

UNE FRINGALE?



MENU SERVICE À L'ÉTAGE

POUR COMMANDER, COMPOSEZ LE « 0 ».



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, 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 rôti, 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)	7
Saucisses ou jambon (3)	7
Saumon fumé (40 g)	11
Pommes de terre rissolées	6
Fèves au lard	7
Cretons maison	7
Pain rôti (2) 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	21
Entrée Plat principal	
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	21
Entrée Plat principal	
Salade verte	16
Entrée Plat principal	
Nachos Tremblant	23
olives noires, oignons rouges, jalapeños, guacamole, pico de gallo, crème sûre	
Grande frite	13
parmesan	
Ailes de poulet (12)	24
choix de sauce : Red Hot ou BBQ à la bière St-Arnould	

SANDWICHES

servis avec choix de frites, salade verte ou César	
Cheeseburger signature	33
champignons, fromage 1608, bacon, tomates, laitue, mayonnaise à l'oignon et paprika fumé	
Burger végétarien	33
boulette végétarienne, champignons, fromage 1608, tomates, laitue, mayonnaise à l'oignon et paprika fumé	
Club à la dinde	33
bacon, tomates, mayonnaise aux herbes et citron, ciabatta au romarin	



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	

Veillez 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.



DÉLICIES 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	
Plateau de fromages - 4 fromages fins (pour 1 personne)	19
croûtons, raisins frais et miel du Petit rucher du Nord	
Trio de sorbets maison	10

POUR LES ENFANTS (12 ans et moins)

ENTRÉES	
Potage du marché	5
Crudités et trempette	5
PLATS PRINCIPAUX	
Spaghetti sauce à la tomate rôtie	10
Macaroni au fromage	11
Escalope de poulet grillée	14
légumes, sauce BBQ, servi avec frites ou salade verte	
Grilled cheese servi avec frites ou salade verte	10
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)	
DESSERTS JUNIOR	
Salade de fruits	6
Brownie au chocolat et crème glacée à la vanille	5
Bol de jello et crème chantilly	3
Crème glacée	5



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



VIN - Notre liste varie selon les arrivages

BLANCS	
SAUVIGNON BLANC Joel Gott, Californie, É.U	70
CHARDONNAY Domaine Saint-Nabor, Cuvée exclusive, CDR Village, France, A	59
PINOT GRIGIO Delle Venetie, Pinot Grigio, Italie, A	59

CHAMPAGNE

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

VINS AU VERRE - 5 oz.

BLANCS - Choix de Sommelier	À partir de 13
Pinot Grigio Chardonnay Albarino	

ROUGE - Choix de Sommelier	À partir de 13
Grenache-Syrah-Mourvèdre Cabernet Sauvignon Pinot Noir	

MOUSSEUX / CHAMPAGNE

Prosecco, Piccini, Brut, Vénétie, Italie*	17
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	39

ROUGES

Cabernet Sauvignon, Alexander Valley, É.-U	99
Pinot noir, Chapeau Melon, Jérémie Huchet, Loire, France*	75
Bourgogne, Les Ursulines, Jean-Claude Boisset	79
Syrah-grenache-mouvèdre, Domaine Saint-Nabor, Cuvée exclusive, CDR Village, France, A	59
Catalogne, Langa Pasion, Grenache, Espagne*	75



BIÈRES

MICROBRASSERIE	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	

SUDDEN CRAVING?



IN-ROOM DINING MENU

TO ORDER, DIAL "0".

Fairmont
TREMBLANT



BREAKFAST

7 am to 10 am Monday to Friday
7 am to 10:30 am Saturday and Sunday

ENERGIZING MORNINGS

served with orange or grapefruit juice and your choice of coffee, decaffeinated coffee or Lot 35 Fairmont tea

The Healthy Parfait	24
moist dark chocolate granola square, caramelized bananas, labneh, financier crumble and berries	
The Woodsman	28
two eggs cooked to your liking, your choice of bacon, ham or sausages, sautéed potatoes, toast	
Village Omelet	26
two eggs, pepper, onion, ham & cheese, sautéed potatoes, toast	
Endurance Omelet	27
four egg whites, tomatillo, pepper, mushroom, arugula, Parmesan shavings, and tomato pesto, toast	
The Giant	31
two eggs cooked to your liking, bacon, ham, sausages, cretons, baked beans with pork, sautéed potatoes, toast	
The Classic Benedict	26
two poached eggs on an English muffin, back bacon, Hollandaise sauce, sautéed potatoes	
Mountaineer Grilled Cheese	24
brioche bread, fried egg over hard, bacon, caramelized onions, smoked apple cheddar	
Crêpes	22
six crêpes, seasonal berries and maple syrup	
Morning poutine	26
potatoes with herbs, cheese curds, roasted bacon, green onion, a fried egg and Hollandaise sauce	

BREAKFAST FAVOURITES

Homemade Fresh Fruit salad	10
Fresh Bakery Basket	12
five mini Viennese pastries served with butter and jams	
Cereals	9
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	9

