

# BREAKFAST

## ENERGIZING MORNINGS

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

**The Healthy Parfait 24**  
moist dark chocolate granola square, caramelized bananas, labneh, financier crumble and berries

**The Woodsman 26**  
two eggs cooked to your liking, your choice of bacon, ham or sausages, sautéed potatoes, toast

**Ham & Cheese Omelet 26**  
served with sautéed potatoes, toast

**Veggie Omelet 25**  
spinach, mushroom, onion, tomato

**The Classic Benedict 26**  
two poached eggs on an English muffin, back bacon, Hollandaise sauce, sautéed potatoes

**Mountaineer Grilled Cheese 23**  
brioche bread, fried egg over hard, bacon, caramelized onions, smoked apple cheddar

**Crêpes 22**  
six crêpes, seasonal berries and maple syrup

**The Vegetarian Egg 26**  
mashed squash, kale, cottage cheese, pumpkin seeds and 2 eggs of your choice

## À LA CARTE OPTIONS

Bacon (4) 7

Sausages or ham (3) 7

Smoked salmon (40 g) 9

Sautéed potatoes 5

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

## BREAKFAST FAVOURITES

**Homemade Fresh Fruit salad 9**

**Fresh Bakery Basket 12**  
cinq mini Viennoise pastries served with butter and jams

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

**Warm homemade oatmeal 8**

# NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

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

# LUNCH & DINNER

## APPETIZERS

**Cheese Board (1 person) 19**  
Four fine cheeses, croutons, fresh grapes and Le petit rucher du Nord honey

**Poutine Starter 15 | Main 21**  
French fries, St-Guillaume cheese curds, classic gravy

## SOUPS & SALADS

**French Onion Soup 19**  
St-Arnould beer, 1608 cheese

**Caesar Salad Starter 15 | Main 21**

**Green Salad Starter 11 | Main 16**

## EXTRAS

**Poultry Breast 14**

**Pulled Smoked Meat 12**

**French Fries or Green Salad 8**

## MAIN COURSES

**Lasagna Bolognese 33**  
Served with a green salad

**Pan-Seared Salmon 42**  
Annatto emulsion, black garlic purée, marinated red onion and seasonal vegetables

**Veal Flank Steak and fried 44**

**Filet Mignon (8 oz) 65**  
Gratin dauphinois with celeriac and Yukon Gold, kale, smoked potato emulsion, beef jus

**Tremblant Nachos 22**  
Black olives, red onions, jalapeños, guacamole, pico de gallo, sour cream

**Big Bowl o’ French Fries 13**  
Parmesan

**Chicken Wings (12) 24**  
Choice of sauce: Red Hot, BBQ with St-Arnould beer

## SANDWICHES

Served with your choice of fries, green or Caesar salad

**Signature Cheeseburger 32**  
mushrooms, 1608 cheese, bacon, lettuce, tomatoes, onion and smoked paprika mayonnaise

**Vegetarian Burger 32**  
veggie patty, mushrooms, 1608 cheese, lettuce, tomatoes, onion and smoked paprika mayonnaise

**Turkey Club Sandwich 32**  
bacon, tomato, herb and lemon mayo, rosemary ciabatta

# KIDS MENU

## 12 YRS AND UNDER

### APPETIZERS

**Market Inspiration Soup 5**

**Raw Veggies and Dip 5**

**Mini Burger 12**  
fries or green salad  
add cheese + 1

**Mac’n Cheese 11**

**Spaghetti 10**  
roasted tomato sauce

**Grilled Chicken Cutlet 14**  
fries or green salad,  
veggies, BBQ sauce

**Grilled Cheese 10**  
fries or green salad

**Jello 3**  
whipped cream

**Ice Cream Bowl 5**  
market inspired selection

**Chicken Fingers 12**  
fries or green salad,  
plum sauce

**Grilled Chicken 12**  
fries or green salad  
add cheese + 1

**Mac’n Cheese 11**

**Spaghetti 10**  
roasted tomato sauce

**Grilled Chicken Cutlet 14**  
fries or green salad,  
veggies, BBQ sauce

**Grilled Cheese 10**  
fries or green salad

**Jello 3**  
whipped cream

**Ice Cream Bowl 5**  
market inspired selection

# SWEET SURRENDER

**MONTREAL-TREMBLANT 13**  
Cranberry coulis, Coureur des bois and pistachio cream

**CRÈME BRÛLÉE SUGAR PIE 13**  
Maple cotton candy

**CHOCOLATE CAKE 12**  
Gluten-free cookie, red berry coulis

**TARTE TATIN 13**  
Hazelnut shortbread, vanilla and sweet clover iced parfait, ice cider coulis

## HOMEMADE SORBET TRIO 10

## FRESH SEASONAL FRUIT SALAD 9

# 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  
Joel Gott, Californie, É.-U. 70

CHARDONNAY  
Domaine Saint-Nabor, Cuvée exclusive, CDR Village, France A 59  
North Coast, Arrowflite, Chardonnay, É.-U. 79

