

# DÉJEUNER/BREAKFAST

Le début parfait de votre journée **7h - 11h**  
The perfect way to start your day **7am - 11am**

- PAIN PLAT AU FROMAGE DE CHÈVRE - G/L/E** -35-  
**FLATBREAD WITH GOAT CHEESE**  
Tomates et œuf poché, sauce hollandaise  
*Tomatoes and poached egg, hollandaise sauce*
- BÉNÉ MONTEBELLO - G/L/E/F** -35-  
Œufs pochés, muffin anglais, sauce hollandaise  
*Poached eggs, English muffin, hollandaise sauce*
- BÉNÉ SAUMON FUMÉ - G/L/E/F** -35-  
**SMOKED SALMON BÉNÉDICTINE**
- BÉNÉ FLORENTINE - G/L/E/F** -35-  
**FLORENTINE BÉNÉDICTINE**
- OMELETTE DE LA PETITE-NATION - G/L/E** -35-  
Jambon de la Ferme Moreau, cheddar de la Fromagerie Montebello  
*Moreau Farm ham, Fromagerie Montebello cheese*
- CRÊPES FRANÇAISES - G/L** -25-  
Sirop d'érable 100 % pur beurre  
*100% pure maple syrup butter*
- CROISSANT MULTI-GRAIN DORÉ - G/L/N** -25-  
**FRENCH TOAST'S CROISSANT**  
Baies de saison, yogourt de brebis et beurre d'amandes  
*Seasonal berries, sheep's yogurt, and almond butter*
- CARPACCIO D'ANANAS À L'ÉRABLE - L** -25-  
**MAPLE PINEAPPLE CARPACCIO**  
Galette au gruau et yogourt de brebis  
*Oatmeal pancake and sheep's milk yogurt*
- PANIER DU BOULANGER - G/L/N/E** -9-  
**BAKER'S BASKET**  
4 viennoiseries au choix du chef, beurre et confitures  
*4 chef's choice pastries, butter and jam*
- VITALITÉ - L** -16-  
Yogourt vanille, granola, miel de la Petite-Nation  
*Vanilla yogurt, granola, honey from the Petite-Nation*
- BAGEL SAUMON FUMÉ - G/L/F** -25-  
**SMOKED SALMON BAGEL**  
Oignons confits, fromage à la crème  
*Caramelized onions, cream cheese*
- Mimosa** -16-
- Jus - Juice** -6-
- Smoothie du jour - Smoothie of the day** -8-
- Café filtré - Filter coffee** -5-
- Cappuccino** -6-
- Latté** -8-
- Espresso** -5-
- Americano** -5-
- Thé Lot 35** -5-

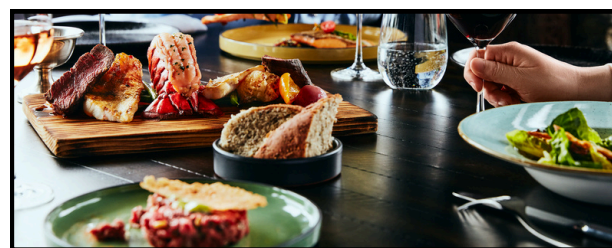
Sachets de thé 100% compostables.



# DÎNER/LUNCH

Nos réconfortants préférés **12 h - 16 h 30**  
Our favorite comfort food **12pm - 4:30pm**

- PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE - G/L/E** -8-  
**HOMEMADE POTATO BREAD**  
Graines de tournesol, beurre à la fleur du sel  
*Sunflower seed, salted butter*
- SOUPE DU JOUR - SOUP OF THE DAY** -16-
- SOUPE À L'OIGNON - ONION SOUP - G/L/SU** -19-  
Gratinée au fromage de Montebello, brioche grillée  
*Gratiné with Montebello cheese, toasted brioche*
- SALADE DE SAISON SEASONAL SALAD** -16-  
Fenouil, roquette, fraises, vinaigrette vanille  
*Fennel, arugula, strawberries, vanilla vinaigrette*
- MINI COEURS DE ROMAINE - G/L/M/E/S/F** -18-  
**MINI HEART ROMAINE**  
Vinaigrette à la fleur d'ail et parmesan  
*Garlic flower and Parmesan vinaigrette*
- POUTINE - L/G/CE/SU** -16-  
Pommes de terre, fromage de Montebello  
*Potatoes, Montebello cheese*
- FRITES MAISON - HOMEMADE FRIES - G/E** -12-  
Aioli au piment d'Espelette  
*Aioli with Espelette pepper*
- HUMMUS - G/SE** -25-  
Pita, olives, tomates et concombres  
*Pita, olive, tomato and cucumber*
- AILES DE POULET (12) - CHICKEN WINGS - G** -20-  
Sauce BBQ



- BAVETTE DE BOEUF - L/G/S** -41-  
Sauce au vin rouge, pleurotes et frites maison  
*Red wine sauce, oyster mushroom, homemade fries*
- BURGER DE BOEUF WAGYU - G/L/E/S** -36-  
Confiture de bacon, mayonnaise Whisky, oignon rouge, cheddar, frites  
*Bacon jam, Whiskey mayonnaise, red onion, cheddar cheese, fries*
- TRUITE DES BOBINES, SALADE TIÈDE - L/M/F** -34-  
**BOBINE TROUT, WARM SALAD**  
Asperges, pois verts, vinaigrette à la moutarde de Dijon  
*Asparagus, green pea, Dijon mustard vinaigrette*
- PENNINE PESTO PRIMAVERA - G** -30-  
Courgettes, poivrons, pesto d'herbes, faux-mage  
*Zucchini, bell pepper, herb pesto, plant-based cheese*

# SOUPER/DINNER

Notre restaurant d'inspiration classique **17h30- 22h**  
Our classically inspired restaurant **5:30pm to 10pm**

- PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE - G/L/E** -8-  
**HOMEMADE POTATO BREAD**  
Graines de tournesol, beurre salé du St-Laurent  
*Sunflower seed, salted butter from the St. Lawrence*
- SOUPE DU JOUR - SOUP OF THE DAY** -16-
- SOUPE À L'OIGNON - ONION SOUP - G/L/SU** -19-  
Gratinée au fromage de Montebello, brioche grillée  
*Gratiné with Montebello cheese, toasted brioche*
- CÉSAR DU CHANTIGNOLES - L/S/M/E/G/F** -20-  
Parmesan, anchois blancs, câpres, lardons  
*Parmesan cheese, white anchovies, caper, bacon*
- TOMATE ET FIOR DI LATTE - SU/L/G** -21-  
Mozzarella, vinaigrette caprese, concombres  
*Mozzarella, caprese vinaigrette, cucumber*
- POUTINE - L/G/CE/SU** -16-  
Pommes de terre, fromage de Montebello  
*Potatoes, Montebello cheese*
- FRITES MAISON - HOMEMADE FRIES -G/E** -12-  
Aioli au piment d'Espelette  
*Aioli with Espelette pepper*
- HUMMUS - G/SE** -25-  
Pita, olives, tomates et concombres  
*Pita, olive, tomato and cucumber*
- AILES DE POULET (12) - CHICKEN WINGS- G** -20-  
Sauce BBQ



- TRUITE DE KENAU - KENAU TROUT- CE/F/E** -44-  
Haricots lingot, pommes de terre confites, carottes et chorizo  
*Lingot bean, confit potato, carrot and chorizo*
- BURGER DE BOEUF WAGYU - G/L/E/S** -36-  
Confiture de bacon, mayonnaise Whisky, oignon rouge, cheddar, frites  
*Bacon jam, mayonnaise Whiskey, red onion, cheddar cheese, fries*
- FILET MIGNON 6OZ - L/SU** -76-  
Purée de pommes de terre, brocolini, carottes  
*Peppercorn sauce, mash potato, brocolini, carrot*
- PORCHETTA DE LA FERME GASPOR - L** -50-  
Crème de maïs, chanterelles, piments doux, prunes  
*Corn cream, chanterelle, sweet peppers, plums*
- AUBERGINE - SE/N/S/G/CE** -33-  
Couscous et pois chiche, sauce romesco, caviar d'aubergines  
*Couscous with chickpea and sauce romesco, eggplant caviar*

