

MENU À LA CHAMBRE

ROOM SERVICE MENU



BON MATIN

7 h à 11 h

L'EUROPÉEN

9 \$

17 \$ / Duo



Croissant au beurre, jus d'orange fraîchement pressé, pain aux bananes, accompagnés de confitures maison.

Croissant, fresh orange juice, banana bread and our home-made jam.

LE CONTINENTAL

16 \$

30 \$ / Duo



Croissant au beurre, muffin aux fruits, pain aux bananes, deux fromages du Québec sélectionnés, charcuteries maison, fruits frais entiers, accompagnés de nos confitures maison.

Croissant, fruit muffin, banana bread, a selection of two Quebec Cheeses, charcutrie, fresh fruits and our home-made jam.

LE SPORTIF

18 \$

34 \$ / Duo



Cocktail de fruits frais sans sucre ajouté, banane, pudding aux graines de chia, sélection de fruits frais de saison tranchés et une portion de fromage blanc.

Sugar-free fresh fruit salad, a banana, chia pudding, seasonal fresh fruits and a portion of cottage cheese.

QUICK LUNCH

11 h à 22 h

SALADES EN POT - *Pot Salad*

22 \$

QUINOA

Purée de betteraves, quinoa rouge et jaune, chou braisé, tofu grillé, chou-fleur, brisures de granola.

Beetroot purée, red and yellow quinoa, braised cabbage, grilled tofu, cauliflower, granola chips.



Épargnez les frais de service et de livraison de 18% en récupérant votre commande directement au restaurant.
Save the 18% service and delivery charge by going to the restaurant to pick up your order.

SAUMON FUMÉ - *Smoked Salmon*

Fines tranches de saumon fumé, feta cubique, tomates cerises, macédoine d'oignons rouges, câpres, concombres, mélange de laitue.

Thin slices of smoked salmon, cubes of feta, cherry tomatoes, chopped red onion, capers, cucumber, lettuce mix.



CESAR

Laitue romaine, morceaux de poitrine de poulet grillée, câpres, émietté de bacon rôti, croûtons à l'ail.

Romaine lettuce, grilled chicken breast slices, capers, crumbled bacon, garlic croutons.



PASTA PRONTO

Mélange de rotini et pesto, bocconcini, tomates cerises, juliennes de chorizo de Charlevoix, fraîches feuilles de basilic.

A mix of rotini and pesto, bocconcini, cherry tomatoes, julienne of Charlevoix chorizo, fresh basil.



HAPPY HOUR

16 h à 22 h

L'APÉRO

21 \$ / Duo

42 \$ / Quatuor



Sélection de fromages et charcuteries du Québec, fruits séchés, noix mélangées, pain brioché et ses accompagnements.

Selection of Quebec Cheeses and charcuterie, dried fruits, mixed nuts, brioche bread and accompaniments.

Ajoutez quelques gorgées de plaisir

Add a few sips of pleasure

Bouteille de Cabernet Sauvignon 750 ml 45\$

Bouteille de Pinot Grigio 750 ml 45\$

Bière Locale à partir de 8\$

LE SOUPER

16 h à 22 h

LA FAMILIA

72 \$ En Quatuor (2 adultes & 2 enfants)



Épargnez les frais de service et de livraison de 18% en récupérant votre commande directement au restaurant.
Save the 18% service and delivery charge by going to the restaurant to pick up your order.

Assiette de crudités et trempette, deux savoureuses pizzas au choix, un bol de chips maison, quatre desserts en pot concoctés par notre chef pâtissier ainsi que deux breuvages sans alcool et deux verres de vin rouge ou blanc. (Les breuvages alcoolisés peuvent être substitués par des breuvages sans alcool)

Raw veggies, two Margarita pizzas, a bowl of home-made chips, four dessert bowls concocted by our pastry chef, two alcohol-free drinks, and two glasses of white or red wine. (Alcoholic beverages can be replaced by alcohol-free beverages)

PIZZAS

23 \$

MARGARITTA



Sauce tomate, mozzarella, tomates confites, basilic
Tomato sauce, mozzarella, candied tomatoes, basil

LA 3 FROMAGES



Sauce tomate, mozzarella, fromage bleu, brie
Tomato sauce, mozzarella, blue cheese, brie

Épargnez les frais de service et de livraison de 18% en récupérant votre commande directement au restaurant.
Save the 18% service and delivery charge by going to the restaurant to pick up your order.

LA SAUMON FUMÉE



Crème à l'aneth, oignons rouges, mozzarella, câpres

Dill cream, red onions, mozzarella, capers

L'ENTOURACLETTE



Crème d'oignons, pommes de terre, lardons, fromage l'Origine

Onion cream, potatoes, bacon, Origine cheese

+ 4 \$ / prosciutto

+ 6 \$ / chips

LE GLAMOUR

32 \$

60 \$ / double



Assiette de crudités, hummus d'edamames, tartare de saumon (pommes, aneth et avocat) accompagné de feuilles de roquette et pains grillés, finale de crème d'amandes au miel et petits fruits concocté par notre pâtissier. Le repas est accompagné d'une flûte de Prosecco. (Les breuvages alcoolisés peuvent être substitués par des breuvages sans alcool)

Raw veggies, edamame hummus, salmon tartare with apples, dill and avocado, accompanied by arugula, toasted bread and to finish, an almond cream dessert with small fruits concocted by our pastry chef. A glass of Prosecco accompanies your meal.

(Alcoholic beverages can be replaced by alcohol-free beverages)

BOIRE

Ajoutez quelques gorgées de plaisir

Add a few sips of pleasure

Bouteille de Cabernet Sauvignon 750 ml 45\$

Bouteille de Pinot Grigio 750 ml 45\$

Bière Locale à partir de 8\$

Épargnez les frais de service et de livraison de 18% en récupérant votre commande directement au restaurant.
Save the 18% service and delivery charge by going to the restaurant to pick up your order.

Légende



Présence de noix ou arachides entières



Présence de produits laitiers



Présence d'œuf



Présence de poisson ou fruits de mer



Végétarien



Végane



Coup de cœur de Rémy Gaudet



Sans gluten