Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO



SERVICE AUX CHAMBRES

Disponible tous les jours de 7h à 22h

Composer le «0» sur le téléphone de votre chambre pour commander

IN-ROOM DINING

Available daily from 7am to 10pm

Dial «0» on the phone in your room to place an order

PETIT-DÉJEUNER
DE 7H00 À 11H00

SERVIS AVEC JUS ET CAFÉ RÉGULIER

CARPACCIO D'ANANAS A L'ÉRABLE 25
Galette au gruau et yogourt de brebis

BAGEL SAUMON FUMÉ 25
Oignons confits, fromage à la crème

LE CANADIEN 35
Deux œufs à votre façon, bacon, saucisses, pommes de terre rissolées, rôties

BÉNÉ MONTEBELLO 35
Deux oeufs pochés , muffin anglais, jambon, hollandaise, pommes de terre rissolées

BÉNÉ SAUMON FUMÉ 35

BÉNÉ FLORENTINE 35

PAIN PLAT AU FROMAGE DE CHÈVRE 35
Tomates, roquette et oeuf poché

OMELETTE DE LA PETITE-NATION 35
Jambon de la Ferme Moreau et Cheddar de Montebello, épinards

CRÊPES FRANÇAISES 25
Beurre d'érable

CROISSANT DORÉ ET CRÈME ANGLAISE 25
Compote de fruits

PANIER DU BOULANGER 9
4 viennoiseries au choix du chef, beurre et confitures

VITALITÉ 16
Yogourt vanille, granola maison, fruits, miel de Kenauk

EXTRAS

1 oeuf	5	Salade de Fruits	6
Saucisses	6	Baies de saison	6
Bacon	8	Saumon fumé	13
Fèves au lard	4	Pommes de terre rissolées	5
Céréales	5		
Rotis	5		

CAFÉ ARTISANAL HC VALENTINE

Espresso	5
Café régulier	5
Bol de latté	8
Capuccino	5

Nos maîtres torréfacteurs produisent des torréfactions d'origine unique, des mélanges personnalisés et des offres durables, notamment certifiées Rainforest Alliance, Fair Trade et bio.

BREUVAGES

Mimosa	13
Chocolat chaud	6
Smoothie du jour	8
Jus ou lait (au choix)	5

THÉ LOT 35 & TISANE 5

Fabriqué par un fabricant durable.
Sachets de thé 100% compostables végétaux pyramides. BIO.

Peut être fait sans lactose

Peut être fait sans gluten

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles.
Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux.
15% frais de service. Frais de livraison 5$.

Nous utilisons des œufs de poules en liberté pour nos repas à la carte

2025-04-29

BREAKFAST

FROM 7:00 A.M. TO 11:00 A.M.

SERVED WITH JUICE AND REGULAR COFFEE

PINEAPPLE MAPLE CARPACCIO 25
Oatmeal and sheep yogurt pancake

SMOKED SALMON BAGEL 25
Candied onions, cream cheese

THE CANADIAN 35
Two eggs your way, bacon, sausage, hash browns, toast

MONTEBELLO BENEDICT 35
Two poached eggs, English muffin, ham, hollandaise, hash browns

SMOKED SALMON BENEDICT 35

FLORENTINE BENEDICT 35

GOAT CHEESE FLATBREAD 35
Tomatoes, arugula and poached egg

SMALL NATION OMELETTE 35
Moreau Farm Ham and Montebello Cheddar, Spinach

FRENCH CREPES 25
Maple butter

CROISSANT AND CUSTARD 25
Fruit compote

BAKER'S BASKET 9
4 pastries of the chef's choice, butter and jams

VITALITY 16
Vanilla yogurt, homemade granola, fruit, Kenauk honey

EXTRAS

1 egg	5	Fruit Salad	6
Sausages	6	Seasonal Berries	6
Bacon	8	Smoked Salmon	13
Baked beans	4	Fried Potatoes	5
Cereals	5		
Toast	5		

CAFÉ ARTISANAL HC VALENTINE

Espresso	5
Regular coffee	5
Latte bowl	8
Cappuccino	5

Our master roasters produce single-origin roasts, custom blends and sustainable offerings including Rainforest Alliance, Fair Trade and organic certified.

BEVERAGES

Mimosa	13
Hot chocolate	6
Smoothie of the day	8
Juice/milk	5

TEA LOT 35 & HERBAL TEA 5

Made by a sustainable manufacturer.
100% compostable plant-based pyramid tea bags. ORGANIC.

