

A woman with long brown hair is lying in a bed, covered by a white duvet. She is wearing a white robe and is reading a book. In her left hand, she holds a small white cup with a saucer. The bed has a large, dark wood headboard with decorative panels and two small reading lamps on either side. The room has a warm, cozy atmosphere with soft lighting.

Service aux
CHAMBRES

IN-ROOM
DINING

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

Votre Repas DANS LE CONFORT & LE STYLE

Unwind & dine IN COMFORT & STYLE

Ce menu présente une sélection soignée de nos plats offerts en service aux chambres.

Davantage d'options sont disponibles sur l'application.

Pour consulter le menu complet, poser vos questions ou passer une commande, il vous suffit d'appeler le (0) ou de scanner le code QR.

This menu contains a curated selection of our in-room dining offerings. Additional options are available on the app.

To view the full menu, ask a question or place your order, simply dial (0) or scan the QR code.



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

Notes on allergies:

G : Gluten / L : Lactose / N : Nuts / P : Peanuts / E : Eggs / C : Crustaceans / SF : Seafood / S : Soy /
SE : Sesame / M : Mustard / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Celery

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

N'hésitez pas à nous faire part de vos besoins ou restrictions alimentaires. Taxes et services en sus.

Frais de service de 15 % et frais de livraison de 5 \$.

Please be advised that consuming raw or undercooked meats, beef burgers, poultry, shellfish or seafood may increase your risk of foodborne illness. Do not hesitate to inform us of any dietary needs and restrictions.

Taxes and services not included. 15% service charge and \$5 delivery fee apply.

PETIT-DÉJEUNER

Le début parfait de votre journée 7 h - 11 h

SERVIS AVEC JUS ET CAFÉ RÉGULIER

CARPACCIO D'ANANAS À L'ÉRABLE - L
Galette au gruau et yogurt de brebis 25

BAGEL SAUMON FUMÉ - G/L
Oignons confits, fromage à la crème 25

LE CANADIEN - G/L/E

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

BÉNÉ MONTEBELLO - G/L/E
Deux œufs pochés, muffin anglais, jambon, hollandaise, pommes de terre rissolées 35

BÉNÉ SAUMON FUMÉ - G/L/E 35

BÉNÉ FLORENTINE - G/L/E 35

PAIN PLAT AU FROMAGE DE CHÈVRE - G/L/E
Tomates, roquette et œuf poché 35

OMELETTE DE LA PETITE-NATION - G/L/E
Jambon de la Ferme Moreau et cheddar de la Fromagerie Montebello, épinards 35

CRÊPES FRANÇAISES - G/L
Beurre d'érable 25

CROISSANT MULTI-GRAIN DORÉ ET BEURRE D'AMANDES AVEC SIROP D'ÉRABLE - G/L/N
Baies de saison et yogurt de brebis 25

PANIER DU BOULANGER - G/L/N
4 viennoiseries au choix du chef, beurre et confitures 9

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



PETIT-DÉJEUNER À EMPORTER

7 H - 11 H

LIVRÉ À VOTRE CHAMBRE OU À RÉCUPÉRER À LA RÉCEPTION - G/L/N 18

Muffin et Mini-Croissant (2)
Fruit Entier
Bouteille de jus de fruit
Bouteille d'eau

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



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

Fabriqué par un fabricant durable.

Sachets de thé 100% compostables végétaux pyramides. BIO.



BREAKFAST

The perfect start of your day **7:00 AM - 11:00 AM**

SERVED WITH JUICE AND REGULAR COFFEE

MARINATED PINEAPPLE CARPACCIO - L
Oatmeal and sheep yogurt pancake 25

SMOKED SALMON BAGEL - G/L
Candied onions, cream cheese 25

THE CANADIAN - G/L/E

Two eggs your way, bacon,
sausage, potatoes, toast 35

MONTEBELLO BENEDICT - G/L/E
Two poached eggs, English muffin,
ham, hollandaise sauce, potatoes 35

SMOKED SALMON BENEDICT - G/L/E 35

FLORENTINE BENEDICT - G/L/E 35

GOAT CHEESE FLATBREAD - G/L/E
Tomatoes, arugula and poached eggs,
hollandaise sauce 35

OMELETTE PETITE NATION - G/L/E
Moreau Farm Ham and Fromagerie Montebello
cheddar, spinach 35

FRENCH CREPES - G/L
Maple butter 25

**MULTIGRAIN CROISSANT AND ALMOND
BUTTER WITH MAPLE SYRUP - G/L/N**
Seasonal berries and sheep yogurt 25

BAKER'S BASKET - G/L/N
4 chef's choice pastries,
butter and jams 9

VITALITY - L
Vanilla yogurt, homemade granola,
fruits, Kenauk honey 16



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



BREAKFAST TO-GO

7:00 AM - 11:00 AM

**DELIVERED TO YOUR ROOM OR AVAILABLE
FOR PICKUP AT THE RECEPTION 18**

Muffin and Mini-Croissant (2)
Whole Fruit
Bottle of Fruit Juice
Bottle of Water

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.