À LA CARTE OPTIONS

Bacon (4)	7
Sausages or ham (3)	7
Smoked salmon (40 g)	11
Sautéed potatoes	6
Baked beans with bacon	7
Homemade pork cretons	7
Toasted bread of your choice (2) (white, whole wheat, gluten-free or multigrain)	6



DINNER

5 pm to 10 pm

APPETIZERS

Cheese Board (1 person)	19
three fine cheeses, croutons, fresh grapes and Le Petit Rucher du Nord honey	
Poutine	Starter 15 Main 21
french fries, cheese curds, classic gravy	

SOUPS & SALADS

Soup of the Day	9
French Onion Soup	19
St-Arnould beer, 1608 cheese, Oka cheese	
Caesar Salad	Starter 15 Main 21
Green Salad	Starter 11 Main 16
Tremblant Nachos	23
black olives, red onions, jalapenos, guacamole, pico de Gallo, sour cream	
Big Bowl o' French Fries	13
Parmesan	
Chicken Wings (12)	24
choice of sauce: Red Hot or BBQ with St-Arnould beer	

SANDWICHES

served with your choice of fries, green or Caesar salad	
Signature Cheeseburger	33
mushrooms, 1608 cheese, bacon, lettuce, tomatoes, onion and smoked paprika mayonnaise	
Vegetarian Burger	33
veggie patty, mushrooms, 1608 cheese, lettuce, tomatoes, onion and smoked paprika mayonnaise	
Turkey Club Sandwich	33
bacon, tomato, herb and lemon mayo, rosemary ciabatta	



MAIN COURSES

Beef filet mignon	65
red wine sauce, salsify, grilled maitake and marinated shimenji, cauliflower purée	
Cod	47
potato trinxat, clam velouté, herb salad	
Dahl de lentilles	38
coral lentils with green curry and coconut milk, mango, red onions marinated in shallots, fried onions and cauliflower, jasmine rice	
Orecchiette aux champignons	38
truffle oil, smoked caciocavallo, pickled mushrooms and chestnuts	

Please note that a \$5 delivery charge, a 15% servicecharge and applicable taxes* will be added to all orders.*A fee corresponding to 3% of the price indicated will be added to your invoice. This feecorresponds to the percentage of the contribution set by the Tremblant Resort Association.



SWEET SURRENDER

Tremblezienne	13
St-Germain cream, camerise jam	
The pear	13
almond cream, whole pear cooked in red wine with boreal spices, beaumier fir shortbread	
Chocolat cake	13
gluten-free cookie, red berry coulis	
Sugar pie	13
Cheese board - 4 fine cheeses (for 1 person)	19
croutons, fresh grapes and Le Petit Rucher du Nord honey	
Homemade sorbet trio	10

KIDS MENU (12 yrs and under)

APPETIZERS	
Market Inspiration Soup	5
Raw Veggies and Dip	5
MAIN COURSES	
Spaghetti roasted tomato sauce	10
Mac'n Cheese	11
Grilled Chicken Cutlet	14
veggies, BBQ sauce, fries or green salad	
Grilled cheese served with fries or green salad	10
Chicken Fingers	12
served with fries or green salad, plum sauce	
Mini burger	12
fries or green salad (add cheese + 1)	
JUNIOR DESSERTS	
Fresh Fruit Salad	6
Chocolate Brownie and vanilla ice cream	5
Jello bowl and whipped cream	3
Ice cream bowl	5



BEVERAGES

Coffee or Decaffeinated Coffee	3 cups 6 6 cups 9
Espresso	simple 6 double 6,50
Latte	7
Cappuccino	7
Hot Chocolate	7
Lot 35 Fairmont Tea	6
Juice	7
Milk	5
Smoothie	9
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



WINE - Our list varies according to arrivals

WHITES

SAUVIGNON BLANC Joel Gott, Californie, É.U	70
CHARDONNAY Domaine Saint-Nabor, Cuvée exclusive, CDR Village, France, A	59
PINOT GRIGIO Delle Venetie, Pinot Grigio, Italie, A	59

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot, Ponsardin	220 - half bottle 119
---------------------------	-----------------------

WINES BY THE GLASS - 5 oz.

WITES - Choix de Sommelier	À partir de 13
Pinot Grigio Chardonnay Albarino	

REDS - Choix de Sommelier

Grenache-Syrah-Mourvèdre Cabernet Sauvignon Pinot Noir	À partir de 13
--	----------------

SPARKLING / CHAMPAGNE

Prosecco, Cantine Maschio, Brut, Vénétie, Italie*	17
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	39

REDS

Cabernet Sauvignon, Alexander Valley, É.-U	99
Pinot noir, Chapeau Melon, Jérémie Huchet, Loire, France*	75
Bourgogne, Les Ursulines, Jean-Claude Boisset	79
Syrah-grenache-mouvèdre, Domaine Saint-Nabor, Cuvée exclusive, CDR Village, France, A	59
Catalogne, Langa Pasion, Grenache, Espagne*	75



BEERS

MICROBREWERY	15
P'tit Train du Nord - lager 473 ml (Special 25 th anniversary edition)Blanche des Anges - white 500 ml	
Rivière-Rouge - amber 500 ml	
DOMESTIC	9
IMPORTED	10

LIQUOR

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	