

A woman with long dark hair, wearing a white bathrobe, is sitting up in a bed. She is holding an open book in front of her face, reading. In her other hand, she holds a white cup of coffee with a golden-brown croissant on top. The bed has white linens and pillows. The headboard is made of dark wood with decorative panels and diamond-shaped cutouts. Two small, glowing bedside lamps are visible on either side of the headboard. The overall atmosphere is warm and cozy.

*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.

*This menu contains a curated selection of our in-room dining offerings.*

Pour consulter nos menus, veuillez scanner notre code QR.  
Pour passer votre commande, composez simplement le (7614).

*To view our menus, please scan our QR code. To place your order, simply dial (7614).*



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. Nous utilisons des oeufs de poule en liberté ainsi que des poissons et fruits de mers provenant de sources durables. 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. We use free-range eggs and sustainably-sourced fish and seafood. Taxes and services not included. 15% service charge and \$5 delivery fee apply.

# Petit DÉJEUNER

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

LE DÉBUT PARFAIT DE VOTRE JOURNÉE 7 H - 11 H

**Pain plat au fromage de chèvre** - G/L/E  
Tomates, roquette et œuf poché,  
sauce hollandaise 35

## NOS FAVORIS SALÉS

**\*Béné Montebello** - G/L/E  
Deux œufs pochés, muffin anglais, jambon,  
sauce hollandaise, pommes de terre rissolées 35

**\*Béné saumon fumé** - G/L/E 35

**\*Béné florentine** - G/L/E 35

### \*LE CANADIEN - G/L/E

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

**\*Omelette de la petite-nation** - G/L/E  
Jambon de la Ferme Moreau et cheddar de la  
Fromagerie Montebello, épinards 35

## DOUCEURS SUCRÉES

**\*Crêpes françaises** - G/L  
Sirop d'érable 100 % pur et beurre 25

**\*Croissant multi-grain doré et beurre  
d'amandes avec sirop d'érable** - G/L/N  
Baies de saison, yogourt de brebis,  
Sirop d'érable 100 % pur 25

\*SERVIS AVEC JUS ET CAFÉ RÉGULIER\*

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

Nous utilisons des oeufs de poule en liberté ainsi que des poissons  
et fruits de mers provenant de sources durables.

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

## GOURMAND ET LÉGER

**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 la petite-nation 16

**Bagel saumon fumé** - G/L  
Oignons confits, fromage à la crème 25

## À DÉGUSTER LENTEMENT

**Mimosa** 16

**Jus d'orange** 6

**Jus de pomme** 6

**Jus de pamplemousse** 6

**Smoothie du jour** 8

(Demandez à votre serveur)

**Café filtré** 5

**Cappucino** 6

**Latté** 8

**Espresso** 5

**Americano** 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.

**Thé Lot** 35 5

(Demandez à votre serveur)

Fabriqué par un fabricant durable.

Sachets de thé 100% compostables végétaux pyramides. BIO.



# Breakfast

## MENU

### HOUSE SPECIALS

THE PERFECT START OF YOUR DAY 7:00 AM - 11:00 AM

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

### SAVORY FAVORITES

**\*Montebello benedict** - G/L/E  
Two poached eggs, English muffin,  
ham, hollandaise sauce, potatoes 35

**\*Salmon benedict** - G/L/E 35

**\*Benedict florentine** - G/L/E 35

**\*The Canadian** - G/L/E

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

**\*Omelette petite-nation** - G/L/E  
Moreau Farm Ham and Fromagerie  
Montebello cheddar, spinach 35

### SWEET TASTES

**\*French crepes** - G/L  
100% maple syrup and butter 25

**\*Multigrain croissant  
and almond butter** - G/L/N  
Seasonal berries, sheep yogourt,  
100% maple syrup 25

\*SERVED WITH JUICE AND REGULAR COFFEE\*

#### Allergen Notice :

G : Gluten / L : Lactose / N : Nuts / P : Peanuts / E : Eggs /  
C : Crustaceans / SF : Shellfish / S : Soy /  
SE : Sesame / M : Mustard / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Celery  
We use free-range eggs and sustainably-sourced fish and seafood.