CONFORT

Nos réconfortants préférés 12 h - 16 h 30

PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE - G/L/E
Graines de tournesol et miel de Kenauk,
beurre au sel de mer du St-Laurent 7

POTAGE DU JOUR 15

SOUPE À L'OIGNON - G/L/S
Gratinée au fromage de Montebello,
bouillon au vin blanc, brioche grillée 18

SALADE DE ROQUETTE - G/L
Cantaloup, prosciutto, bocconcini, menthe,
vinaigrette au balsamique blanc 16

MINI COEURS DE ROMAINE - G/L/M/E/S
Vinaigrette à la fleur d'ail et parmesan 16

POUTINE - L/G/CE
Pommes de terre de Notre-Dame-de-la-Paix,
fromage en grains de la Fromagerie Montebello 15

FRITES MAISON - E
Aïoli au piment d'Espelette 10

HUMMUS - G/SE/CE
Pita, olives 25

AILES DE POULET (12) - S/G
Sauce BBQ 20



AILES DE CANARD - S/G/M/E
Salade de choux, frites maison 26

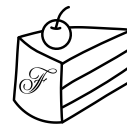
SAUMON GRILLÉ
Glacé au miel, salade de fenouil
et concombre 32

**BURGER DE BOEUF
AU CHEDDAR** - G/L/E/S/SE
Mayonnaise au Bourbon,
confiture de tomates,
pancetta, pickles, salade 32

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE
- L/G/CE/M
Sauce à l'échalote, frites
maison 38

RIGATONI - G/L/N
Tapenade de tomates séchées,
fauxmage, épinards, graines
de tournesol 38

DOUCEUR SUCRÉE



TARTELETTE - G/L/E/S/N 15
Aux fruits de saison

TARTE AU SUCRE - G/L/E/S/N 12

TARTE AUX PACANES - G/L/E/S/N 12

CRÈME BRÛLÉE - L/E 12

GÂTEAU AU CHOCOLAT - G/L/E/S/N 15
Glace marbrée vanille-caramel-pistaches



Make-A-Wish

GÂTEAU S'MORES - G/L/E/S

Gâteau éponge au chocolat ganache avec biscuits
Graham, guimauve rôtie et crème anglaise 16

Pour les 45 ans de Make-A-Wish, Fairmont propose un dessert créé par un enfant de la fondation en collaboration avec l'un de nos chefs. Un montant de 5 \$ par dessert vendu sera remis à la fondation.

