MENU COMPTOIR ET LA TERRASSE

ENTRÉES

SALADE CÉSAR - entrée 15 | plat 21
Quartiers de romaine, copeaux de parmesan, vinaigrette maison et pancetta

SALADE FRAÎCHEUR ESTIVALE - ENTRÉE 16 | PLAT 24
Asperges grillées, fenouil émincé, noix de Grenoble et chèvre, vinaigrette rhubarbe et ail noir.
Oignons rouges, clémentines, roquette

ASSIETTE ANTIPASTO 24
Crémeux épinards et feta, artichauts marinés, minis poivrons au fromage, olives, saucisson "Pieux de Charlevoix", prosciutto, pain grillé à l'ail

SOUPE DU JOUR 9

PLATS PRINCIPAUX

BAVETTE DE VEAU DU QUÉBEC (10 OZ) ET FRITES 36
Marinade à la coréenne, mayonnaise 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

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

TAGLIATELLES AUX CREVETTES SAUVAGES D'ARGENTINE 31
Chorizo espagnol, ail confit et tomates cerises

CHEESEBURGER SIGNATURE 29*
Champignons façon BBQ, fromage 1608, bacon, tomates, laitue, mayonnaise à l'oignon et paprika fumé

BURGER VÉGÉTARIEN 29*
Boulette végétarienne, champignons façon BBQ, fromage 1608, tomates, laitue, mayonnaise à l'oignon et paprika fumé

CLUB À LA DINDE 29*
Bacon, tomates, mayonnaise aux herbes et citron, ciabatta

*servis avec choix de frites, salade verte ou César

POUR ACCOMPAGNER UN PLAT

Poitrine de volaille 14
Saumon 14
Boeuf fumé effiloché 12
Frites ou salade verte 8

DESSERTS

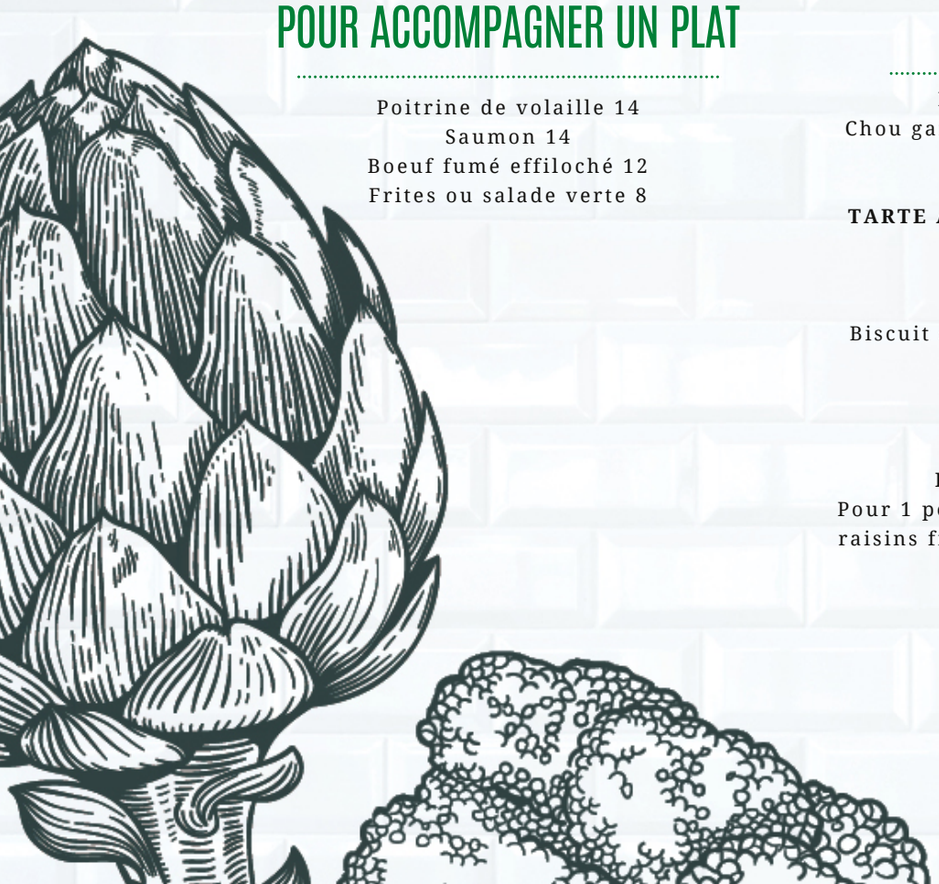
LE CHOUX GRAS 25 ANS 12
Chou garni à la mousse de chocolat blanc à l'orange

TARTE AU SUCRE À LA CRÈME BRÛLÉE 11
Barbe à papa à l'érable

GÂTEAU AU CHOCOLAT 11
Biscuit sans gluten, coeur de fruits rouges

MOUSSE À LA FRAISE 11
Sablé au poivre des dunes

PLATEAU DE FROMAGES 17
Pour 1 personne - 4 fromages fins, croûtons, raisins frais et miel Le petit rucher du Nord