**Marinated Pineapple carpaccio** - L  
Oatmeal and sheep yogurt pancake 25

### SATISFYING & LIGHT

**Bakers basket** - G/L/N  
4 chef's choice pastries,  
butter and jams 9

**Vitality** - L  
Vanilla yogurt, homemade granola,  
fruits, honey from la petite-nation 16

**Smoked salmon bagel** - G/L  
Candied onions, cream cheese 25

### SOMETHING TO SIP

**Mimosa** 16

**Orange juice** 6

**Apple juice** 6

**Grapefruit juice** 6

**Smoothie of the day** 8

(ask your server)

**Drip coffee** 5

**Cappucino** 6

**Latté** 8

**Espresso** 5

**Americano** 5

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



**Lot 35 tea** 5

(ask your server)

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 et algues 7

**SOUPE DU JOUR** 15

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

**SALADE ARTISAN** - G/L  
Pommes sautées, betteraves marinées,  
graines de citrouille, vinaigrette au cidre 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**  
Aïoli au piment d'Espelette 10

**HUMMUS** - G/SE/CE  
Pita, olives, tomates et concombres 25

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



**PANIER DE CALMARS FRITS** - G/E  
Sauce marinara, mayonnaise  
poivre & citron salade de  
choux, frites maison 24

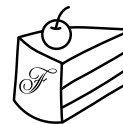
**SAUMON GRILLÉ BOUCANNÉ** - CE  
Caponata, olives verte, câpres, coulis  
de poivrons rouges, miel 34

**BURGER WAGYU** - G/L/E/S/SE  
Confiture de bacon, mayonnaise  
whisky, oignon rouge, tomate,  
romaine, cheddar, pickles, frites 36

**BAVETTE DE BOEUF** - L/CE/M/S  
Sauce au vin rouge,  
champignons, oignons verts,  
écrasé de pommes de  
terre ratte 40

**RIGATONI** - G/L/N  
Tapenade de tomates  
séchées, fauxmage, épinards,  
graines de tournesol 36

## DOUCEUR SUCRÉE



**POUDING AU PAIN** - G/L/E/S/N  
pommes, sucre à la crème, érable, pacanes 15

**ENTREMET BANANE & CRÈME** - G/L/E/S/N  
caramel salé à la lime, noisette 15

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

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

**CRÈME BRÛLÉE** - L/E 12



# COMFORT

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

## HOMEMADE BREAD - G/L/E

Sunflower seed and Kenauk honey,  
St. Lawrence salt butter and seaweed 7

## SOUP OF THE DAY 15

### ONION SOUP - G/L/S

Montebello cheese gratin,  
white wine broth, toasted brioche 18

### ARTISAN SALAD - G/L

Sautéed apple, marinated beet, pumpkin  
seed, cider vinaigrette 16

### ROMAINE HEART - G/L/M/E/S

Garlic flower vinaigrette, parmesan 16

### POUTINE - L/G/CE

Notre-Dame-de-la-Paix potato,  
cheese curd from Fromagerie Montebello 15

### HOMEMADE FRIES

Aioli with Espelette pepper 10

### HUMMUS - G/SE/CE

Pita, olives, tomato and cucumber 25

### CHICKEN WINGS (12) - S/G

BBQ sauce 20



### FRIED CALAMARI BASKET - G/E

Marinara sauce, pepper and lemon  
aioli, coleslaw, homemade fries 24

### SMOKED SALMON

Caponata, green olive, caper,  
red pepper coulis, honey 34

### WAGYU BURGER - G/L/E/S/SE

Bacon jam, whisky mayonnaise, red  
onion, tomato, romaine, cheddar,  
pickles, homemade fries 36

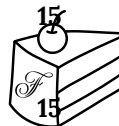
### BEEF FLANK STEAK - L/CE/M/S

Red wine sauce, green onion,  
fingerling potato mash 40

### RIGATONI TAPENADE - G/L/N

Dried tomato, cheese, spinach,  
sunflower seed 36

## SWEET DELIGHT



### BREAD PUDDING - G/L/E/S/N

Apple, sugar cream, maple, pecan 15

### BANANA & CREAM ENTREMET - G/L/E/S/N

Lime salted caramel, hazelnut 15

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

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

### CRÈME BRÛLÉE - L/E 12



# AUX CHANTIGNOLES

Notre restaurant d'inspiration classique 17 h 30- 22 h

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

**SOUPE DU JOUR** 15

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

**LA CÉSAR DU CHANTIGNOLES** - L/S/M/E  
Vinaigrette César, sucrose, parmesan,  
anchois blancs, câpres, lardons et croûtons 19

 **MOUSSE DE CHÈVRE À L'ÉRABLE** - G/E/L/N  
Salade de betteraves aux agrumes et aneth,  
noix de pacanes caramélisées, tuile 23

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

**FRITES MAISON**  
Aïoli au piment d'Espelette 10

**HUMMUS** - G/SE/CE  
Pita, olives, tomates et concombres 25

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



**LA TRUITE DE KENAUK** - L  
Beurre blanc à la carotte, lentilles  
beluga, purée de carottes, bok  
choy et carottes rôties 42

**FILET MIGNON 6OZ** - L/SU/CE  
Purée de pommes de terre,  
légumes de saison et sauce aux  
poivres 72

**BURGER WAGYU** - G/L/E/S/SE  
Confiture de bacon, mayonnaise  
whisky, oignon rouge, tomate,  
romaine, cheddar, pickles, frites 36