Can be made lactose free

Can be made gluten free

Please let us know your dietary needs and restrictions. Gluten-free and dairy-free options are available.
Our goal is to consistently support and endorse the use of local products.
15% service charge. Delivery charge $5.

We use free-range eggs for our à la carte meals

2025-04-29



DÉJEUNER
DE 12H00 À 16H30

ENTRÉES

PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE 6
Graines de tournesol et miel de Kenauk,
beurre fouetté au yuzu et fleurs

POTAGE DU JOUR 10

SOUPE À L'OIGNON 13
Gratinée au fromage de Montebello, bouillon
au vin blanc, brioche grillée

LAITUE MÉLANGÉ 16
Carottes confites, oignons perle rôtis,
vinaigrette gingembre et carottes

MINI COEURS DE ROMAINE 16
Vinaigrette a la fleur d'ail et parmesan

POUTINE 13
Pommes de terre de Notre-Dame-de-la-Paix,
Fromage en grains de Montebello

FRITES MAISON 10
Pommes de Terre de Notre-Dame-de-la-Paix,
mayonnaise aux piments de la ferme
Labelle & St-Amour

HUMMUS 15
Pita, olives

AILES DE POULET (12) 20
Sauce BBQ

PLATS

GNOCCHIS 32
Champignons, manchebello, pesto a la sauge

SAUMON GRILLÉ 32
Purée de Céleri-raves a l'ail noir,
petits pois et pleurotes

BURGER DE BOEUF AU CHEDDAR 32
Mayonnaise au Bourbon, confiture de tomates,
pancetta, pickles, salade

BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE 36
Sauce échalote, frites maison

BRISKET FUMÉ 30
Salade de choux et cornichon frit

COURGE SPAGHETTI 26
Crémeux de tofu, tempeh mariné,
huile vierge, kimchi

AJOUTEZ UNE PROTÉINE A UNE SALADE POUR UN PLAT SANTÉ + 9
Poitrine de volaille grillée
Pavé de saumon rôti

Peut être fait végétarianne
Peut être fait sans Lactose
Peut être fait sans Gluten

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles.
Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux.
Taxes et service en supplément. Frais de livraison 5$.

2025-04-29



LUNCH

FROM 12H00 TO 16H30

APPETIZERS

HOUSEMADE POTATO BREAD 6
Sunflower seeds and Kenauk honey, whipped butter with yuzu and flowers

SOUP OF THE DAY 10

ONION SOUP 13
Montebello cheese gratin, white wine broth, toasted brioche

MIXED LETTUCE 16
Confit carrots, roasted pearl onions, carrot and ginger vinaigrette

MINI ROMAIN HEARTS
Garlic flower vinaigrette, parmesan 16

POUTINE
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix, Montebello cheese curds 13

HOUSEMADE FRIES
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix, with Labelle & St-Amour Farm chili mayonnaise 10

HUMMUS
Pita, olives 15

CHICKEN WINGS (12)
BBQ sauce 20

MAIN COURSES

GNOCCHIS 32
Mushrooms, Manchebello, sage pesto

GRILLED SALMON 32
Celeriac puree with black garlic, green peas and oyster mushrooms

BEEF & CHEDDAR BURGER 32
Bourbon mayonnaise, tomato jam, pancetta, pickles, salad

GRILLED BEEF FLANK STEAK 36
Shallot sauce, house fries

SMOKED BRISKET 30
Coleslaw and fried pickles

SPAGHETTI SQUASH 26
Tofu cream, marinated tempeh, Sauce vierge, kimchi

ADD A PROTEIN TO YOUR SALAD FOR A HEALTHY MAIN COURSE + 9
Grilled chicken breast
Roasted salmon

May be made vegetarian · May be made lactose-free · May be made gluten-free

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce.
Taxes and services not included. 5$ delivery fee.

