETTE WITH WILD MUSHROOMS AND BLACK GARLIC CREAM 29

Traditional gremolata, Parmesan and truffle oil

### 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

### PAN SEARED SALMON 34

Salicornia pesto, stewed white beans, root vegetables and arugula

## TO ACCOMPANY ANY DISH

Poultry breast 10

Shredded smoked meat 11

French fries or green salad 8

## DESSERTS

### 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

### CHEESECAKE 11

Mascarpone and lemon

### TRILOGY OF HOMEMADE SORBETS 9

Seasonal flavours

