

Menu Service en Chambre

PETIT DÉJEUNER

• Nos Formules

- Le Continental 28,00 \$

Choix de deux viennoiseries ou pain grillé avec beurre et confitures, bol de baies de saison, jus de fruit et café ou thé.

- Le Santé 36,00 \$

Omelette aux blancs d'œufs avec choix de garnitures : tomates, jambon, champignons, fromage, oignons caramélisés ou épinards, avec creton, yogourt Grec 0% ou bol de baies de saison, muffin au son, thé vert ou café.

- Le Ritz 36,00 \$

Œufs (2) avec choix de bacon, jambon, ou saucisses, servis avec creton, pommes de terre grelots, choix de deux viennoiseries ou pain grillé avec beurre et confitures, yogourt, jus de fruit et café ou thé.

• Fruits

- Assiette de fruits frais tranchés 18,00 \$
- Bol de baies 12,00 \$

• Céréales

- Gruau au sirop d'érable 10,00 \$
- Parfait au muesli, yogourt et baies 12,00 \$
- Céréales avec lait (choix de Corn Flakes, Müesli, Special K, ou Raison Bran) 9,00 \$
- Ajoutez des baies 5,00 \$
- Ajoutez une banane 3,00 \$

• Choix de notre Boulanger

- Pain baguette grillé ou pain tranché (blanc, blé entier ou multigrains) avec beurre et confitures 10,00 \$
- Crêpes (3) enroulées de sirop d'érable ou nutella 18,00 \$
- Pain doré brioché, caramélisé et caramel au beurre salé 18,00 \$
- Viennoiseries (3) : choix de croissant, danoise, chocolatine ou muffin 15,00 \$
- Bagel avec beurre et confitures 9,00 \$
- Bagel avec fromage à la crème 12,00 \$
- Bagel avec fromage à la crème et saumon fumé maison avec fruits tranchés 20,00 \$

Menu Service en Chambre

• Oeufs

- 2 oeufs de votre choix 17,00 \$
 - À la coque • Au plat • Brouillés • Tournés
- Œufs bénédicte sur muffin anglais (2)
 - Jambon blanc de La Ferme Gaspor | \$21 • Épinards sautés | \$20 • Saumon fumé | \$24
- Omelette nature (3 oeufs) 18,00 \$
- Omelette avec choix de garnitures (3 œufs) (tomates, champignons, jambon, fromage, épinards) 22,00 \$

• Les A-Côtés

- Yogourt grec, yogourt nature ou aux fruits 9,00 \$
- Assiette de fromages du Québec (3) 18,00 \$
- Jambon blanc de La Ferme Gaspor (3) 8,00 \$
- Bacon de La Ferme Gaspor (3) 8,00 \$
- Saucisses de Toulouse ou dinde 9,00 \$
- Sirop d'érable 4,00 \$

• Boissons du Matin

- Mimosa 18,00 \$
- Smoothie du jour 12,00 \$
- Jus vert (légumes de saison) 12,00 \$
- Frappé de protéines
 - 15g de protéines | \$13 • 30g de protéines | \$18 • Ajout d'un fruit | \$4
- Jus de Fruits (pomme, canneberge, orange pressée, pamplemousse pressé) 9,00 \$
- Pot de café ou café décaféiné
 - Pour 1 personne | \$9 • Pour 2 personnes | \$16
- Espresso 8,00 \$
- Espresso Double 12,00 \$
- Latte 9,00 \$
 - Lait d'avoine • Lait Soya +\$2 • Lait d'amande +\$3
- Cappuccino 9,00 \$

Menu Service en Chambre

- Thé ou Infusion (Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Thé Vert, Camomille, Verveine) 8,00 \$
- Chocolat Chaud 8,00 \$
- Verre de lait 7,00 \$

MENU ENFANT

• Petit-déjeuner

- Assiette de deux viennoiseries avec beurre et confitures, fromage cheddar tranché et mini smoothie du jour 10,00 \$
- Céréales : Cheerios, Rice Krispies ou Corn Flakes sucrés 6,00 \$
- Pain doré brioché et caramélisé, caramel au beurre salé 11,00 \$
- Biscuits maison (2) et verre de lait 9,00 \$
- Crêpes au Nutella ou enroulées au sirop d'érable ou caramel à la fleur de sel 10,00 \$
- Parfait de Yaourt aux baies et granola 10,00 \$