2025-04-29



SOUPER
DE 17H00 À 22H00

ENTRÉES

PAIN MAISON 6
Graines de tournesol et miel de Kenauk, beurre barraté noisette à la noisette

POTAGE DU JOUR 10

SOUPE À L'OIGNON 13
Gratinée au fromage de Montebello, bouillon au vin blanc, brioche grillée

SALADE SUCRINE 18
Sauce César, parmesan, anchois, pancetta, croûtons

CROMESQUI D'ADORAY 22
Endives, raddichio, pommes de terre confites, haricots, vinaigrette au miel et à la truffe noire

POUTINE 13
Pommes de terre de Notre-Dame-de-la-Paix, fromage en grains de Montebello

FRITES MAISON 10
Pommes de Terre de Notre-Dame-de-la-Paix, mayonnaise aux piments de Labelle et St-Amour

HUMMUS 15
Pita, olives

AILES DE POULET (12) 20
Sauce BBQ

PLATS

TRUITE DE KENAUK 42
Orges torréfiés aux herbes, relish de courges, rôti de légumes d'hiver

BURGER DE BOEUF AU CHEDDAR 32
Mayonnaise au Bourbon, confiture de tomates, pancetta, pickles, salade

FILET MIGNON DE BOEUF 6 OZ 68
Pommes de terre confite et frites, champignons érigés, navet et radis, sauce Barolo

MAGRET DE CANARD 52
Sauce griottes, purée et pavé de celeri-rave, endives, échalote rôtie

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE 42
Crème au verts de poireaux, moules et palourdes, tuile au Manchebello

CHOU FLEUR 29
Cari aux lentilles noires, yogourt à la noix de coco, noix de pin et menthe

AJOUTEZ UNE PROTÉINE A UNE SALADE POUR UN PLAT SANTÉ + 9
Poitrine de volaille grillée
Pavé de saumon rôti

Peut être fait végétarianne
Peut être fait sans Lactose
Peut être fait sans Gluten

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles.
Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux.
Taxes et service en supplément. Frais de livraison 5$.

2025-04-29



DESSERT

DE 12H00 À 22H00
FROM 12H00 TO 22H00

DÉCLINAISON DE POMMES **15**
Du verger Croque-Pomme, mousse au verjus, feuilletage

PUDDING AU PAIN **15**
Caramel, pacanes a l'érable, mousse au fromage frais de Montebello

TARTE AU SUCRE **12**

TARTE AUX PACANES **12**

CRÈME BRÛLÉE **12**

APPLE VARIATIONS **15**
From verger Croque-Pomme, puff pastry verjus mousse

BREAD PUDDING **15**
Caramel, maple pecans, fresh Montebello cheese mousse

SUGAR PIE **12**

PECAN PIE **12**

CRÈME BRÛLÉE **12**

Make-A-Wish

Pour célébrer la Journée mondiale des vœux, une journée dédiée au pouvoir des vœux, ainsi que le 45e anniversaire de Make-A-Wish, Fairmont proposera un dessert spécial au menu, créé par l'un des chefs Fairmont.

To celebrate World Wish Day, a day dedicated to the power of wishes, and Make-A-Wish's 45th Anniversary, Fairmont will introduce a specialty dessert menu item created by one of Fairmont's chefs.

GÂTEAU S'MORES **16**
Gâteau éponge au chocolat ganache avec biscuits Graham, guimauve rôtie et crème anglaise

S'MORES CAKE **16**
Chocolate ganache sponge cake with graham crackers, roasted marshmallow, and crème anglaise

Pour chaque dessert acheté, Fairmont Montebello versera 2$ à la Fondation Make-A-Wish.

For each dessert purchased, Fairmont Montebello will donate $2 to the Make-A-Wish Foundation.

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce.
Taxes and services not included. 5$ delivery fee.

MENU ENFANTS

12 ans et moins

Boisson et dessert inclus

18

CHILDREN'S MENU

12 years and under

Drink and dessert included

18



BURGER MONTE
Servi avec frites et crudités

BURGER MONTE
Served with fries and raw vegetables

SPAGHETTI
Sauce tomate ou à la viande

SPAGHETTI
Tomato or meat sauce

PIZZA BELLO
Pepperoni et fromage

PIZZA BELLO
Pepperoni and cheese

FILET DE SAUMON
Servi avec frites et crudités

SALMON FILLET
Served with fries and raw vegetables

DOIGTS DE POULET CROUSTILLANTS
Servi avec frites et crudités

CRISPY CHICKEN FINGERS
Served with fries and raw vegetables

DESSERT AU CHOIX
Fruits frais
Biscuits
Brownie
Crème glacée vanille ou chocolat

DESSERT OF YOUR CHOICE
Fresh fruits
Biscuits
Brownie
Vanilla or chocolate ice cream

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux.

Please feel free to let us know your dietary needs and restrictions. Gluten-free and dairy-free options are available. Our goal is to consistently support and endorse the use of local products.

2025-04-29