# ENFANTS/CHILDREN

12 ans et moins - Boisson et dessert inclus - **18**  
*12 years and under - Drink and dessert included - 18*

- BURGER MONTE - G/L**  
Salade, tomate et cheddar, frites et crudités  
*Salad, tomato and cheddar cheese, fries and raw vegetables*
- FILET DE SAUMON - SALMON FILLET - F**  
Servi avec frites et crudités  
*Served with fries and raw vegetable*
- PIZZA BELLO - L/G/S**  
Pepperoni et fromage  
*Pepperoni and cheese*
- SPAGHETTI - CE/G/L**  
Sauce tomate ou à la viande  
*Tomato or meat sauce*
- DOIGTS DE POULET CROUSTILLANTS CRISPY CHICKEN FINGERS - G** -12-  
Servis avec frites et crudités  
*Served with fries and raw vegetable*
- DESSERT AU CHOIX - YOUR CHOICE OF DESSERT**  
Fruits frais, Biscuit  
*Fresh fruit, biscuit*  
Brownie - G/L/E  
*Crème glacée vanille ou chocolat - L*  
*Vanilla or chocolate ice cream - L*



## DOUCEUR SUCRÉE / SWEETNESS

- CRÉMEUX AU CHOCOLAT ET À LA BIÈRE CHOCOLATE AND BEER CRÉMEUX - G/L/E/S** -15-
- ENTREMET À LA LIME MOJITO MOJITO LIME ENTREMET - G/L/E/S** -15-
- TARTE AU SUCRE - SUGAR PIE - G/L/E/S/N** -15-
- TARTE AUX PACANES - PECAN PIE - G/L/E/S/N** -15-
- CRÈME BRÛLÉE - L/E** -12-



## COCKTAILS

### « 1856 » MEZCAL SOUR -22-

Mezcal Del Maguey Vida, sirop simple, citron frais, amers

### « 1876 » TOM'S HENDRICKS -18-

Gin Hendricks, citron

### « 1898 » DAIQUIRI CLASSIQUE -17-

Rhum Barcardi, lime fraîche, sirop simple

### « 1941 » MOSCOW MULE -20-

Vodka Absolut Elyx, bière au gingembre,

### « 1953 » VESPER -20-

Grey Goose, Tanqueray, Lillet

## 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 -11-

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

### IMPORTÉE -13-

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

## VINS / WINE

VR/GL BTL

### BLANCS | WHITES

Pinot Grigio, Italie	-15-	-65-
Chardonnay, Argentine	-16-	-70-
Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande	-16-	-70-
Côtes de Rhône, France	-18-	-85-

### ROUGES | REDS

Chianti Biologique, Italie	-16-	-70-
Cabernet-Sauvignon, Chili	-16-	-70-
Bordeaux Supérieur, France	-18-	-85-
Rioja Gran Reserva, Espagne	-22-	-95-

Champagne, Taittinger Brut, France	-48-	-245-
------------------------------------	------	-------

## MENU



## Service aux Chambres In-Room Dining

## Votre Repas DANS LE CONFORT & LE STYLE

### Unwind & dine IN COMFORT & STYLE



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 / F : Poisson

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 /  
F : Fish

Veillez 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. Nous utilisons des oeufs de poule en liberté ainsi que des poissons et fruits de mers provenant de sources durables. Taxes et services non inclus. Frais de livraison de 5.00\$ : cela inclus seau de glace, verrerie et couvert. Frais de service de 15 %.

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. We use free-range eggs and sustainably-sourced fish and seafood. Delivery fee of \$5.00. Included: ice bucket, glassware, and cutlery. Taxes and services not included. 15% service charge.