**LA COURGE POIVRÉE** - G/S  
Chimichurri, gruau de sarrasin  
au tofu soyeux, purée de courge,  
marrons et chanterelles 33

**LE NAVARIN D'AGNEAU** - G/SU  
Ragoût de haricots lingots, navets,  
carottes et panais, chapelure à  
l'Espelette et persil 48

**LE RISOTTO AUX  
CHAMPIGNONS** - S/N/L/SU  
Champignons des Outaouais,  
miso, mascarpone, huile de noix,  
noisettes et persil frais 41

## DOUCEUR SUCRÉE



**POUDING AU PAIN** - G/L/E/S/N  
pommes, sucre à la crème, érable, pacanes 15

**ENTREMET BANANE & CRÈME** - G/L/E/S/N  
caramel salé à la lime, noisette 15

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

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

**CRÈME BRÛLÉE** - L/E 12



# AUX CHANTIGNOLES

Our restaurant inspired by classics **5:30PM - 10:00 PM**

## HOMEMADE BREAD - G/L/E

Sunflower seeds and Kenauk honey,  
Seaweed and salt butter 7

## SOUP OF THE DAY 15

### ONION SOUP - G/L/SU

Montebello cheese gratin,  
white wine broth, toasted brioche 18

### CHANTIGNOLES CAESAR - L/S/M/E

Caesar dressing, little gem, Parmesan,  
white anchovies, capers, bacon, croutons 18

### MAPLE GOAT CHEESE MOUSSE - G/E/L/N

Maple goat cheese mousse, citrus and dill  
beet salad, caramelized pecans, tuile 23



### POUTINE - L/G/CE

Notre Dame de la Paix potato,  
cheese curd from Fromagerie Montebello 15

### HOMEMADE FRIES

Aioli with Espelette pepper 10

### HUMMUS - G/SE/CE

Pita, olives, tomato and cucumber 25

### CHICKEN WINGS (12) - S/G

BBQ sauce 20

### KENAUK TROUT - L

Carrot-infused beurre blanc, beluga  
lentil, carrot purée, roasted carrot  
and bok choy 42

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

Bacon jam, whisky mayonnaise, red  
onion, tomato, romaine, cheddar,  
pickles, homemade fries 36

### LAMB FAÇON NAVARIN - SU/G

White beans stew, turnip, carrot,  
parsnip, Espelette and parsley  
breadcrumb 48

### FILET MIGNON 6OZ - L/SU/CE

Served with mashed potato,  
seasonal vegetable and  
pepper sauce 72

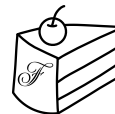
### ACORN - G/S

Chimichurri, silken tofu  
buckwheat porridge, squash  
puree, chestnut and  
chanterelle 33

### MUSHROOM RISOTTO - S/N/L/SU

Outaouais mushroom, miso,  
mascarpone, walnut oil,  
hazelnut and parsley 41

## SWEET DELIGHT



### BREAD PUDDING - G/L/E/S/N

Apple, sugar cream, maple, pecan 15

### BANANA & CREAM ENTREMET - G/L/E/S/N

Lime salted caramel, hazelnut 15

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

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

### CRÈME BRÛLÉE - L/E 12



# PETIT CHEF

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



## **POULET CHAUD \*\***

Servi avec pommes de terre confites, petits pois, et oignons sauce brune, pain miche

## **\*\* HOT CHICKEN**

Served with confit potatoes, peas, onions in brown sauce, loaf bread

*\*\*Cette recette est inspirée par Laurie, Xavier et Harrison.*

*Gagnants de notre événement culinaire Petit Chef, une célébration de la créativité, de l'apprentissage et de la communauté.\*\**

*\*\*This recipe is inspired by Laurie, Xavier, and Harrison.*

*Winners of our Petit Chef culinary event, a celebration of creativity, learning, and community.\*\**

## **BURGER MONTE**

Salade, tomate et cheddar, frites et crudités

## **BURGER MONTE**

Salad, tomatoes, cheddar fries and raw vegetables

## **FILET DE SAUMON**

Servi avec frites et crudités

## **SALMON FILLET**

Served with fries and crudités

## **PIZZA BELLO**

Pepperoni et fromage

## **PIZZA BELLO**

Pepperoni and cheese

## **SPAGHETTI**

Sauce tomate ou à la viande

## **SPAGHETTI**

Tomato or meat sauce

## **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 ou Crème glacée  
vanille ou chocolat

### **YOUR CHOICE**

Fresh fruits, Cookies  
Brownie, or Vanilla or  
chocolate ice cream

*F*