

A woman with long dark hair is lying in a bed, covered by a white duvet. She is wearing a white robe and is holding an open book in front of her face, reading. In her other hand, she holds a small white cup containing a piece of food, possibly a croissant. 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.

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 35

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

NOS FAVORIS SALÉS

***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

***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.

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 de chèvre 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

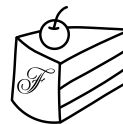
SAUMON GRILLÉ BOUCANNÉ - CE
Caponata, olives vertes, câpres, coulis
de poivrons rouges, miel 34

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

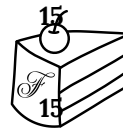
BEEF FLANK STEAK - L/CE/M/S

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 - 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

LA CROQUETTE DE CHÈVRE - G/E/L/N
Vinaigrette au miel, betteraves, pistaches,
 oranges et pamplemousses, aneth 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 29

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 **5:00 PM - 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 23

MICHA GOAT CROQUETTE - G/E/L/N

Honey vinaigrette, beets, pistachios, orange,
grapefruit and dill

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

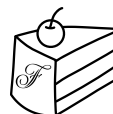
ACORN - G/S

Chimichurri, silken tofu
buckwheat porridge, squash
puree, chestnut and
chanterelle 29

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