UNE FRINGALE?

MENU SERVICE À L'ÉTAGE

POUR COMMANDER, COMPOSEZ LE « 0 ».

Fairmont TREMBLANT

PETIT-DÉJEUNER

7 h à 10 h de lundi à vendredi
7 h à 10 h 30 samedi et dimanche

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 24
moelleux de granola au chocolat noir, bananes caramélisées, labneh, crumble de financier et petits fruits

Le coureur des bois 28
deux oeufs à votre façon, choix de bacon, jambon ou saucisses, pommes de terre rissolées et rôties

Omelette du village 26
deux oeufs, poivron, oignon, jambon & fromage, pommes de terre sautées et rôties

Omelette endurance 27
quatre blancs d'œufs, tomatillo, poivron, champignon, roquette, copeaux de parmesan et pesto de tomates et rôties

Le géant 31
deux oeufs à votre façon, bacon, jambon, saucisses, cretons, fèves au lard, pommes de terre rissolées, rôties

Le béné classique 26
deux oeufs pochés, muffin anglais, bacon de dos, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées

Grilled cheese montagnard 24
pain brioché, oeuf crevé, bacon, oignons caramélisés, cheddar fumé à la pomme

Les crêpes 22
six crêpes, baies de saison et sirop d'érable

Poutine matinale 26
pommes de terre aux herbes, fromage en grains, bacon, oignon vert, un oeuf miroir et sauce hollandaise

LES FAVORIS DU MATIN

Salade de fruits frais 10

Panier du boulanger 12
cinq mini viennoiseries servies avec beurre et confitures

Céréales 9
Corn Flakes, Rice Krispies, Raisin Bran, All-Bran, Froot Loops, muesli maison, servies avec votre choix de lait : 2 %, écrémé,de soya, d'amande, sans lactose

Gruau fait maison 9

OPTIONS À LA CARTE

Bacon (4 pièces)	7
Saucisses ou jambon (3 pièces)	7
Saumon fumé (40 g)	11
Pommes de terre rissolées	6
Fèves au lard	7
Cretons maison	7
Pain grillé (2 tranches) au choix (blanc, blé entier, sans gluten ou multigrains)	6

SOUPER - 17 h à 22 h

ENTRÉES

Plateau de fromages (1 personne) 19
trois fromages fins, croûtons, raisins et miel Le petit Rucher du Nord

Poutine Entrée **15** | Plat principal **21**
pommes de terre frites, fromage en grains, sauce brune

SOUPES & SALADES

Soupe du marché 9

Soupe à l'oignon 19
bière St-Arnould, fromage 1608, fromage Oka

Salade césar Entrée **15** | Plat principal **21**

Salade verte Entrée **11** | Plat principal **16**

Nachos Tremblant 23
olives noires, oignons rouges, jalapeños, guacamole, pico de gallo, crème sûre

Frites à la truffe et cheddar vieilli 15

Ailes de poulet (12) 24
choix de sauce : Red Hot ou BBQ à la bière St-Arnould

SANDWICHS

servis avec frites ou salade verte

Le burger 33
boeuf haché, oignons confits, bacon, laitue, tomates, sauce tartare, fromage Oka

Burger végétarien 33
boulette végétarienne, champignons, fromage Oka, tomates, laitue, mayonnaise à l'oignon et paprika fumé

Croque montagne au jambon artisanal 31
fromage Oka, sauce béchamel à la truffe

PLATS PRINCIPAUX

Filet mignon de bœuf 65
sauce au vin rouge, salsifis, maitaké grillé et shimenji mariné, purée de chou-fleur

Morue 47
trinxat de pommes de terre, velouté de palourdes, salade d'herbette

Dahl de lentilles 38
lentilles corail au cari vert et lait de coco, mangue, oignons rouges marinés aux échalottes, oignons frits et chou-fleur, riz jasmin

Orecchiette aux champignons 38
huile de truffe, caciocavallo fumé, pickles de champignons et chataigne

