



SOUPES

SOUPE DU JOUR	15
SOUPE À L'OIGNON - G/L/S	18
Gratinée au fromage de Montebello, bouillon au vin blanc, brioche grillée	
CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER - L/C/SF	18
Au bacon de mer	

ENTRÉES

PAIN MAISON - G/L/E	7
Graines de tournesol et miel de Kenauk, beurre au sel du St-Laurent	
SALADE ROQUETTE - G/L	16
Cantaloup, proscuitto, bocconcini, menthe, vinaigrette au balsamique blanc	
COEURS DE ROMAINE - G/L/M/E/S	16
Vinaigrette à la fleur d'ail, parmesan	
GRAVLAX DE TRUITE AU NORI - L/E/M	16
Salade de pommes de terre crémeuse au raifort et aneth	
FRITES MAISON - E	10
Aioli au piment d'Espelette	
POUTINE - L/G/CE	15
Pommes de Terre de Notre-Dame-de-la-Paix fromage en grains de Montebello	

PLATS

SAUMON GRILLÉ	32
Glacé au miel, salade fenouil-concombre	
BURGER PORC EFFILOCHÉ - G/L/E/S	32
Sauce BBQ et frites maison	
RIGATONI À LA TAPENADE - G/L/N	38
Tomates séchées, faux-mage, épinards, graines de tournesol	
BURGER DE BOEUF - G/L/E/S/SE	32
Mayonnaise au Bourbon, confiture de tomates, pancetta, pickles, salade	
POKE BOL AU TOFU - S/SE	32
Sauce general tao, concombre, avocat, coriandre, laitue	
BAVETTE DE BOEUF - L/G/CE/M/S	38
À l'échalote, frites maison	
AILES DE CANARD - S/G/M/E	26
Salade de chou crémeuse et frites maison	
PISSALADIÈRE NICOISE - G	24
Salade de roquette	
AJOUTEZ UNE PROTÉINE A UNE SALADE POUR UN PLAT SANTÉ	+ 9
Poitrine de volaille grillée Pavé de saumon rôti	

TARTINES

SAUMON FUMÉ - L/G	16
Fromage de chèvre, oignons rouges, câpres	
ARTICHAUTS, FETA ET OLIVES - L	16
Légumes grillés à la Provencale	
AVEC SALADE OU FRITES	+ 9

DESSERTS

TARTELETTE - G/L/E/S/N	15
Aux fruits de saison	
GATEAU AU CHOCOLAT - G/L/E/S/N	15
Glace marbrée vanille-caramel-pistaches	
TARTE AU SUCRE - G/L/E/S/N	12
TARTE AUX PACANES - G/L/E/S/N	12
CRÈME BRÛLÉE - L/E	12

Make-A-Wish

GÂTEAU S'MORES - G/L/E/S	16
Gâteau éponge au chocolat ganache avec biscuits Graham, guimauve rôtie et crème anglaise	

*Pour les 45 ans de Make-A-Wish, Fairmont sert un dessert créé par un enfant de la fondation et un chef de la maison.
5\$ versé à la fondation par dessert vendu.*

Notes sur les Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : oeufs / C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya /
SE : Sésame / M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri

Veuillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et services en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.