COMFORT

Our favorite comfort foods 12:00 PM - 4:30 PM

HOMEMADE BREAD - G/L/E

Sunflower seeds and Kenauk honey,
St. Lawrence salt butter 7

SOUP OF THE DAY 15

ONION SOUP - G/L/S

Montebello cheese gratin,
white wine broth, toasted brioche 18

ARUGULA SALAD - G/L

Cantaloupe, ham, bocconcini, mint,
white balsamic vinaigrette 16

ROMAINE HEARTS - G/L/M/E/S

Garlic flower vinaigrette, parmesan 16

POUTINE - L/G/CE

Notre-Dame-de-la-Paix potatoes,
cheese curds from Fromagerie Montebello 15

HOMEMADE FRIES - E

Aioli with Espelette pepper 10

HUMMUS - G/SE/CE

Pita, olives 25

CHICKEN WINGS (12) - S/G

BBQ sauce 20



DUCK WINGS - S/G/M/E

Creamy coleslaw and
homemade fries 26

GRILLED SALMON

Honey glazed,
fennel-cucumber salad 32

BEEF BURGER - G/L/E/S/SE

Bourbon mayonnaise,
tomato jam, pancetta,
cheddar, pickles, salad 32

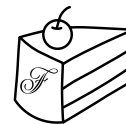
BEEF FLANK STEAK - L/G/CE/M

With shallots, homemade fries 38

RIGATONI TAPENADE - G/L/N

Dried tomatoes, cheese, spinach,
sunflower seeds 38

SWEET DELIGHT



TARTLET - G/L/E/S/N 15

With seasonal fruits

CHOCOLATE CAKE - G/L/E/S/N 15

Vanilla-caramel-pistachio
marbled ice cream

SUGAR PIE - G/L/E/S/N 12

PECAN PIE - G/L/E/S/N 12

CRÈME BRÛLÉE - L/E 12



Make-A-Wish

SMORES CAKE - G/L/E/S

Chocolate sponge cake with graham crackers,
roasted marshmallows and custard 16

For Make-A-Wish's 45th anniversary, Fairmont is serving a dessert created by a child from the foundation and a chef from the house. \$5 donated to the foundation per dessert sold.

AUX CHANTIGNOLES

Notre restaurant d'inspiration classique 17 h - 22 h

PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE - G/L/E

Graines de tournesol et miel de Kenauk, beurre au Sel de mer du St-Laurent 7

POTAGE DU JOUR 15

SOUPE À L'OIGNON - CE/G/L/S

Gratinée au fromage de Montebello, bouillon au vin blanc, brioche grillée 18

LA CÉSAR DU CHANTIGNOLES - L/S/M/E

Sucrine, sauce césar, parmesan, anchois blancs, lardons et croûtons 18

LA BURRATA - L/G

Concombres marinés, salade de petits pois, asperges, fèves vertes, vinaigrette miel et balsamique 26

POUTINE - L/G/CE

Pommes de terre de Notre-Dame-de-la-Paix, Fromage en grains de Montebello 15

FRITES MAISON - E

Aïoli au piment d'Espelette 10

HUMMUS - G/SE/CE

Pita, olives 25

AILES DE POULET (12) - S/G

Sauce BBQ 20



LA TRUITE DE KENAUK - L

Sauce crémeuse au fenouil et safran, socarrat, ficoïdes glacées, fenouil, romanesco, salade de fenouil à orange 42

BURGER DE BOEUF

AU CHEDDAR - G/L/E/S/SE

Mayonnaise au Bourbon, confiture de tomates, pancetta, pickles, salade 32

LE CARRÉ D'AGNEAU - SU

Jus d'agneau façon tajine, panisse de pois chiches au pollen de fenouil, aubergine confite au miel de Kenauk, courgettes grillées 52

FILET MIGNON 6OZ - L/SU/CE

Purée de pommes de terre, légumes de saison et sauce aux poivres 72

FARRO HERBACÉ - N/G

Piperade occitane, ajo blanco, salade de fenouil à l'orange 29

LA LASAGNE GRATINÉE - G/L/E

Ricotta aux herbes, ratatouille niçoise, sauce aux tomates fumées, petit mesclun 39

DOUCEUR SUCRÉE



TARTELETTE - G/L/E/S/N 15

Aux fruits de saison

TARTE AU SUCRE - G/L/E/S/N 12

TARTE AUX PACANES - G/L/E/S/N 12

CRÈME BRÛLÉE - L/E 12

GÂTEAU AU CHOCOLAT - G/L/E/S/N 15

Glace marbrée vanille-caramel-pistaches



Make-A-Wish

GÂTEAU S'MORES - G/L/E/S

Gâteau éponge au chocolat ganache avec biscuits Graham, guimauve rôtie et crème anglaise 16

Pour les 45 ans de Make-A-Wish, Fairmont propose un dessert créé par un enfant de la fondation en collaboration avec l'un de nos chefs. Un montant de 5 \$ par dessert vendu sera remis à la fondation.

AUX CHANTIGNOLES

Our restaurant inspired by classics **5:00 PM - 10:00 PM**

HOMEMADE BREAD - G/L/E

Sunflower seeds and Kenauk honey,
St. Lawrence salt butter 7

SOUP OF THE DAY 15

ONION SOUP - CE/G/L/S

Montebello cheese gratin,
white wine broth, toasted brioche 18

CHANTIGNOLES CAESAR - L/S/M/E

Little gem, Caesar dressing, Parmesan
cheese, white anchovies, bacon and
croutons 18

BURRATA - L/G

Pickled cucumbers, green pea, asparagus
and green beans salad, honey and
balsamic vinaigrette 26