Fairmont TREMBLANT 25 ANS

Taxes et service en supplément

THE COMPTOIR AND TERRACE MENU

APPETIZERS

CAESAR SALAD - STARTER 15 | MAIN 21
Romaine quarters, Parmesan shavings, house dressing and pancetta

FRESH SUMMER SALAD - STARTER 16 | MAIN 24
Grilled asparagus, minced fennel, walnuts and goat cheese with rhubarb and black garlic vinaigrette. Red onion, clementine, arugula

o**ANTIPASTO PLATE 24**
Creamy spinach and feta, marinated artichokes, mini peppers with cheese, olives, "Pieux de Charlevoix" dry sausage, prosciutto, toasted garlic bread

DAILY SOUP 9

MAIN COURSES

VEAL FLANK STEAK (10 OZ) AND FRIES 36
Korean-style marinade, ponzu mayonnaise

FILET MIGNON (8 OZ) 64
Compound butter with salted herbs, asparagus, Swiss chard and Ratte potatoes, veal jus with red wine

PAN SEARED SALMON 35
Annatto emulsion, black garlic purée, marinated red onion and seasonal vegetables

TAGLIATELLE WITH WILD ARGENTINE SHRIMP 31
Spanish chorizo, garlic confit and cherry tomatoes

SIGNATURE CHEESEBURGER 29*
BBQ mushrooms, 1608 cheese, bacon, tomatoes, lettuce, onion and smoked paprika mayonnaise

VEGETARIAN BURGER 29*
Veggie patty, BBQ mushrooms, 1608 cheese, tomatoes, lettuce, onion and smoked paprika mayonnaise

TURKEY CLUB 29*
Ciabatta with rosemary, bacon, tomatoes, herb and lemon mayonnaise

*served with your choice of fries, green or Caesar salad

TO ACCOMPANY ANY DISH

Poultry Breast 14
Salmon 14
Pulled Smoked Meat 12
French Fries or Green Salad 8

DESSERTS

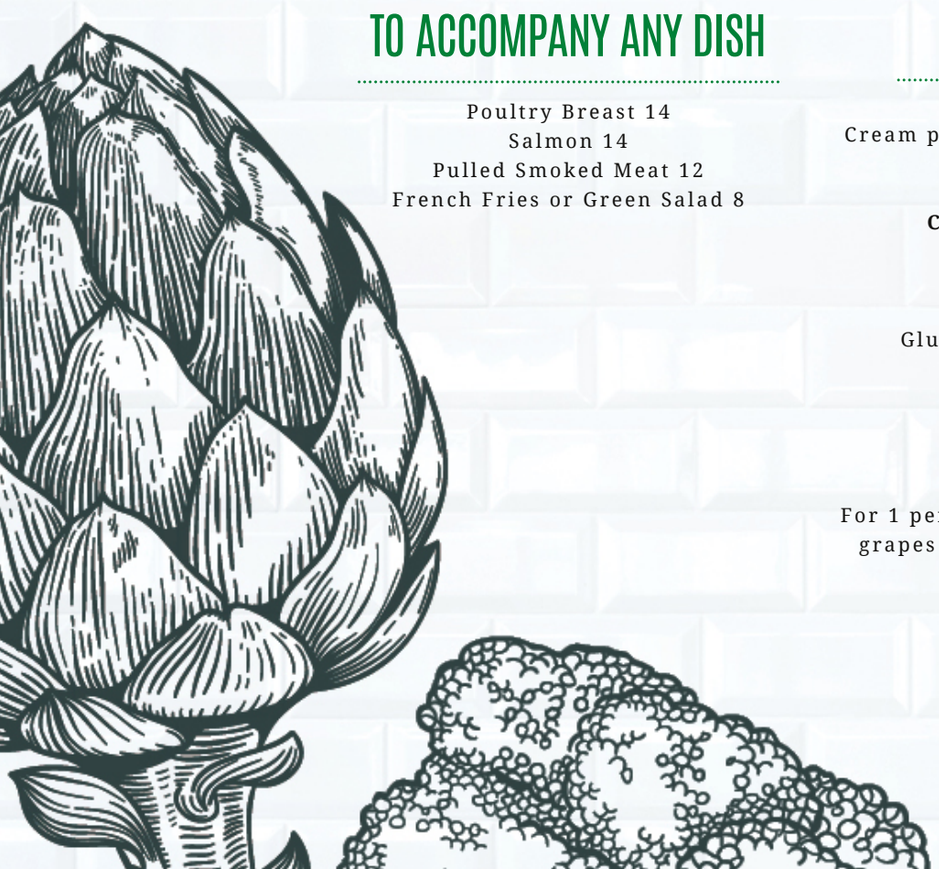
CHOUX GRAS 25 YEARS 12
Cream puff with white chocolate and orange mousse

CRÊME BRÛLÉE SUGAR PIE 11
Maple cotton candy

CHOCOLATE CAKE 11
Gluten-free cookie, red fruit coulis

STRAWBERRY MOUSSE 11
Dune pepper shortbread

CHEESE BOARD 17
For 1 person - 4 fine cheeses, croutons, fresh grapes and Le petit rucher du Nord honey



Fairmont TREMBLANT 25 ANS

Taxes and service not included