

A woman with long brown hair is lying in a bed, covered by a white duvet. She is wearing a white robe and is reading a book. In her left hand, she holds a small white cup with a saucer. The bed has a large, dark wood headboard with decorative panels and two small reading lights on either side. The background wall is a light beige color with a subtle pattern.

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.

PPour consulter nos menus, veuillez scanner notre code QR. Pour passer votre commande, composez simplement le (0).

To view our menus, please scan our QR code. To place your order, simply dial (0).



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. 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.

Taxes and services not included. 15% service charge and \$5 delivery fee apply.

PETIT-DÉJEUNER

Le début parfait de votre journée 7 h - 11 h

SERVIS AVEC JUS ET CAFÉ RÉGULIER

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

BAGEL SAUMON FUMÉ - G/L
Oignons confits, fromage à la crème 25

LE CANADIEN - G/L/E

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

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

PAIN PLAT AU FROMAGE DE CHÈVRE - G/L/E
Tomates, roquette et œuf poché 35

OMELETTE DE LA PETITE-NATION - G/L/E
Jambon de la Ferme Moreau et cheddar de la Fromagerie Montebello, épinards 35

CRÊPES FRANÇAISES - G/L
Beurre d'érable 25

CROISSANT MULTI-GRAIN DORÉ ET BEURRE D'AMANDES AVEC SIROP D'ÉRABLE - G/L/N
Baies de saison et yogurt de brebis 25

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 Kenauk 16



PETIT-DÉJEUNER À EMPORTER

7 H - 11 H

LIVRÉ À VOTRE CHAMBRE OU À RÉCUPÉRER À LA RÉCEPTION - G/L/N 18

Muffin et Mini-Croissant (2)
Fruit Entier
Bouteille de jus de fruit
Bouteille d'eau

CAFÉ ARTISANAL HC VALENTINE

Espresso	5
Café régulier	5
Bol de latté	8
Capuccino	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.

Brevages

Mimosa	13
Chocolat chaud	6
Smoothie du jour	8
Jus ou lait (au choix)	5

Thé Lot 35 & Tisane 5



Nous utilisons des œufs de poules en liberté pour nos repas à la carte

Fabriqué par un fabricant durable.

Sachets de thé 100% compostables végétaux pyramides. BIO.



BREAKFAST

The perfect start of your day **7:00 AM - 11:00 AM**

SERVED WITH JUICE AND REGULAR COFFEE

MARINATED PINEAPPLE CARPACCIO - L

Oatmeal and sheep yogurt pancake 25

SMOKED SALMON BAGEL - G/L

Candied onions, cream cheese 25

THE CANADIAN - G/L/E

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

MONTEBELLO BENEDICT - G/L/E

Two poached eggs, English muffin, ham, hollandaise sauce, potatoes 35

SMOKED SALMON BENEDICT - G/L/E 35

FLORENTINE BENEDICT - G/L/E 35

GOAT CHEESE FLATBREAD - G/L/E

Tomatoes, arugula and poached eggs, hollandaise sauce 35

OMELETTE PETITE NATION - G/L/E

Moreau Farm Ham and Fromagerie Montebello cheddar, spinach 35

FRENCH CREPES - G/L

Maple butter 25

MULTIGRAIN CROISSANT AND ALMOND

BUTTER WITH MAPLE SYRUP - G/L/N

Seasonal berries and sheep yogurt 25

BAKER'S BASKET - G/L/N

4 chef's choice pastries, butter and jams 9

VITALITY - L

Vanilla yogurt, homemade granola, fruits, Kenauk honey 16



BREAKFAST TO-GO

7:00 AM - 11:00 AM

DELIVERED TO YOUR ROOM OR AVAILABLE FOR PICKUP AT THE RECEPTION 18

Muffin and Mini-Croissant (2)

Whole Fruit

Bottle of Fruit Juice

Bottle of Water

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



We use free-range eggs for our à la carte meals

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

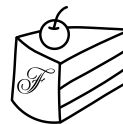
SAUMON GRILLÉ BOUCANNÉ - CE
Caponata, olives verte, câpres, coulis
de poivrons rouges, miel 34

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



Make-A-Wish

GÂTEAU S'MORES - G/L/E/S 16

Gâteau éponge au chocolat ganache avec biscuits
Graham, guimauve rôtie et crème anglaise

Pour les 45 ans de Make-A-Wish, Fairmont propose un dessert créé par un enfant de la fondation en collaboration avec l'un de nos chefs. Un montant de 5 \$ par dessert vendu sera remis à la fondation.

