

# MENU BRUNCH

DIMANCHE LE 13 OCTOBRE  
1ER SERVICE 11H / 2IÈME SERVICE 13H30

## AMUSES-BOUCHES

Cocktail de crevettes  
Crèmeux de truite fumée  
Tableaux de saumon fumé  
Paris-brest de saumon fumé  
Salade de crevettes à la Thai  
Salade de crabe et céleri

Porchetta maison

Bouchée de boeuf à la compotée d'oignons  
Jambon, terrines et pâtés de la Ferme Moreau

Table du fromager, chutney, fruits frais et secs  
Focaccia à la Romaine et tomates séchées  
Sélection de pains frais

## SALADES

Salade de maïs et fenouil  
Salade de pommes et betteraves  
Patate douce grillée au fromage de chèvre  
Bouchée de pomme de terre et burrata  
Salade de chou au vinaigre de cidre  
Salade de légumes grillés

## NOS INCONTOURNABLES

Oeufs bédictine, bacon, saucisses, fèves au lard  
et œufs brouillés  
Nos fameuses crêpes à l'érable

## PLATS GOURMETS

Minestrone à l'orzo



Sauté de crevettes, pétoncles et moules au Safran  
Truite d'Écosse fumée à chaud, velouté au whisky  
Ballotine de dinde farcie aux pommes



Gratin de patates douces au fromage  
Rebellion de Montebello

Gnocchis frits, coulis de poivrons rouges au  
fromage de chèvre

Légumes de la Ferme Turpin

## COIN DESSERTS

Verrines Passion-banane  
Entremet poire et caramel  
Marbré fraise et mangue  
Gâteau au fromage et citrouille  
Gâteau aux épices et glacage au fromage  
Gâteau aux amandes et chocolat au lait  
Opéra framboise et noisette  
Tarte au sucre et pacane  
Tarte pommes et citrouille  
Pain de maïs aux fruits  
Pannacotta aux bleuets  
Pudding chômeur

*Fairmont*  
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

78 \$

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones. Taxes et service en supplément. Table de 8 et plus, 15 % applicable.

Moitié prix pour les enfants de 6 à 12 ans et gratuit pour les enfants de 0 à 5 ans.

# BRUNCH MENU

SUNDAY, OCTOBER 13TH  
1ST SERVICE 11H / 2ND SERVICE 13H30

## AMUSES-BOUCHES

Shrimp cocktail  
Smoked trout mousse  
Smoked salmon platter  
Smoked salmon Paris-Brest  
Thai-style shrimp salad  
Crab and celery salad

Homemade porchetta  
Beef and onion jam bites  
Ham, terrines and pâtés from Ferme Moreau

Cheesemonger's table, chutney, fruits  
Roman-style foccacia and dried tomatoes  
Selection of fresh breads

## SALADS

Corn and fennel salad  
Apple and beetroot salad  
Grilled sweet potatoes with goat cheese  
Potato bites with fresh burrata  
Apple cider vinegar coleslaw  
Grilled vegetables salad

## OUR CLASSICS

Eggs benedict, bacon, sausages, house beans and scrambled eggs  
Our famous maple crêpes

## MAIN COURSES

Orzo minestrone



Shrimps, scallops and mussels with safron  
Hot-smoked Scot trout with whisky cream  
Turkey ballotine with apple stuffing



Sweet potato casserole with  
*Rebellion de Montebello* cheese

Fried gnocchis, red bell pepper coulis  
and goat cheese

Vegetables from Ferme Turpin

## DESSERTS CORNER

Passionfruit and banana verrines  
Pear and caramel cake  
Strawberry-mango marbled cake  
Pumpkin cheesecake  
Autumn spices pound cake with cream cheese  
Almonds and milk chocolate cake  
Raspberry and hazelnut Opera cake  
Pecan and sugar pie  
Apple and pumpkin pie  
Cornbread with fresh fruits  
Blueberries pannacotta  
Pudding chômeur

*Fairmont*  
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

78 \$