

BREAKFAST

ENERGIZING MORNINGS

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

The Healthy Parfait 23 moist dark chocolate granola square, caramelized bananas, labneh, financier crumble and berries	The Classic Benedict 24 two poached eggs on an English muffin, back bacon, Hollandaise sauce, sautéed potatoes
The Woodsman 25 two eggs cooked to your liking, your choice of bacon, ham or sausages, sautéed potatoes, toast	Mountaineer Grilled Cheese 22 brioche bread, fried egg over hard, bacon, caramelized onions, smoked apple cheddar
The Giant 29 two eggs cooked to your liking, bacon, ham, sausages, cretons, baked beans, sautéed potatoes, toast	Crêpes 21 six crêpes, seasonal berries and maple syrup
The Village Omelet 25 two eggs, pepper, onion, ham and cheese, sautéed potatoes, toast	Endurance Omelet 26 four egg whites, tomatillo, pepper, mushroom, arugula, Parmesan shavings and tomato pesto, toast

BREAKFAST FAVOURITES

Muesli and Yogurt 13 with seasonal berries	Bacon (4) 7
Homemade Fresh Fruit Basket 9	Sausages or ham (3) 7
Fresh Bakery Basket 11 cinq mini Viennoise pastries served with butter and jams	Smoked salmon (40 g) 9
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	Smoked salmon (40 g) 9
	Sautéed potatoes 6
	Baked beans with bacon 5
	Homemade pork cretons 5
	Toasted bread 5
	two (2) toasts of your choice: white, whole wheat, gluten-free or multigrain

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Coffee or Decaffeinated Coffee	3 cups 6	6 cups 9
Espresso	simple 5	double 6
Latte	7	
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) 17 Four fine cheeses, croutons, fresh grapes and Le petit rucher du Nord honey	Tremblant Nachos 20 Black olives, red onions, jalapeños, guacamole, pico de gallo, sour cream
Poutine Starter 15 Main 20 French fries, St-Guillaume cheese curds, classic gravy	Big Bowl o’ French Fries 13 Parmesan
French Onion Soup 18 St-Arnould beer, 1608 cheese	Chicken Wings (12) 24 Choice of sauce: Red Hot, BBQ with St-Arnould beer
Caesar Salad Starter 15 Main 21	Sandwiches Served with your choice of fries, green or Caesar salad
Green Salad Starter 11 Main 16	Signature Cheeseburger 29 mushrooms, 1608 cheese, bacon, lettuce, tomatoes, onion and smoked paprika mayonnaise
	Vegetarian Burger 29 veggie patty, mushrooms, 1608 cheese, lettuce, tomatoes, onion and smoked paprika mayonnaise
	Turkey Club Sandwich 29 bacon, tomato, herb and lemon mayo, ciabatta

French Fries or Green Salad 8

MAIN COURSES

Tagliatelle with Wild Argentine Shrimp 31 Spanish chorizo, garlic confit and cherry tomatoes
Pan-Seared Salmon 35 Annatto emulsion, black garlic purée, marinated red onions and seasonal vegetables
Quebec Veal Flank Steak (10 oz) 36 Korean-style marinated, ponzu mayonnaise and fries
Filet Mignon (8 oz) 64 Compound butter with salted herbs, asparagus, Swiss chard and Ratte potatoes, veal jus with red wine

KIDS MENU

12 YRS AND UNDER	
APPETIZERS	Chicken Fingers 12 fries or green salad, plum sauce
Market Inspiration Soup 5	
Raw Veggies and Dip 5	Mini Burger 12 fries or green salad add cheese + 1
MAIN COURSES	Mac’n Cheese 11
Spaghetti 10 roasted tomato sauce	
Grilled Chicken Cutlet 14 fries or green salad, veggies, BBQ sauce	JUNIOR DESSERTS
Grilled Cheese 10 fries or green salad	Fresh Fruit Salad 6
	Chocolate Brownie 5 vanilla ice cream
	Jello 3 whipped cream
	Ice Cream Bowl 5 market inspired selection

SWEET SURRENDER

Chocolate Cake 11 Gluten-free cookie, red fruit coulis
Crème Brûlée Sugar Pie 11 Maple cotton candy
Le Choux Gras 25 years 12 Cream puff with white chocolate and orange mousse
Strawberry Mousse 11 Dune pepper shortbread
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

