



**RÉVEILLER SES  
PAPILLES**  
Entertain  
your palate

**Restauration en chambre**  
Room service



# RESTAURATION EN CHAMBRE

## Room service

De 12 h à 22 h  
From noon to 10 p.m.

### ENTRÉES STARTERS

<b>Soupe à l'oignon gratinée à la française</b> Classic French onion soup	9
<b>Mille-feuilles d'escargots, champignons sauvages sautés</b> Snails Mille-feuilles, sautéed wild mushrooms	11
 <b>Gravlax de saumon mariné à l'érable, crème sure à l'aneth et épices des Îles de la Madeleine</b> Cured salmon, dill flavoured sour cream and Îles de la Madeleine spices	11
 <b>Carpaccio de bœuf, câpres, huile d'olive citronnée et copeaux de parmesan Reggiano</b> Cured beef carpaccio, capers, lemony olive oil and Reggiano parmesan shavings	12
 <b>Pétoncles rôtis, noix de Grenoble caramélisées, chèvre au romarin et au miel</b> Roasted scallops, caramelised walnuts, rosemary goat cheese and honey	14

### SALADES SALADS

<b>Salade César – Laitue romaine, bacon, parmesan et croûtons</b> Caesar salad – Romain lettuce, bacon bits, parmesan and crouton	<b>Petite Small</b> 6 <b>Grande Large</b> 9
<b>Salade Gourmande – Roquette, croûtons de Brie, pomme Granny Smith et Prosciutto</b> Gourmet arugula salad, melted Brie cheese, Granny Smith apple and Prosciutto	15
<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

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

### PLATS MAINS

<b>Fish'n'Chips de morue, sauce tartare maison</b> Cod fish'n'chips, homemade tartare sauce	22
 <b>Tournedos de saumon mariné aux herbes fraîches, tapenade méditerranéenne, riz noir et Basmati</b> Marinated salmon tournedos, Mediterranean tapenade, black and Basmati rice	24
 <b>Contrefilet de bœuf Angus 10 oz au grill, frites et salade verte</b> Grilled 10 oz. Angus New York strip, French fries and green salad	29
 <b>Filet mignon de bœuf Angus 8 oz au grill pommes de terre ratte sautées, légumes de saison</b> Grilled 8 oz. Angus Filet mignon, sautéed fingerling potatoes and seasonal vegetables	34

 **Poulet farci au fromage de chèvre, épinards et Prosciutto tombée d'épinards et pommes de terre ratte sautées** 27  
Chicken breast stuffed with spinach, goat cheese and Prosciutto, sautéed fingerling potatoes

**Penne et ratatouille, pesto de tomates séchées, basilic et mozzarella Di Buffala** 22  
Penne and ratatouille, dried-tomato pesto, basil and mozzarella Di Buffala

**Fettuccini fraîches, effiloché de canard confit de Brome et champignons sauvages sautés** 23  
Fresh Fettuccini, Brome pulled duck confit, sautéed wild mushrooms

## 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 et gingembre** 8  
Chocolate fondant and ginger

**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 Jamelles 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.