

# 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

<b>CARPACCIO D'ANANAS A L'ÉRABLE</b>	<b>25</b>
Galette au gruau et yogourt de brebis	
<b>BAGEL SAUMON FUMÉ</b>	<b>25</b>
Oignons confits, fromage à la crème	
<b>LE CANADIEN</b>	<b>35</b>
Deux œufs à votre façon, bacon, saucisses, pommes de terre rissolées, rôties	
<b>BÉNÉ MONTEBELLO</b>	<b>35</b>
Deux œufs pochés , muffin anglais, jambon, hollandaise, pommes de terre rissolées	
<b>BÉNÉ SAUMON FUMÉ</b>	<b>35</b>
<b>BÉNÉ FLORENTINE</b>	<b>35</b>
<b>PAIN PLAT AU FROMAGE DE CHÈVRE</b>	<b>35</b>
Tomates, roquette et œuf poché	
<b>OMELETTE DE LA PETITE-NATION</b>	<b>35</b>
Jambon de la Ferme Moreau et Cheddar de Montebello, épinards	
<b>CRÊPES FRANÇAISES</b>	<b>25</b>
Beurre d'érable	
<b>CROISSANT DORÉ ET CRÈME ANGLAISE</b>	<b>25</b>
Compote de fruits	

<b>PANIER DU BOULANGER</b>	<b>9</b>
4 viennoiseries au choix du chef, beurre et confitures	

<b>VITALITÉ</b>	<b>16</b>
Yogourt vanille, granola maison, fruits, miel de Kenauk	

### EXTRAS

1 œuf	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 torrificateurs produisent des torrifications 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

<b>THÉ LOT 35 &amp; TISANE</b>	<b>5</b>
--------------------------------	----------

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

# BREAKFAST

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

**SERVED WITH JUICE AND REGULAR COFFEE**

<b>PINEAPPLE MAPLE CARPACCIO</b>	<b>25</b>
Oatmeal and sheep yogurt pancake	
<b>SMOKED SALMON BAGEL</b>	<b>25</b>
Candied onions, cream cheese	
<b>THE CANADIAN</b>	<b>35</b>
Two eggs your way, bacon, sausage, hash browns, toast	
<b>MONTEBELLO BENEDICT</b>	<b>35</b>
Two poached eggs, English muffin, ham, hollandaise, hash browns	
<b>SMOKED SALMON BENEDICT</b>	<b>35</b>
<b>FLORENTINE BENEDICT</b>	<b>35</b>
<b>GOAT CHEESE FLATBREAD</b>	<b>35</b>
Tomatoes, arugula and poached egg	
<b>SMALL NATION OMELETTE</b>	<b>35</b>
Moreau Farm Ham and Montebello Cheddar, Spinach	
<b>FRENCH CREPES</b>	<b>25</b>
Maple butter	
<b>CROISSANT AND CUSTARD</b>	<b>25</b>
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

# DÉJEUNER

## DE 12H00 À 16H30

### ENTRÉES

<b>PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE</b>	6
Graines de tournesol et miel de Kenauk, beurre fouetté au yuzu et fleurs	
<b>POTAGE DU JOUR</b>	10
<b>SOUPE À L'OIGNON</b> 	13
Gratinée au fromage de Montebello, bouillon au vin blanc, brioche grillée	
<b>LAITUE MÉLANGÉ</b>	16
Carottes confites, oignons perle rôtis, vinaigrette gingembre et carottes	
<b>MINI COEURS DE ROMAINE</b> 	16
Vinaigrette a la fleur d'ail et parmesan	
<b>POUTINE</b>	13
Pommes de terre de Notre-Dame-de-la-Paix, Fromage en grains de Montebello	
<b>FRITES MAISON</b> 	10
Pommes de Terre de Notre-Dame-de-la-Paix, mayonnaise aux piments de la ferme Labelle & St-Amour	
<b>HUMMUS</b>  	15
Pita, olives	
<b>AILES DE POULET (12)</b>	20
Sauce BBQ	

### PLATS

<b>GNOCCHIS</b>	32
Champignons, manchetello, pesto a la sauge	
<b>SAUMON GRILLÉ</b> 	32
Purée de Céleri-raves a l'ail noir, petits pois et pleurotes	
<b>BURGER DE BOEUF AU CHEDDAR</b> 	32
Mayonnaise au Bourbon, confiture de tomates, pancetta, pickles, salade	
<b>BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE</b> 	36
Sauce échalote, frites maison	
<b>BRISKET FUMÉ</b>	30
Salade de choux et cornichon frit	
<b>COURGE SPAGHETTI</b>	26
Crèmeux de tofu, tempeh mariné, huile vierge, kimchi	
<b>AJOUTEZ UNE PROTÉINE A UNE SALADE POUR UN PLAT SANTÉ</b>	+ 9
Poitrine de volaille grillée Pavé de saumon rôti	

