

DÉJEUNER/BREAKFAST

ENFANTS/CHILDREN

ENTRÉE/STARTER

PLATS/ MAIN

Le début parfait de votre journée 7h - 11h The perfect way to start your day 7am - 11am		12 ans et moins - Boisson et dessert inclus - 18 <i>12 years and under - Drink and dessert included - 18</i>		Our favorite comfort food 12pm - 10pm Nos réconfortants préférés 12pm - 10pm	
PAIN PLAT AU FROMAGE DE CHÈVRE - G/L/E FLATBREAD WITH GOAT CHEESE Tomates et œuf poché, sauce hollandaise <i>Tomatoes and poached egg, hollandaise sauce</i>	-35-	BURGER MONTE - G/L Salade, tomate et cheddar, frites et crudités <i>Salad, tomato and cheddar cheese, fries and raw vegetables</i>		POUTINE - L/CE/S Pommes de terre, fromage de Montebello <i>Potatoes, Montebello cheese curds</i>	-16-
BÉNÉ MONTEBELLO - G/L/E/F Œufs pochés , muffin anglais, sauce hollandaise <i>Poached eggs, English muffin, hollandaise sauce</i>	-35-	FILET DE SAUMON - F SALMON FILLET Servi avec frites et crudités <i>Served with fries and raw vegetable</i>		FRITES MAISON - <i>HOMEMADE FRIES</i> - E Mayonnaise au paprika fumé <i>Smoked paprika mayo</i>	-12-
BÉNÉ SAUMON FUMÉ - G/L/E/F SMOKED SALMON BÉNÉDICTINE	-35-	PIZZA BELLO - L/G/S Pepperoni et fromage <i>Pepperoni and cheese</i>		HOUMUS - G/SE/L Carotte au cumin, olives au citron <i>Cumin carrots, olives with lemon</i>	-26-
BÉNÉ FLORENTINE - G/L/E/F FLORENTINE BÉNÉDICTINE	-35-	SPAGHETTI - CE/G Sauce tomate ou à la viande <i>Tomato or meat sauce</i>		AILES DE POULET (12) - <i>CHICKEN WINGS</i> Sauce BBQ	-24-
OMELETTE DE LA PETITE-NATION - G/L/E PETITE-NATION OMELETTE Jambon de la Ferme Moreau, cheddar de la Fromagerie Montebello <i>Moreau Farm ham, Fromagerie Montebello cheese</i>	-35-	DOIGTS DE POULET CROUSTILLANTS CRISPY CHICKEN FINGERS - G/M/S Servis avec frites et crudités <i>Served with fries and raw vegetable</i>		CALMARS FRITS - FRIED CALAMARI - G/E Mayonnaise à l'ail noir Black garlic mayonnaise	-18-
CRÊPES FRANÇAISES - G/L/E FRENCH CRÊPES Sirop d'érable 100 % pur beurre <i>100% pure maple syrup butter</i>	-25-	DESSERT AU CHOIX - YOUR CHOICE OF DESSERT Fruits frais, Biscuits <i>Fresh fruit, biscuit</i> Brownie - G/L/E Crème glacée vanille ou chocolat - L <i>Vanilla or chocolate ice cream - L</i>		PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE - G/L/E HOMEMADE POTATO BREAD Graines de tournesol, beurre à la fleur du sel <i>Sunflower seed, salted butter</i>	-8-
CROISSANT MULTI-GRAIN DORÉ - G/L/N/E FRENCH TOAST'S CROISSANT Baies de saison, yogourt de brebis et beurre d'amandes <i>Seasonal berries, sheep's yogurt, and almond butter</i>	-25-			SOUPE DU JOUR - <i>SOUP OF THE DAY</i>	-16-
CARPACCIO D'ANANAS À L'ÉRABLE - L MAPLE PINEAPPLE CARPACCIO Galette au gruau et yogourt de brebis <i>Oatmeal pancake and sheep's milk yogurt</i>	-25-			SOUPE À L'OIGNON - <i>ONION SOUP</i> - G/L/SU Gratinée au fromage de Montebello, brioche grillée <i>Gratiné with Montebello cheese, toasted brioche</i>	-19-
PANIER DU BOULANGER - G/L/N/E BAKER'S BASKET 4 viennoiseries au choix du chef, beurre et confitures <i>4 chef's choice pastries, butter and jam</i>	-9-			SALADE ROQUETTE - N/L ARUGULA SALAD Champignons, noix, vinaigrette Balsamique, parmesan <i>mushroom. walnuts, balsamic vinaigrette, parmesan</i>	-17-
VITALITÉ - L VITALITY Yogourt vanille, granola, miel de la Petite-Nation <i>Vanilla yogurt, granola, honey from the Petite-Nation</i>	-16-			MINI COEURS DE ROMAINE - G/L/M/E/S/F MINI HEART ROMAINE Vinaigrette à la fleur d'ail et parmesan <i>Garlic flower and Parmesan vinaigrette</i>	-18-
BAGEL SAUMON FUMÉ - G/L/F SMOKED SALMON BAGEL Oignons marinés, fromage à la crème <i>Pickle onions, cream cheese</i>	-15-				
Mimosa	-16-				
Jus - Juice	-6-				
Smoothie du jour - Smoothie of the day	-8-				
Café filtré - Filter coffee	-5-				
Cappucino	-6-				
Latté	-8-				
Espresso	-5-				
Americano	-5-				
Thé Lot 35 - Tea Lot 35	-5-				

