

BRUNCH DU DIMANCHE

DIMANCHE LE 3 AOÛT

1^{er} SERVICE 11H | 2^e SERVICE 13H30

SALADES

Chou à la Grecque
Cœurs de palmier et concombres
Betteraves jaunes et de melons d'eau
Salade de pâtes aux tomates séchées, aux
artichauts et au fromage de chèvre
Brocolis, de bleuets et vinaigrette au pavot
Fèves vertes aux fines herbes du jardin
Asperges grillées

FRUITS DE MER ET POISSONS

Choux et crevettes
Crevettes cocktail
Maquereaux fumés
Saumon fumé maison
Méli-mélo de fruits de mer
Salade de fenouil, pommes et homard

VIANDES

Porchetta
Porc fumé
Tataki de bison
Canard fumé
Pâtés et terrines de la Ferme Moreau

PLATS GOURMETS

Soupe du jour



Longe de bœuf cuite longuement
Crevettes, pétoncles et lentilles béluga
Saumon mariné au gin Wendigo et à
l'argousier



Pommes de terre multicolores aux
herbes salées
Cavatelli aux tomates, au fromage de
chèvre et aux noix de pin
Légumes de la ferme Turpin

NOS INCONTOURNABLES

Fèves au lard
Œufs bénédiclines
Œufs brouillés
Crêpes à l'érable maison

FROMAGES

La Grande Tablée du Fromager
Pêches grillées et burratas
Chutneys de fruits séchés
Raisins frais
Variétés de pains artisanaux

LA TABLE DES DESSERTS

Pains de maïs aux fruits frais
Paris-Brest à la noisette et à la grenade
Charlottes au café et au caramel
Brownies au café
Étagés aux fruits rouges et à la menthe
Mille-feuilles à la vanille
Verrines de mousse aux bleuets
Tartes au sucre et aux pacanes
Tartelettes à l'amande et aux fruits
Biscuits au citron

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

N'hésitez pas à nous faire part de vos besoins ou restrictions alimentaires. Nous privilégions les produits locaux, les poissons sauvages non menacés ainsi que les porcs et volailles élevés naturellement, sans hormones. Les taxes et le service sont en sus, et un frais de service de 15 % s'applique aux tables de 8 personnes et plus. Les enfants de 6 à 12 ans bénéficient d'un tarif réduit à moitié prix, et c'est gratuit pour les enfants de 0 à 5 ans.

85 \$

SUNDAY BRUNCH

SUNDAY AUGUST 3RD

1ST SERVICE 11:00 A.M. | 2ND SERVICE 1:30 P.M.

SALADS

Greek-style coleslaw
Heart of palm and cucumber
Yellow beet and watermelon
Sun-dried tomatoes, artichokes, and goat
cheese pasta salad
Broccoli and blueberry salad with poppy
seed vinaigrette
Green beans with garden herbs
Grilled asparagus

SEAFOOD AND FISH

Cabbage and shrimp
Cocktail shrimp
Smoked mackerel
House-smoked salmon
Seafood medley
Fennel, apple, and lobster salad

MEATS

Porchetta
Smoked pork
Bison tataki
Smoked duck
Moreau Farm's pâtés and terrines

GOURMET DISHES

Soup of the day



Slow-cooked beef loin

Shrimp, scallops, and beluga lentils
Salmon marinated with Wendigo gin
and sea buckthorn



Multicolored potatoes with salted herbs
Cavatelli with tomatoes, goat cheese,
and pine nuts
Vegetables from Ferme Turpin

OUR ESSENTIALS

Baked beans
Eggs Benedict
Scrambled eggs
Homemade maple syrup pancakes

CHEESES

The Grand Cheesemonger's Table
Grilled peach and burrata
Dried fruit chutney
Fresh grape
Assorted bread

THE DESSERT TABLE

Cornbread with fresh fruit
Hazelnut and pomegranate Paris-Brest
Coffee and caramel charlotte
Coffee brownie
Red berries and mint layered dessert
Vanilla mille-feuille
Blueberry mousse verrine
Sugar and pecan pie
Almond and fruit tartlet
Lemon cookie

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

Please let us know about any dietary needs or restrictions. We prioritize local products, non-endangered wild fish, and naturally raised pork and poultry without hormones. Taxes and service are not included, and a 15% service charge applies to tables of 8 or more. Children aged 6 to 12 receive a 50% discount, and meals are free for children aged 0 to 5.

\$ 85