Peut être fait  
végétarien



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

<b>HOUSEMADE POTATO BREAD</b>	6
Sunflower seeds and Kenauk honey, whipped butter with yuzu and flowers	
<b>SOUP OF THE DAY</b>	10
<b>ONION SOUP</b> 	13
Montebello cheese gratin, white wine broth, toasted brioche	
<b>MIXED LETTUCE</b>  	16
Confit carrots, roasted pearl onions, carrot and ginger vinaigrette	
<b>MINI ROMAINE HEARTS</b> 	16
Garlic flower vinaigrette, parmesan	
<b>POUTINE</b> 	13
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix, Montebello cheese curds	
<b>HOUSEMADE FRIES</b> 	10
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix, with Labelle & St-Amour Farm chili mayonnaise	
<b>HUMMUS</b>  	15
Pita, olives	
<b>CHICKEN WINGS (12)</b>	20
BBQ sauce	

## MAIN COURSES

<b>GNOCCHIS</b>	32
Mushrooms, Manchebello, sage pesto	
<b>GRILLED SALMON</b> 	32
Celeriac puree with black garlic, green peas and oyster mushrooms	
<b>BEEF &amp; CHEDDAR BURGER</b> 	32
Bourbon mayonnaise, tomato jam, pancetta, pickles, salad	
<b>GRILLED BEEF FLANK STEAK</b> 	36
Shallot sauce, house fries	
<b>SMOKED BRISKET</b>	30
Coleslaw and fried pickles	
<b>SPAGHETTI SQUASH</b>	26
Tofu cream, marinated tempeh, Sauce vierge, kimchi	
<b>ADD A PROTEIN TO YOUR SALAD FOR A HEALTHY MAIN COURSE</b>	+ 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

<b>PAIN MAISON</b>	6
Graines de tournesol et miel de Kenauk, beurre barraté noisette à la noisette	
<b>POTAGE DU JOUR</b>	10
<b>SOUPE À L'OIGNON</b> 🍷	13
Gratinée au fromage de Montebello, bouillon au vin blanc, brioche grillée	
<b>SALADE SUCRINE</b>	18
Sauce César, parmesan, anchois, pancetta, croûtons	
<b>CROMESQUI D'ADORAY</b> 🍷🍷	22
Endives, raddichio, pommes de terre confites, haricots, vinaigrette au miel et à la truffe noire	
<b>POUTINE</b> 🍷	13
Pommes de terre de Notre-Dame-de-la-Paix, fromage en grains de Montebello	
<b>FRITES MAISON</b> 🍷	10
Pommes de Terre de Notre-Dame-de-la-Paix, mayonnaise aux piments de Labelle et St-Amour	
<b>HUMMUS</b> 🍷🍷	15
Pita, olives	
<b>AILES DE POULET (12)</b>	20
Sauce BBQ	

### PLATS

<b>TRUITE DE KENAUK</b> 🍷	42
Orges torrifiés aux herbes, relish de courges, rôti de légumes d'hiver	
<b>BURGER DE BOEUF AU CHEDDAR</b> 🍷	32
Mayonnaise au Bourbon, confiture de tomates, pancetta, pickles, salade	
<b>FILET MIGNON DE BOEUF 6 OZ</b> 🍷	68
Pommes de terre confite et frites, champignons érigés, navet et radis, sauce Barolo	
<b>MAGRET DE CANARD</b>	52
Sauce griottes, purée et pavé de celeri-rave, endives, échalote rôtie	
<b>GNOCCHI DE POMMES DE TERRE</b>	42
Crème au verts de poireaux, moules et palourdes, tuile au Manchebello	
<b>CHOU FLEUR</b>	29
Cari aux lentilles noires, yogourt à la noix de coco, noix de pin et menthe	
<b>AJOUTEZ UNE PROTÉINE A UNE SALADE POUR UN PLAT SANTÉ</b>	+ 9
Poitrine de volaille grillée Pavé de saumon rôti	

Peut être fait  
végétarienne



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\$.

# 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 à 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



Pour célébrer la Journée mondiale des vœux, une journée dédiée au pouvoir des vœux, ainsi que le 45<sup>e</sup> 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 5\$ à la Fondation Make-A-Wish.

*For each dessert purchased, Fairmont Montebello will donate \$5 to the Make-A-Wish Foundation.*

## 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  
cruautés

### SPAGHETTI

Sauce tomate ou à la  
viande

### PIZZA BELLO

Pepperoni et fromage

### FILET DE SAUMON

Servi avec frites et  
cruautés

### DOIGTS DE POULET CROUSTILLANTS

Servi avec frites et  
cruautés

### DESSERT AU CHOIX

Fruits frais

Biscuits

Brownie

Crème glacée vanille ou  
chocolat

### BURGER MONTE

Served with fries and  
raw vegetables

### SPAGHETTI

Tomato or meat sauce

### PIZZA BELLO

Pepperoni and cheese

### SALMON FILLET

Served with fries and raw  
vegetables

### CRISPY CHICKEN FINGERS

Served with fries and raw  
vegetables

### 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.

