

# Fairmont

LE CHÂTEAU MONTEBELLO



## SERVICE AUX CHAMBRES

*Disponible tous les jours de 7h à 22h*

Composer le «7614 » sur le téléphone de votre chambre pour commander

## IN-ROOM DINING

*Available daily from 7am to 10pm*

Dial «7614» on the phone in your room to place an order



# PETIT-DÉJEUNER

## DE 7H00 À 11H00


### SERVIS AVEC JUS ET CAFÉ RÉGULIER



**ANANAS RÔTI À L'ÉRABLE**  23  
Servi sur une galette moelleuse au gruau (*Graines de chia, citrouille, lin*) et yogourt de brebis

**BAGEL SAUMON FUMÉ**  22  
Oignons confits, fromage à la crème

**LE CANADIEN**   26  
Deux œufs à votre façon, bacon, saucisses, pommes de terre rissolées, rôties

**BÉNÉ MONTEBELLO**  27  
Deux œufs pochés, muffin anglais, jambon, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées

**POUTINE DÉJEUNER**  26  
Oeuf poché, fèves au lard, fromage en grains de Montebello, sauce hollandaise


**OMELETTE DE LA PETITE-NATION**   26  
Jambon de la Ferme Moreau et Cheddar de Montebello, pommes de terre rissolées, rôties

**CRÊPES FRANÇAISES** 22  
Beurre d'érable

**PAIN PERDU AUX RAISINS** 22  
Crème fraîche, chocolat et noix

### POUR LES PETITS - 6 À 12 ANS

#### SERVIS AVEC JUS

**LE CANADIEN**   14  
Un oeuf, un choix de viande, pommes de terre rissolées, rôties

**BÉNÉ MONTEBELLO**  14  
Un oeuf poché, muffin anglais, jambon, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées

**CRÊPES FRANÇAISES** 14  
Beurre d'érable

**PANIER DU BOULANGER** 9  
4 viennoiseries au choix du chef, beurre et confitures

**VITALITÉ** 16  
Yogourt vanille, granola maison, fruits, miel de Kenauk

**EXTRAS**

1 oeuf	5	Fruits tranchés	6
Saucisses	6	Bacon	8
Fèves au lard	4	Pommes de terre rissolées	5
Céréales	5	Saumon fumé	13

### CAFÉ ARTISANAL HC VALENTINE

Espresso 5  
Café régulier 5  
Bol de latté 8  
Capuccino 5



Nos maîtres torrificateurs produisent des torrifications d'origine unique, des mélanges personnalisés et des offres durables, notamment certifiées Rainforest Alliance, Fair Trade et bio.

### BREUVAGES

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

**THÉ LOT 35 & TISANE** 5

Fabriqué par un fabricant durable.

Sachets de thé 100% compostables végétaux pyramides. BIO.



Peut être fait sans lactose



Peut être fait sans gluten

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux.

15% frais de service. Frais de livraison 5\$.











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

# BREAKFAST




## FROM 7H00 TO 11H00

### SERVED WITH JUICE AND REGULAR COFFEE

<b>MAPLE ROASTED PINEAPPLE</b> 	23
Served on oatmeal pancake ( <i>Chia seeds, pumpkin, flax seeds</i> ) and sheep yogurt	
<b>SMOKED SALMON BAGEL</b> 	22
Caramelized onions, cream cheese	
<b>THE CANADIAN</b>  	26
Two eggs of your choice, bacon, sausages, roasted potatoes, bread	
<b>MONTEBELLO BENEDICT</b> 	27
Two poached eggs on an English muffin, ham, Hollandaise sauce, roasted potatoes	
<b>BREAKFAST POUTINE</b> 	26
Poached egg, baked beans, Montebello cheese curds, Hollandaise sauce	
<b>PETITE-NATION OMELETTE</b>  	26
Ham from Ferme Moreau and Cheddar from Montebello, roasted potatoes, bread	
<b>FRENCH CREPES</b>	22
Maple butter	
<b>RAISIN FRENCH TOAST</b>	22
Chocolate and nuts, crème fraiche	

### FOR KIDS - 6 TO 12 YEARS OLD

#### SERVED WITH JUICE

<b>THE CANADIAN</b>  	14
One egg of your choice, choice of meat, roasted potatoes, bread	
<b>MONTEBELLO BENEDICT</b> 	14
One poached egg on an English muffin, ham, Hollandaise sauce, roasted potatoes	
<b>FRENCH CREPES</b>	14
Maple butter	