• Jour

Enfants de moins de 12 ans / served for children under the age of 12

- Petite soupe au poulet et nouilles 8,00 \$
- Grande soupe au poulet et nouilles 14,00 \$
- Doigts de poulet croustillants et Frites 14,00 \$
- Linguine ou Rigatoni à la sauce bolognaise ou Napolitaine 14,00 \$
- Petit bol de baies 7,00 \$
- Grand bol de baies 12,00 \$

Le plat principal inclus un verre de lait, jus ou Shirley Temple

MENU DU JOUR

• Entrées

- Velouté de courge à la cannelle, dés de courges et noix 21,00 \$
- Huitres | Oysters 5,00 \$
- Salade de mini Kale et mesclun, betteraves marinées, vinaigrette au cidre de Rougemont 23,00 \$
- Salade mesclun et jeunes pousses, vinaigrette au balsamique 17,00 \$
- Salade César classique, bacon de la ferme Gaspor 21,00 \$

Avec suprême de poulet 26.00 \$

Menu Service en Chambre

• Plats

- Hambourgeois de Boeuf Angus, fromage Pacific Rock, bacon, oignons caramélisés, tomates, laitue Boston, sauce maison 31,00 \$
- Club Sandwich à la Ritz : avocats, œufs, laitue, tomates, bacon, poulet, mayonnaise 31,00 \$
- Hambourgeois végétarien, galette végane, guacamole, laitue Boston, tomate, pain brioché

27,00 \$

Option végane : Burger enveloppé d'une feuille de laitue Boston

- Filet de saumon, risotto & céleri rave, légumes de saison et salade de céleri rave 38,00 \$
- Jarret d'agneau servi avec gratin dauphinois et légumes de saisons, jus de viande et gelée d'agrumes 48,00 \$
- ½ Poulet de Cornouaille rôti, purée de panais, légumes racines, Jus de volaille 48,00 \$

1 Poulet 60,00 \$

- Filet mignon, beurre aux herbes, servi avec un choix de frites, frites de patates douce ou salade 45,00 \$

• Pates

- Choix de pâtes fraîches : Rigatoni ou Linguine 25,00 \$

Choix de sauce : Napolitaine, Bolognaise ou Alfredo

• Plat d'accompagnement

- Frites de patates douces ou régulières 9,00 \$
- Riz blanc, pommes de terre grelots ou purée de pommes de terre 9,00 \$
- Légumes grillés ou à la vapeur 11,00 \$

• Côté télé

- Mais soufflé 9,00 \$
- Gyoza aux crevettes 16,00 \$
- Humus à la libanaise et pita croustillante 16,00 \$
- Guacamole et Tortillas 17,00 \$
- Sélection de fromages du Québec (3) 21,00 \$
- Nachos au fromage cheddar accompagnés de guacamole, crème sûre et salsa 21,00 \$
- Sélection de charcuteries maison 23,00 \$
- Ailes de poulets fumées, sauce Bourbon à l'érable ou sauce fromage bleu 26,00 \$
- Root beer Float 14,00 \$

Menu Service en Chambre

Chantilly +\$2 • Extra 1oz. rhum épicé +\$8

- Bol d'olives mixtes marinées 5.00 \$
- Bol de noix mixtes et assaisonnement maison 5.00\$

• Desserts

- Tarte meringuée au citron et lime 15,00 \$
- Pomme, argousier, sablé croustillant et Calvados 15,00 \$
- Chocolat Coulant à la Fleur de Sel et Lait Caramélisé 15,00 \$
- Chocolat, canneberges, granola & érable 15,00 \$
- Marron, agrumes et biscuit Madeleine 15.00 \$

• Comme Chez Soi | Like Home

- 6 bouteilles d'eau de source Évian ou Badoit 60,00 \$
- 4 bouteilles d'eau, 2 Sprite, 2 Coca Colas et 2 Red Bull 80,00 \$
- 4 bouteilles d'eau, 2 Coca Colas et 4 bières 95,00 \$
- 6 bouteilles d'eau, 2 Eaux de coco naturelle, 2 barres énergétique Cliff 55,00 \$
- 2 bouteilles d'eau, 2 Coca Colas, 2 M&M, 1 Kit Kat 58,00 \$
- 2 Popcorns, 2 Coca Colas, 2 Skittles, 2 Pringles 50,00 \$

MENU DE NUIT

- Salade mesclun et jeunes pousses, vinaigrette au balsamique 17,00 \$
- Sélection de charcuteries maison 23,00 \$
- Assiette de fromages du Québec (3) 21,00 \$
- Salade César classique 21,00 \$