

BRUNCH DU DIMANCHE

DIMANCHE LE 6 JUILLET

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

SALADES

Salade de chou à la grecque
Salade de cœurs de palmier et concombre
Salade de betteraves jaunes et melon d'eau
Salade de pâtes, tomates séchées,
artichauts et fromage de chèvre
Salade de brocoli, bleuets et vinaigrette au
pavot
Fèves vertes aux herbes du jardin
Asperges grillées

FRUITS DE MER ET POISSONS

Choux et crevettes
Crevettes cocktail
Maquereau fumé
Saumon fumé maison
Méli-mélo de fruits de mer
Fenouil, pomme et homard

VIANDES

Porchetta
Porc fumé
Tataki de bison
Canard fumé
Pâté et terrine de notre chef Stacy

PLATS GOURMETS

Soupe du jour



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



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

NOS INCONTOURNABLES

Fèves au lard
Œufs bénédicines
Œufs brouillés
Nos crêpes à l'érable

FROMAGES

La grande tablée du fromager
Pêches grillées et burrata
Chutney de fruits séchés
Raisins
Variété de pains

LA TABLE DES DESSERTS

Pain de maïs aux fruits frais
Paris-Brest noisette et grenade
Charlotte poire et caramel
Brownies au café
Étagé mûre et basilic
Mille-feuille à la vanille
Verrine mousse à la fraise
Tarte au sucre et aux pacanes
Tartelette amande et 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 JULY 6TH

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

SALADS

Greek coleslaw
Heart of palm and cucumber salad
Yellow beet and watermelon salad
Pasta salad with sun-dried tomatoes,
artichokes, and goat cheese
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

MEATS

Porchetta
Smoked pork
Bison tataki
Smoked duck
Chef Stacy's pâté and terrine

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 Turpin Farm

OUR ESSENTIALS

Baked beans
Eggs Benedict
Scrambled eggs
Our maple syrup pancakes

CHEESES

The grand cheesemonger's spread
Grilled peaches and burrata
Dried fruit chutney
Grapes
Assorted breads

THE DESSERT TABLE

Cornbread with fresh fruit
Hazelnut and pomegranate Paris-Brest
Pear and caramel charlotte
Coffee brownies
Blackberry and basil layered dessert
Vanilla mille-feuille
Strawberry mousse verrine
Sugar and pecan pie
Almond and fruit tartlet
Lemon cookies

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