<b>BAKERS BASKET</b>	9
4 pastries selected by chef, served with butter & jams	

<b>VITALITÉ</b>	16
Vanilla yogurt, homemade granola, Kenauk honey, fruits	

<b>EXTRAS</b>			
1 egg	5	Fresh fruits	6
Sausages	6	Bacon	8
Baked beans	4	Roasted potatoes	5
Cereals	5	Smoked salmon	13

### HC VALENTINE ARTISAN COFFEE

Espresso	5
Regular coffee	5
Latte bowl	8
Capuccino	5



Our roastmasters produce single-origin roasts, custom blends, and sustainable offerings including certified Rainforest Alliance, Fair Trade, and Organic.

### BREUVAGES

Mimosa	13
Hot chocolate	6
Smoothie of the day	8
Juice or milk	5

### THÉ LOT 35 & TISANE

5

Produced by sustainable manufacturer. 100% compostable plant-based pyramid tea bags. Organic.



May be made lactose-free



May be made gluten-free

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce. 15% service fee. 5\$ delivery fee.



We use cage free eggs for our dishes.

# DÉJEUNER DE 12H À 16H30

## ENTRÉES

<b>PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE</b>	6
Graines de tournesol et miel de Kenauk, beurre fouetté au yuzu et fleurs	
<b>POTAGE DU JOUR</b>	10
<b>SOUPE À L'OIGNON</b> 	13
Gratinée au fromage de Montebello, bouillon au vin blanc, brioche grillée	
<b>LATUE ICEBERG</b>  	16
Melon d'eau compressé, concombres grillés	
<b>MINI COEURS DE ROMAINE</b> 	16
Vinaigrette à la fleur d'ail et parmesan	
<b>POUTINE</b> 	13
Pommes de terre de Notre-Dame-de-la-Paix, Fromage en grains de Montebello	
<b>FRITES MAISON</b>  	10
Pommes de Terre de Notre-Dame-de-la-Paix, mayonnaise aux piments de la ferme Labelle & St-Amour	
<b>HUMMUS</b>  	15
Pita, olives	
<b>AILES DE POULET (12)</b>	20
Sauce BBQ	

## PLATS

<b>GNOCCHIS</b> 	32
Tomates séchées, ricotta au basilic	
<b>BURGER DE BOEUF</b>  	32
Fromage Tête à Papineau, champignons portobello, sauce aigre douce	
<b>BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE</b> 	36
Sauce échalote, frites maison	
<b>BRISKET FUMÉ</b> 	30
Salade de choux et cornichon frit	
<b>GALETTE DE QUINOA</b> 	28
Légumes de saison, chimichurri	
<b>AJOUTEZ UNE PROTÉINE A UNE SALADE POUR UN PLAT SANTÉ</b>	+ 9
Poitrine de volaille grillée Pavé de saumon rôti	



Peut être fait  
végétarien



Peut être fait  
sans Lactose



Peut être fait  
sans Gluten

# LUNCH

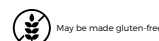
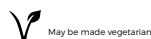
FROM 12H00 TO 16H30

## APPETIZERS

<b>HOUSEMADE POTATO BREAD</b>	6
Sunflower seeds and Kenauk honey, whipped butter with yuzu and flowers	
<b>SOUP OF THE DAY</b>	10
<b>ONION SOUP</b> 	13
Montebello cheese gratin, white wine broth, toasted brioche	
<b>ICEBERG LETTUCE</b>   	16
Compressed watermelon, grilled cucumber	
<b>MINI ROMAINE HEARTS</b>  	16
Garlic flower vinaigrette, parmesan	
<b>POUTINE</b>  	13
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix, Montebello cheese curds	
<b>HOUSEMADE FRIES</b>  	10
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix, with Labelle & St-Amour Farm chili mayonnaise	
<b>HUMMUS</b>   	15
Pita, olives	
<b>CHICKEN WINGS (12)</b>	20
BBQ sauce	

## MAIN COURSES

<b>GNOCCHI</b> 	32
Sun-dried tomato, with basil ricotta	
<b>BEEF BURGER</b>  	32
Tête à Papineau cheese, portobello mushrooms, sweet & sour sauce	
<b>GRILLED FLANK STEAK</b> 	36
Shallot sauce, housemade fries	
<b>SMOKED BRISKET</b> 	30
Coleslaw and fried pickle	
<b>QUINOA PATTY</b> 	28
Seasonal vegetables and chimichurri	
<b>ADD A PROTEIN TO YOUR SALAD FOR A HEALTHY MAIN COURSE</b>	+ 9
Grilled chicken breast	
Roasted salmon	



Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce.