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  
Alexander Valley, Cabernet Sauvignon, Bound, É.-U. 99

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 59  
Catalogne, Langa Pasion, Grenache, Espagne\* 75

BORDELAIS ET MÉRITAGE  
Bordeaux, Château Roquefort, France 79

Pétales d’Osoyoos, Osoyoos Larose, Vallée de l’Okanagan, Canada 99

SANGIOVESE-NEBBIOLO  
Chianti Riserva DOCG, Capofosso A 69  
Barolo DOCG, Rocca Ripalta A 139

**CHAMPAGNE**  
Veuve Clicquot, Ponsardin 220

**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 14 / Staring from 14

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\* 14

Veuve Clicquot Ponsardin, Brut 35

#### ROSÉ

Choix de Sommelier 17

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.



**Fairmont**  
TREMBLANT

# 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 24

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

#### Le coureur des bois 26

deux oeufs à votre façon, choix de bacon, jambon ou saucisses, pommes de terre rissolées et rôties

#### Omelette jambon-fromage 26

servi avec pommes de terre rissolées et rôties

#### Omelette végé 25

épinard, champignon, oignon, tomate, servi avec pommes de terre rissolées et rôties

#### Le béné classique 26

deux oeufs pochés, muffin anglais, bacon de dos, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées

#### Grilled cheese montagnard 23

pain brioché, oeuf crevé, bacon, oignons caramélisés, cheddar fumé à la pomme

#### Les crêpes 22

six crêpes, baies de saison et sirop d'érable

#### L'Oeuf végétarien 26

purée de courge, chou frisé, fromage cottage, graines de citrouille et 2 oeufs au choix

### LES FAVORIS DU MATIN

#### Salade de fruits frais 9

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

#### Céréales 8

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 8

### 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 5

Deux (2) au choix : pain blanc, blé entier, sans gluten ou multigrains

## BOISSONS NON ALCOOLISÉES

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

## DÉJEUNER & DÎNER

### ENTRÉES

#### Plateau de fromages (1 personne) 19

quatre fromages fins, croûtons, raisins et miel Le petit rucher du Nord

#### Poutine

**Entrée 15 | Plat principal 21**  
pommes de terre frites, fromage en grains de la fromagerie St-Guillaume, sauce brune

#### Nachos Tremblant 22

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

### SOUPES & SALADES

#### Soupe du marché 9

#### Soupe à l'oignon 19

bière St-Arnould, fromage 1608

#### Salade César

**Entrée 15 | Plat principal 21**

#### Salade verte

**Entrée 11 | Plat principal 16**

### SANDWICHES

Servis avec choix de frites, salade verte ou César

#### Cheeseburger signature 32

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

#### Burger végétarien 32

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

#### Club à la dinde 32

bacon, tomates, mayonnaise aux herbes et citron, ciabatta au romarin

### EN EXTRA

#### Poitrine de volaille + 14

#### Boeuf fumé effiloché + 12

#### Frites ou salade verte + 8

### PLATS PRINCIPAUX

#### Lasagne bolognaise 33

Servie avec une salade verte

#### Saumon poêlé 42

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

#### Bavette de veau et frites 44

#### Filet mignon (8 oz) 65

Gratin dauphinois au céleri-rave et Yukon Gold, chou frisé, émulsion de pommes de terre fumées, jus de bœuf

## 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

#### Doigts de poulet 12

servis avec frites ou salade verte et sauce aux prunes

#### Mini burger 12

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

#### Macaroni au fromage 11

### 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

## DÉLICIES SUCRÉS

### LE MONTRÉAL-TREMBLANT 13

Coulis de canneberge, crémeux au Coureur des bois et pistaches

### TARTE AU SUCRE À LA CRÈME BRÛLÉE 13

Barbe à papa à l'érable

### GÂTEAU AU CHOCOLAT 12

Biscuit sans gluten, cœur de fruits rouges

### TARTE TATIN 13

Sablé à la noisette, parfait glacé à la vanille et mélilot, coulis au cidre de glace

### TRIO DE SORBET MAISON 10

### SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 9

## 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.