Sachets de thé 100% compostables.



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

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



DOUCEUR SUCRÉE / SWEETNESS

CAKE A LA COURGE, CHOCOLAT ET CARAMEL SALÉ SQUASH,CHOCOLATE AND CARAMEL CAKE - G/L/E/N	-16-
TARTE AU SUCRE - <i>SUGAR PIE</i> - G/L/E/N	-14-
TARTE AUX PACANES - <i>PECAN PIE</i> - G/L/E/S/N	-15-
CRÈME BRÛLÉE - L/E	-14-
GATEAU OPÉRA DÉCONSTRUIT - L/E/G/N	-15-

COCKTAILS

« 1856 » MEZCAL SOUR	-22-
Mezcal Del Maguey Vida, sirop simple, citron frais, amers	
« 1876 » TOM'S HENDRICKS	-22-
Gin Hendricks, citron	
« 1898 » DAIQUIRI CLASSIQUE	-17-
Rhum Barcardi, lime fraîche, sirop simple	
« 1941 » MOSCOW MULE	-18-
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 DOMESTIC	-11-
Labatt 50 Blonde Canada Budweiser Busch États-Unis Bud Light Busch États-Unis	
IMPORTÉE IMPORTED	-13-
Corona Busch Mexique Stella Artois Blonde Belgique Corona 0.0	

VINS / WINE	VR/GL	BTL
-------------	-------	-----

BLANCS WHITES		
Pinot Grigio, Italie	-16-	-70-
Chardonnay, Argentine	-17-	-75-
Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande	-17-	-75-
Côtes de Rhône, France	-18-	-85-
ROUGES REDS		
Chianti Biologique, Italie	-17-	-75-
Cabernet-Sauvignon, Chili	-17-	-75-
Bordeaux Supérieur, France	-18-	-85-
Rioja Gran Reserva, Espagne	-22-	-95-
Champagne, Taittinger Brut, France	-48-	-245-

Votre Repas DANS LE CONFORT & LE STYLE

Unwind & dine IN COMFORT & STYLE



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. Nous utilisons des œufs de poules élevées en liberté ainsi que des poissons et fruits de mers provenant de sources durables. Taxes et service non inclus. Frais de livraison de 5.00\$: inclut seau à 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.

MENU



Service aux Chambres In-Room Dining