Taxes and services not included. 5\$ delivery fee.

2024-07-15

# SOUPER DE 17H À 22H

## ENTRÉES

<b>PAIN MAISON</b>	6
Graines de tournesol et miel de Kenauk, beurre fouetté au piment Gorria	
<b>POTAGE DU JOUR</b>	10
<b>SOUPE À L'OIGNON</b> 🍷	13
Gratinée au fromage de Montebello, bouillon au vin blanc, brioche grillée	
<b>SALADE HOMARD</b>	32
Sucrine, légumes croquants et fondants, vinaigrette à la bisque et anis	
<b>ROMAINE</b> 🌱🥛🥚	16
Laitue grillée, mayonnaise basilic, Manchebello, gel de citron et jalapeno, croûtons, câpres et bacon	
<b>POUTINE</b> 🌱🥛	13
Pommes de terre de Notre-Dame-de-la-Paix, fromage en grains de Montebello	
<b>FRITES MAISON</b> 🌱🥛	10
Pommes de Terre de Notre-Dame-de-la-Paix, mayonnaise aux piments de Labelle et St-Amour	
<b>HUMMUS</b> 🌱🥛🥚	15
Pita, olives	
<b>AILES DE POULET (12)</b>	20
Sauce BBQ	

## PLATS

<b>SAUMON POELÉ</b> 🍷	38
Purée de courgette à la livèche, navet rôti, juliennes de légumes estivale, vinaigrette agrumes et érable	
<b>BURGER DE BOEUF</b> 🌱🍷	32
Fromage Tête a Papineau, champignon Portobello, sauce aigre douce	
<b>FILET MIGNON DE BOEUF 6 OZ</b> 🍷	63
Pommes de terre confite et frites, champignons érigés, navet et radis, sauce madère	
<b>CARRÉ D'AGNEAU</b>	56
Purée de haricots blancs safranés, chorizo, tomates rôties, artichauts grillés	
<b>RISOTTO AUX FRUITS DE MER ET TOMATES FUMÉES</b> 🌱	52
Tomates rôties, beurre de homard, pétoncles, crevettes et pieuvre	
<b>AUBERGINE RÔTIE</b> 🌱	29
Crème de cajou-tahini, pois chiches, sauce romesco, tomates rôties	
<b>AJOUTEZ UNE PROTÉINE A UNE SALADE POUR UN PLAT SANTÉ</b>	+ 9
Poitrine de volaille grillée Pavé de saumon rôti	




# DINNER

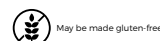
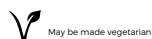
FROM 17H00 À 22H

## APPETIZERS

<b>HOUSEMADE POTATO BREAD</b>	6
Sunflower seeds and Kenauk honey, whipped butter with yuzu and flowers	
<b>SOUP OF THE DAY</b>	10
<b>ONION SOUP</b> 	13
Montebello cheese gratin, white wine broth, toasted brioche	
<b>LOBSTER SALAD</b>	32
Little gem lettuce, crunchy and tender vegetables, bisque and anise vinaigrette	
<b>ROMAINE</b>  	16
Grilled lettuce, basil mayonnaise, Manchebello cheese, lemon and jalapeno gel, croutons, capers and bacon	
<b>POUTINE</b>  	13
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix, traditional cheese curds from Montebello	
<b>HOUSEMADE FRIES</b>  	10
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix, with Labelle & St-Amour Farm chili mayonnaise	
<b>HUMMUS</b>  	15
Pita, olives	
<b>CHICKEN WINGS (12)</b>	20
BBQ sauce	