POUTINE - L/G/CE

Notre Dame de la Paix potatoes,
cheese curds from Fromagerie Montebello 15

HOMEMADE FRIES - E

Aioli with Espelette pepper 10

HUMMUS - G/SE/CE

Pita, olives 15

CHICKEN WINGS (12) - S/G

BBQ SAUCE 20



KENAUK TROUT - L

Creamy fennel and saffron
sauce, soccarat, ficoids, fennel
and romanesco, fennel and
orange salad 42

BEEF BURGER - G/L/E/S/SE

Bourbon mayonnaise,
tomato jam, pancetta,
cheddar, pickles, salad 32

RACK OF LAMB - SU

Lamb jus tagine style, chickpea
panisse with fennel pollen,
eggplant confit with Kenauk
honey, grilled zucchini 52

FILET MIGNON 6OZ - L/SU/CE

Served with mashed potatoes,
seasonal vegetables and pepper
sauce 72

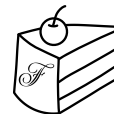
HERBY FARRO - N/G

Ajo bianco, piperade, fennel and
orange salad 29

LASAGNE GRATINÉE - G/L/E

Herb ricotta, ratatouille niçoise,
smoked tomato sauce, small
mesclun 39

SWEET DELIGHT



TARTLET - G/L/E/S/N 15

With seasonal fruits

CHOCOLATE CAKE - G/L/E/S/N 15

Vanilla-caramel-pistachio
marbled ice cream

SUGAR PIE - G/L/E/S/N 12

PECAN PIE - G/L/E/S/N 12

CRÈME BRÛLÉE - L/E 12



Make-A-Wish

SMORES CAKE - G/L/E/S

Chocolate sponge cake with graham crackers,
roasted marshmallows and custard 16

For Make-A-Wish's 45th anniversary, Fairmont is
serving a dessert created by a child from the
foundation and a chef from the house. \$5
donated to the foundation per dessert sold.



COCKTAILS

« 1856 » MEZCAL SOUR

Mezcal Del Maguey Vida, sirop simple, citron frais, amèrs
Del Maquey Vida Mezcal, simple syrup, fresh lemon, bitters 22

« 1876 » TOM'S HENDRICKS

Gin Hendricks, citron frais, sirop simple soda
Hendricks Gin, fresh lemon, simple syrup, soda 18

« 1898 » DAIQUIRI CLASSIQUE

Rhum Barcardi, lime fraîche, sirop simple
Barcardi Rum, fresh lime, simple syrup 17

« 1941 » MOSCOW MULE

Vodka Absolut Elyx, bière au gingembre, lime fraîche
Absolut Elyx Vodka, Ginger Beer, fresh lime 20

« 1953 » VESPER

Vodka Grey Goose, Gin Tanqueray, Lillet blanc
Grey Goose Vodka, Tanqueray Gin, White Lillet 20

VINS / WINE

VR/GL BTL

BLANCS | WHITES

Pinot Grigio, Vénétie	15	65
Verdejo, Espagne	16	75
Sauvignon Blanc, Vallée de la Loire	16	85
Riesling, Niagara	18	85

ROUGES | REDS

Chianti, Toscane	15	80
Rioja, Espagne	16	80
Merlot, Niagara	18	85
Pinot Noir, Bourgogne	22	95

Champagne. Veuve Clicquot, Brut France	38	206
--	----	-----

BIÈRES / BEERS

🌿 BRASSEURS DE MONTEBELLO - 500ML 15

Fantôme d'Ezilda | Blonde houblonnée
Kenauk Ale | Pale Ale
L'Ange de la Rivière | Blanche
Viktor Nymark | Ale Rustique

DOMESTIQUE 10

Labatt 50 | Blonde | Canada
Budweiser | Busch | États-Unis
Bud Light | Busch | États-Unis

IMPORTÉE 12

Corona | Busch | Mexique
Stella Artois | Blonde | Belgique
Corona 0.0

PETIT CHEF

Le festin des petits gourmands / The feast of little foodies



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

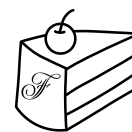
DOIGTS DE POULET CROUSTILLANTS

Servi avec frites et crudités

CRISPY CHICKEN FINGERS

Served with fries and raw vegetables

DOUCEUR SUCRÉE



AU CHOIX

Fruits frais
Biscuits
Brownie
Crème glacée vanille
ou chocolat

YOUR CHOICE

Fresh fruits
Cookies
Brownie
Vanilla or
chocolate ice cream

F