



## AVANT-PREMIÈRE



### PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE 6

Graines de tournesol et miel de Kenauk, beurre fouetté au yuzu et fleurs

## SOUPE



### SOUPE À L'OIGNON 13

Gratinée au fromage de Montebello, bouillon au vin blanc, brioche grillée

### SOUPE DU JOUR 10

## ENTRÉES



<b>ASPERGES VERTES</b> ✓	18	<b>HUÎTRES 1/2DZ - DZ</b>	20/40
Émulsion miso - estragon - agrumes, noisettes, caviar de Mujol		Citron, mignonette, sauce cocktail	
<b>BURRATA</b> ✓ ① ②	28	<b>TARTARE DE THON 2.5 OZ</b> ✓	21
Tomates ancestrales, noix de pin, melon d'eau compressé, basilic, focaccia		Ananas, concombre et pomme, feuille de riz soufflée au bacon de mer, fruits de la passion	
<b>ROMAINE</b> ✓ ① ②	16	<b>PIEUVRE À LA PLANCHA</b>	23
Laitue grillée, mayonnaise basilic, Manchebello, gel de citron et jalapeno, croûtons, câpres et bacon		Pommes de terre confites, salsa tomates-pamplemousse, amandes, aubergine brûlée	
<b>SALADE NIÇOISE</b> ✓ ②	16	<b>HOMARD</b>	32
Sucrine, légumes croquants et fondants, vinaigrette à l'échalote		Sucrine, légumes croquants et fondants, vinaigrette à la bisque et anis	
<b>TARTARE DE BOEUF À L'ANCIENNE</b> ①	21/47	<b>FOIE GRAS</b>	24
Parmesan, armillaires marinées, focaccia, croustilles de pommes de terre bleues, cerfeuil		Fruits de saison, pistache, brioche	

Nous travaillons avec les producteurs de la région qui pratiquent la pêche durable, l'élevage sans hormone ainsi que l'agriculture biologique. La disponibilité des produits peut varier en fonction des saisons et des arrivages. Fairmont le Château Montebello n'utilise aucun colorant et arôme artificiel.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et services en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.





## À PARTAGER OU PAS...

### TERRE ET MER

Carré d'agneau, pétoncles poêlés, queue de homard, légumes et champignons sautés

160

### TOUR DE FRUITS DE MER

185

Queue de homard, ceviche de pétoncles, crevettes d'Argentine, pieuvre, calmars en escabèche, huîtres, tartare de thon, pain maison et croûtons, citron, sauce cocktail, mignonette

## PLATS PRINCIPAUX

### VIANDES

#### CARRÉ D'AGNEAU

56

Purée de haricots blancs safranés, chorizo, tomates rôties, artichauts grillés

#### FILET MIGNON DE BOEUF 6 OZ

63

Pommes de terre confites et frites, champignons érigés, navet et radis, sauce madère

#### OËIL DE LONGE DE PORC LAQUÉ

46

Soubise, fenouil braisé à l'orange, salade de carottes croquantes marinées, oignons frits

#### SHORT-RIB DE BOEUF

52

Laqué à la pêche et au bourbon, salsa verte, gâteau aux courgettes, relish de poivrons et crème de maïs

#### POITRINE DE VOLAILLE

44

De la Ferme des Voltigeurs, légumes de saison, sauce crémeuse aux herbes et citron, couscous perlé

### POISSONS

#### SAUMON POÊLÉ

38

Purée de courgette à la livèche, navet rôti, juliennes de légumes estivale, vinaigrette agrumes et érable

#### DORÉ DES GRANDS LACS

38

Salade tiède de lentilles beluga, épinards, amandes et haricots verts, mayonnaise gingembre et câpres, oignons rouges marinés

### PÂTES

#### RISOTTO AUX FRUITS DE MER ET TOMATES FUMÉES

52

Tomates rôties, beurre de homard, pétoncles, crevettes et pieuvre

### LÉGUMES

#### AUBERGINE RÔTIE

29

Crème de cajou-tahini, pois chiches, sauce romesco, tomates rôties

## ACCOMPAGNEMENTS

### CHAMPIGNONS SAUTÉS

12

### SAUTÉ DE LÉGUMES

10

### QUEUE DE HOMARD

26

### PÉTONCLES POÊLÉS (2)

16

Nous travaillons avec les producteurs de la région qui pratiquent la pêche durable, l'élevage sans hormone ainsi que l'agriculture biologique. La disponibilité des produits peut varier en fonction des saisons et des arrivages. Fairmont le Château Montebello n'utilise aucun colorant et arôme artificiel.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et services en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.