## MAIN COURSES

<b>ROASTED SALMON</b> 	38
Zucchini purée with lovage, roasted turnip, julienned summer vegetables, citrus and maple vinaigrette	
<b>BEEF BURGER</b>  	32
Tête a Papineau cheese, Portobello mushroom, sour sauce	
<b>BEEF FILET MIGNON 6 OZ</b> 	63
Confit and fried potatoes, mushrooms, turnip and radish, Madeira sauce	
<b>RACK OF LAMB</b>	56
Saffron-flavoured white bean purée, chorizo, roasted tomatoes, grilled artichokes	
<b>SEAFOOD AND SMOKED TOMATO RISOTTO</b> 	52
Roasted tomatoes, lobster butter, scallops, shrimp and octopus	
<b>EGGPLANT</b> 	29
Cashew-tahini cream, chickpeas, romesco sauce, roasted tomatoes	
<b>ADD A PROTEIN TO YOUR SALAD FOR A HEALTHY MAIN COURSE</b>	+ 9
Grilled chicken breast	
Roasted salmon	



Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce.

Taxes and services not included. 5\$ delivery fee.

2024-07-15

# DINNER

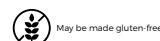
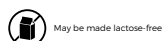
FROM 17H00 À 22H

## APPETIZERS

<b>HOUSEMADE POTATO BREAD</b>	6
Sunflower seeds and Kenauk honey, whipped butter with yuzu and flowers	
<b>SOUP OF THE DAY</b>	10
<b>ONION SOUP</b> 	13
Montebello cheese gratin, white wine broth, toasted brioche	
<b>LOBSTER SALAD</b>	32
Little gem lettuce, crunchy and tender vegetables, bisque and anise vinaigrette	
<b>ROMAINE</b>  	16
Grilled lettuce, basil mayonnaise, Manchebello cheese, lemon and jalapeno gel, croutons, capers and bacon	
<b>POUTINE</b>  	13
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix, traditional cheese curds from Montebello	
<b>HOUSEMADE FRIES</b>  	10
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix, with Labelle & St-Amour Farm chili mayonnaise	
<b>HUMMUS</b>  	15
Pita, olives	
<b>CHICKEN WINGS (12)</b>	20
BBQ sauce	

## MAIN COURSES

<b>ROASTED SALMON</b> 	38
Zucchini purée with lovage, roasted turnip, julienned summer vegetables, citrus and maple vinaigrette	
<b>BEEF BURGER</b>  	32
Tête a Papineau cheese, Portobello mushroom, sour sauce	
<b>BEEF FILET MIGNON 6 OZ</b> 	63
Confit and fried potatoes, mushrooms, turnip and radish, Madeira sauce	
<b>RACK OF LAMB</b>	56
Saffron-flavoured white bean purée, chorizo, roasted tomatoes, grilled artichokes	
<b>SEAFOOD AND SMOKED TOMATO RISOTTO</b> 	52
Roasted tomatoes, lobster butter, scallops, shrimp and octopus	
<b>EGGPLANT</b> 	29
Cashew-tahini cream, chickpeas, romesco sauce, roasted tomatoes	
<b>ADD A PROTEIN TO YOUR SALAD FOR A HEALTHY MAIN COURSE</b>	+ 9
Grilled chicken breast	
Roasted salmon	



Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce.

Taxes and services not included. 5\$ delivery fee.

2024-07-15





## MENU ENFANTS

12 ans et moins  
Boisson et dessert inclus

18

### BURGER MONTE

Servi avec frites et crudités

### SPAGHETTI

Sauce tomate ou à la bolognaise

### PIZZA BELLO

Pepperoni et fromage

### FILET DE SAUMON

Servi avec frites et crudités

### DOIGTS DE POULET CROUSTILLANTS

Servi avec frites et crudités

### DESSERT AU CHOIX

Fruits frais

Biscuits

Brownie

Crème glacée vanille ou chocolat

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Choix de produits sans gluten et sans produits laitiers sont disponibles. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux.  
Taxes et service en supplément. Frais de livraison 5\$.



## KID'S MENU: 12 AND UNDER

Beverage and dessert included

**18**

### **BURGER MONTE**

Served with French fries and raw  
veggies

### **SPAGHETTI**

Tomato or bolognese

### **PIZZA BELLO**

Pepperoni and cheese

### **SALMON FILLET**

Served with French fries and raw  
veggies

### **CRISPY CHICKEN FINGERS**

Served with French fries and raw  
veggies

### **CHOICE OF DESSERT**

Fresh fruits

Cookies

Brownie

Chocolate or vanilla ice cream

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce. Taxes and services not included. 5\$ delivery fee.