



RESTAURATION EN CHAMBRE

Room service

De 12 h à 22 h
From noon to 10 p.m.

ENTRÉES STARTERS

Soupe à l'oignon gratinée à la française	9
Classic French onion soup	
Mille-feuilles d'escargots, champignons sauvages sautés	11
Snails Mille-feuilles, sautéed wild mushrooms	
 Gravlax de saumon, betteraves jaunes et crème sure à l'aneth	12
Salmon Gravlax, yellow beet topped with dill flavoured sour cream	
 Carpaccio de bœuf, mayonnaise au raifort et copeaux de parmesan Reggiano	14
Beef Carpaccio, horseradish mayo and shaved Reggiano parmesan	
Bruschetta à la Mozzarella di Buffala & pesto de tomate	11
- Prosciutto: ajoutez 3\$ - Bruschetta Mozzarella di Buffala & tomato pesto - Prosciutto: add 3\$ -	

SALADES SALADS

Salade César – Laitue romaine, bacon, parmesan et croûtons	Petite Small 6
Caesar salad – Romain lettuce, bacon bits, parmesan and crouton	
	Grande Large 9
Salade Gourmande Chèvre chaud en croûte de pistache, panaché de salade	14
Salade Gourmet, Goat Cheese crusted with pistachio	
<i>Ajouter une poitrine de poulet ou 4 crevettes tigrées – Add one chicken breast or 4 tiger prawns</i>	7

SUR LE POUCE ON THE GO

Wrap au poulet croustillant, tomate, laitue et mayonnaise	17
Crispy chicken wrap, tomato, lettuce and mayonnaise	
Wrap au boeuf épicé, fromage suisse, champignons et oignons	18
Spicy beef wrap, Swiss cheese, mushrooms and onions	
Club sandwich au poulet sur pain Ciabatta	18
Classic chicken club on Ciabatta bread	
Burger de bœuf, bacon et fromage Suisse, mayonnaise chipotlé	17
Beef burger with bacon and Swiss cheese, chipotle mayonnaise	
<i>Servi avec des frites ou salade – Served with french fries or salad</i>	

PLATS MAINS

Fish'n'Chips de morue, sauce tartare maison	22
Cod fish'n'chips, homemade tartare sauce	
 Filet de morue de Norvège poêlé, sauté de légumes et edamame, huile vierge aux herbes fines	28
Seared Norwegian Cod, sautéed vegetables with edamame, with fresh herbs oil	
 Contrefilet de bœuf Angus 10 oz au grill, frites et salade verte	29
Grilled 10 oz. Angus New York strip, French fries and green salad	
 Filet mignon de bœuf Angus 8 oz au grill pommes de terre ratte sautées, légumes de saison	34
Grilled 8 oz. Angus Filet mignon, sautéed fingerling potatoes and seasonal vegetables	

 Demi-poulet de Cornouaille façon portugaise, frites et salade	21
Half Cornish hen Portuguese style, french fries and green salad	
 Côte de veau, échalotes confites au porto, purée de légumes racines	30
Veal chop, shallots confit with Porto served with mashed root vegetables.	
Penne à la crème basilic, champignons, tomates séchées	19
Penne with basil cream, mushroom, dried tomato	
Fettuccini crevettes et chorizo, salade roquette et copeaux de parmesan	22
Fettuccini with shrimps and chorizo, arugula salad and shaved parmesan	

DESSERTS

 Assiette de fromages du Québec, craquelins et petits fruits de saison	9
Quebec cheese plate, crackers and seasonal fruits	
 Crème brûlée du jour	8
Crème brûlée of the day	
Tarte fine aux pommes, glace à la vanille française	8
Thin apple tart, French vanilla ice cream	
Fondant au chocolat	8
Chocolate fondant	
Gâteau au fromage, coulis de fruits rouges	8
Cheesecake, red berries coulis	

Prrière de nous indiquer toute allergie ou intolérances alimentaires
Kindly advise us of any food allergies or intolerances.

VINS BLANCS - WHITE WINES (9oz)

Poggio del Sole Chardonnay, Italie	13
Domaine du Tour du Pech Sauvignon Blanc, France	14
Caferro, Ai Casoni Pinot Grigio, Italie	15
Anderra Sauvignon Blanc, Baron P. de Rothschild, Chili	16
Jacob's Creek Reserve Chardonnay, Australie	16

VINS ROUGES - RED WINES (9oz)

Domaine du Tour du Pech Merlot & Cabernet, France	14
Campo Viejo Tempranillo, Espagne	14
Poggio del Sole Sangiovese, Italie	15
Les Janelles Pinot Noir, France	15
In Situ Cabernet Sauvignon, Chili	16
Jacobs Creek Reserve, Shiraz, Australie	17

BIÈRES EN FUT - DRAFT BEERS

	Verre Glass	Pinte Pint
Goose Island IPA, Honkers	7,50	9,25
Brise du Lac	7,50	9,25
Mill Street Organic	7,50	9,25
Stella Artois	8,00	9,75
Shock Top (Blanche – wheat ale)	8,00	9,75

BIÈRES EN BOUTEILLE - BOTTLED BEERS

Keiths IPA, Keiths Red Amber, Bud Light, Budweiser, Molson Canadian, Molson Export	7
Corona, Heineken	7,50

Sans gluten – Gluten Free



POUR COMMANDER, VEUILLEZ COMPOSER LE 3003

TO ORDER, PLEASE DIAL 3003

Taxes et service non inclus. Une majoration de 15% est appliquée sur les prix affichés du service en chambre.
Taxes and service not included. A gratuity of 15% will be added on prices for the room service.