Tartiflette au fromage Oka raclette 38
crème, bacon, oignons et pommes de terre

DÉLICES SUCRÉS

Tremblezienne 13
crème au St-Germain, confiture de camerises

La poire 13
crème d'amande, poire entière cuite dans un vin rouge aux épices boréales, sablé au sapin beaumier

Tarte au sucre 13

Gâteau au chocolat 13
biscuit sans gluten, cœur de fruits rouges

Trio de sorbets maison 10

POUR LES ENFANTS (12 ans et moins)

ENTRÉES

Potage du marché	6
Crudités et trempette	6

PLATS PRINCIPAUX

Spaghetti sauce à la tomate rôtie 11

Macaroni au fromage 12

Escalope de poulet grillée 15
légumes, sauce BBQ, servi avec frites ou salade verte

Grilled cheese servi avec frites ou salade verte 11

Doigts de poulet 13
servis avec frites ou salade verte et sauce aux prunes

Mini burger 13
servi avec frites ou salade verte (ajout de fromage **+ 1**)

DESSERTS JUNIOR

Salade de fruits	7
Brownie au chocolat et crème glacée à la vanille	5
Bol de jello et crème chantilly	4
Crème glacée	6

BREVAGES

Café ou café décaféiné	3 tasses **6** | 6 tasses	**9**
Expresso	simple **6** | double	**6,50**
Café au lait		7
Cappuccino		7
Chocolat chaud		7
Thé Lot 35 Fairmont		6
Jus au choix		7
Lait		5
Smoothie		9
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

Veuillez noter que des frais de livraison de 5 $, des frais de service de 15 % et les taxes applicables* seront ajoutés à toute commande.*Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué sera ajoutée à votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature de Tremblant.

VINS AU VERRE – 5 oz.

BLANCS – Choix de Sommelier À partir de **15**
Pinot Grigio | Chardonnay | Albarino

MOUSSEUX / CHAMPAGNE
Prosecco, Piccini, Brut, Vénétie, Italie **19**
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut **45**

ROSÉ – Choix de Sommelier **18**

ROUGE – Choix de Sommelier À partir de **15**
Grenache - Syrah - Mourvèdre | Cabernet Sauvignon | Pinot Noir

BOUTEILLES

BLANCS

ALBARINO – Senorio de Rubios, Riax Baixas, Espagne A **85**

CHARDONNAY
Domaine Saint-Nabor, Cuvée exclusive, CDR Village, France A **59**

PINOT GRIGIO – Delle Vénétie, Pinot Grigio, Géografico, Italie A **59**

SAUVIGNON BLANC – Sauvignon blanc, Joel Gott, Californie **70**

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot, Ponsardin **220** – demi-bouteille **119**

ROUGES

CABERNET SAUVIGNON
Alexander Valley, Cabernet Sauvignon, Bound, É.U. **99**

PINOT NOIR – Chapeau Melon, Jérémie Huchet, Loire, France* **75**

SYRAH – GRENACHE – MOUVÈDRE
Domaine Saint-Nabor, Cuvée exclusive, CDR Village, France A **59**

BORDELAIS – MÉRITAGE
Pétales d'Osoyoos, Vallée de l'Okanagan, Canada **105**

SANGIOVESE – NEBBIOLO
Chianti Riserva DOCG, Capofosso A **69**
Barolo DOCG, Rocca Ripalta A **149**

BIÈRES

MICROBRASSSERIE **15**
P'tit Train du Nord – lager 473 ml (Édition spéciale 25 ans)
Blanche des Anges – blanche 500 ml
Rivière-Rouge – ambrée 500 ml

DOMESTIQUE **9**

IMPORTATION **10**

SPIRITUEUX

APÉRITIFS & VERMOUTH – 1,5 oz. **12**

PREMIUM – 1 oz. **11**
Ketel One Vodka | Bombay Sapphire Gin | Havana Club 7 ans Rhum | Canadian Club 7 ans Whisky | Crown Royal Whisky |Chivas Regal 12 ans Blended Malt Port Taylor

DELUXE – 1 oz. **14**
Grey Goose Vodka | Hendrick's Gin | Courvoisier VSOP Cognac | Woodford Reserve | Johnnie Walker |Black Label