# AUX CHANTIGNOLES


## TO START



**HOMEMADE POTATO BREAD**  **6**  
Sunflower seeds and Kenauk honey, whipped butter  
with yuzu and flowers

## SOUPS






**ONION SOUP**  **13**  
Montebello cheese gratin, white wine broth,  
toasted brioche



**SOUP OF THE DAY** **10**



## STARTERS




**GREEN ASPARAGUS**  **18**  
Miso-tarragon-citrus emulsion, hazelnuts,  
Mujjol caviar


**BURRATA**   **28**  
Heirloom tomatoes, pine nuts, compressed  
watermelon, basil, focaccia

**ROMAINE**   **16**  
Grilled lettuce, basil mayonnaise, Manchebello  
cheese, lemon and jalapeno gel, croutons,  
capers and bacon

**NICOISE SALAD**   **16**  
Little gem lettuce, crunchy and tender  
vegetables, shallot vinaigrette

**BEEF TARTARE**  **21/47**  
Parmesan, marinated honey mushroom, focaccia,  
blue potato chips, chervil

**OYSTERS 1/2 DZ - DZ** **20/40**  
Lemon, mignonette,  
cocktail sauce

**TUNA TARTARE 2.5 OZ**  **21**  
Pineapple, cucumber and apple, puffed  
rice paper with sea bacon, passion fruit

**OCTOPUS A LA PLANCHA** **23**  
Confit potatoes, tomato and grapefruit  
salsa, almonds, burned eggplant

**HOMARD** **32**  
Little gem lettuce, crunchy and tender  
vegetables, bisque and anise vinaigrette

**FOIE GRAS** **24**  
Seasonal fruits, pistachio, brioche

We work with producers from the region that practice durable fishing, hormone-free husbandry and organic agriculture., Availability of produces can vary according to season and supplier. Fairmont le Chateau Montebello does not use any artificial flavouring or colouring.

Do not hesitate to share with us your food restrictions or allergies. Taxes and Service not included. 15% gratuity applicable on groups of 8 or more.



vegetarian replacement



Lactose-Free replacement



Gluten-Free replacement



## TO SHARE... OR NOT

### SURF AND TURF

160

Rack of lamb, seared scallops, lobster tail, sautéed vegetables and mushrooms

### SEAFOOD TOWER

185

Lobster tail, scallop ceviche, Argentine shrimp, octopus, escabeche calamari, oysters, tuna tartare, homemade bread and croutons, lemon, cocktail sauce, mignonette

## MAIN COURSES

### MEATS

#### RACK OF LAMB

56

Saffron-flavoured white bean purée, chorizo, roasted tomatoes, grilled artichokes

#### BEEF FILET MIGNON 6 OZ

63

Confit and fried potatoes, mushrooms, turnip and radish, Madeira sauce

#### PORK LOIN

46

Soubise, orange-braised fennel, crispy marinated carrot salad, fried onions

#### BEEF SHORT RIB

52

Peach and bourbon glaze, salsa verde, zucchini patty, pepper relish and creamed corn

#### CHICKEN BREAST

44

From La Ferme des Voltigeurs, seasonal vegetables, creamy herb and lemon sauce, pearl couscous

### FISHES

#### ROASTED SALMON

38

Zucchini purée with lovage, roasted turnip, julienned summer vegetables, citrus and maple vinaigrette

#### GREAT LAKES WALLEYE

38

Warm beluga lentil salad, spinach, almonds and green beans, ginger and caper mayonnaise, marinated red onions

### PASTA

#### SEAFOOD AND SMOKED TOMATO RISOTTO

52

Roasted tomatoes, lobster butter, scallops, shrimp and octopus

### VEGETABLE

#### EGGPLANT

29

Cashew-tahini cream, chickpeas, romesco sauce, roasted tomatoes

## SIDE DISHES

### SAUTÉED MUSHROOMS

12

### SAUTÉED VEGETABLES

10

### LOBSTER TAIL

26

### SEARED SCALLOPS (2)

16

We work with producers from the region that practice durable fishing, hormone-free husbandry and organic agriculture. Availability of produces can vary according to season and supplier. Fairmont le Chateau Montebello does not use any artificial flavouring or colouring.

Do not hesitate to share with us your food restrictions or allergies. Taxes and Service not included. 15% gratuity applicable on groups of 8 or more.