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

DELUXE 1 OZ. 14

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

VIN/ WINE

Our list varies according to arrivals

BOUTEILLES | BOTTLES

BLANCS | WHITES

SAUVIGNON BLANC Coteaux du Giennois, Montour Blanc, France	75
CHARDONNAY Domaine Saint-Nabor, Cuvée exclusive, CDR Village, France A Creekside, Unoaked, Niagara, Canada*	54 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* Bourgogne, Les Ursulines, Jean-Claude Boisset	69 75
SYRAH-GRENACHE-MOUVÈDRE Domaine Saint-Nabor, Cuvée exclusive, CDR Village, France A Catalogne, Langa Pasion, Grenache, Espagne*	54 75

BORDELAIS ET MÉRITAGE Pétales d’Osoyoos, Osoyoos Larose, Vallée de l’Okanagan, Canada	99
SANGIOVESE-NEBBIOLO Chianti Riserva DOCG, Capofosso A Barolo DOCG, Rocca Ripalta A	65 139

CHAMPAGNE Veuve Clicquot, Ponsardin	199
--	-----

MOUSSEUX / SPARKLING Mumm Napa rosé, Californie, É.-U.	110
---	-----

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 148 / Staring from 148 Pinot Grigio Chardonnay Albarino	
ROUGE / RED Choix de Sommelier/Our Somm’s Selections À partir de 14/ Staring from 14 Grenache-Syrah-Mourvèdre Cabernet Sauvignon Pinot Noir	
MOUSSEUX / SPARKLING / CHAMPAGNE Prosecco, Cantine Maschio, Brut, Vénétie, Italie* Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	14 35
ROSÉ Choix de Sommelier	17



SERVICE À L'ÉTAGE

In Room Dining



PETIT-DÉJEUNER

LES ÉNERGISANTS

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

Le parfait santé 23
moelleux de granola au chocolat noir, bananes caramélisées, labneh, crumble de financier et petits fruits

Le coureur des bois 25
deux oeufs à votre façon, choix de bacon, jambon ou saucisses, pommes de terre rissolées et rôties

Le géant 29
deux oeufs à votre façon, bacon, jambon, saucisses, cretons, fèves au lard, pommes de terre rissolées et rôties

L’omelette du village 25
deux oeufs, poivrons, oignons, 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 9

Panier du boulanger 11
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 24
deux oeufs pochés, muffin anglais, bacon de dos, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées

Grilled cheese montagnard 22
pain brioché, oeuf crevé, bacon, oignons caramélisés, cheddar fumé à la pomme

Les crêpes 21
six crêpes, baies de saison et sirop d’érable

L’omelette endurance 26
quatre blancs d’oeufs, tomatillo, poivrons, 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) 9

Pommes de terre rissolées 5

Fèves au lard 5

Cretons maison 5

Pain rôti (2) 5 au choix :
pain blanc, blé entier,
sans gluten ou multigrains

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Café ou Café décaféiné	3 tasses 6	6 tasses 9
Espresso	simple 5	double 6
Café au lait	7	
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) 17
quatre fromages fins, croûtons, raisins et miel Le 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 18
bière St-Arnould, fromage 1608

Salade César Entrée 15 | Plat principal 21

Salade verte Entrée 11 | Plat principal 16

EN EXTRA

Poitrine de volaille + 14

Boeuf fumé effiloché + 12

Frites ou salade verte + 8

PLATS PRINCIPAUX

Tagliatelles aux crevettes sauvages d'Argentine 31
Chorizo espagnol, ail confit et tomates cerises

Saumon poêlé 35
Émulsion à l'annatto, purée à l'ail noir, oignons rouges marinés et légumes de saison

Bavette de veau du Québec (10 oz) et frites 36
Marinade à la coréenne, mayonnaise au ponzu

Filet mignon (8 oz) 64
Beurre composé aux herbes salées, asperges, bette à carde et pommes de terre rattes, jus de veau au vin rouge

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 14
légumes, sauce BBQ, servi avec frites ou salade verte

Grilled cheese 10
servi avec frites ou salade verte

Nachos Tremblant 20
olives noires, oignons rouges, jalapeños, guacamole, pico de gallo, crème sûre

Grande frite 13
parmesan

Ailes de poulet (12) 24
Red Hot, BBQ à la bière St-Arnould

SANDWICHES
Servis avec choix de frites, salade verte ou César

Cheeseburger signature 29
champignons, fromage 1608, bacon, tomates, laitue, mayonnaise à l'oignon et paprika fumé

Burger végétarien 29
boulette végétarienne, champignons, fromage 1608, tomates, laitue, mayonnaise à l'oignon et paprika fumé

Club à la dinde 29
bacon, tomates, mayonnaise aux herbes et citron, ciabatta

DÉLICES SUCRÉS

Gâteau au chocolat 11
Biscuit sans gluten, coeur de fruits rouges

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 blanc à l'orange

Mousse à la fraise 11
Sablé au poivre des dunes

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.