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

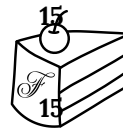
BEEF FLANK STEAK - L/CE/M/S

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



Make-A-Wish

SMORES CAKE - G/L/E/S 16

Chocolate sponge cake with graham crackers,
roasted marshmallows and custard

For Make-A-Wish's 45th anniversary, Fairmont is
serving a dessert created by a child from the
foundation and a chef from the house. \$5
donated to the foundation per dessert sold.

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

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

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

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

LA COURGE POIVRÉE - G/S
Chimichurri, gruau de sarrasin
au tofu soyeux, purée de courge,
marrons et chanterelles 29

**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
pomme, 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



Make-A-Wish

GÂTEAU S'MORES - G/L/E/S 16

Gâteau éponge au chocolat ganache avec biscuits
Graham, guimauve rôtie et crème anglaise

Pour les 45 ans de Make-A-Wish, Fairmont
propose un dessert créé par un enfant de la
fondation en collaboration avec l'un de nos chefs.
Un montant de 5 \$ par dessert vendu sera remis à
la fondation.

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

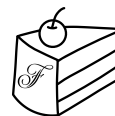
ACORN - G/S

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, pecans 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



Make-A-Wish

SMORES CAKE - G/L/E/S 16

Chocolate sponge cake with graham crackers,
roasted marshmallows and custard

For Make-A-Wish's 45th anniversary, Fairmont is
serving a dessert created by a child from the
foundation and a chef from the house. \$5
donated to the foundation per dessert sold.

PETIT CHEF

Le festin des petits gourmands / The feast of little foodies



MENU ENFANTS

12 ans et moins - Boisson et dessert inclus 18

CHILDREN'S MENU

12 years and under - Drink and dessert included 18

HOT CHICKEN

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

HOT CHICKEN

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

BURGER MONTE

salade, tomate et cheddar
Servi avec frites et crudités

BURGER MONTE

salade, tomatoes, cheddar
Served with fries and raw vegetables

SPAGHETTI

Sauce tomate ou à la viande

SPAGHETTI

Tomato or meat sauce

PIZZA BELLO

Pepperoni et fromage

PIZZA BELLO

Pepperoni and cheese

FILET DE SAUMON

Servi avec frites et crudités

SALMON FILLET

Served with fries and raw vegetables

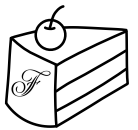
DOIGTS DE POULET CROUSTILLANTS

Servi avec frites et crudités

CRISPY CHICKEN FINGERS

Served with fries and raw vegetables

DOUCEUR SUCRÉE



AU CHOIX

Fruits frais
Biscuits
Brownie
Crème glacée vanille
ou chocolat

YOUR CHOICE

Fresh fruits
Cookies
Brownie
Vanilla or
chocolate ice cream

Taxes et services en sus

Taxes and services not included



COCKTAILS

« 1856 » MEZCAL SOUR

Mezcal Del Maguey Vida, sirop simple, citron frais, amèrs
Del Maquey Vida Mezcal, simple syrup, fresh lemon, bitters 22

« 1876 » TOM'S HENDRICKS

Gin Hendricks, citron frais, sirop simple soda
Hendricks Gin, fresh lemon, simple syrup, soda 18

« 1898 » DAIQUIRI CLASSIQUE

Rhum Barcardi, lime fraîche, sirop simple
Barcardi Rum, fresh lime, simple syrup 17

« 1941 » MOSCOW MULE

Vodka Absolut Elyx, bière au gingembre, lime fraîche
Absolut Elyx Vodka, Ginger Beer, fresh lime 20

« 1953 » VESPER

Vodka Grey Goose, Gin Tanqueray, Lillet blanc
Grey Goose Vodka, Tanqueray Gin, White Lillet 20

VINS / WINE

VR/GL BTL

BLANCS | WHITES

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

ROUGES | REDS

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

Champagne. Taittinger Brut France	48	245
-----------------------------------	----	-----

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 10

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

IMPORTÉE 12

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

F