

# MENU SERVICE EN CHAMBRE

## PETIT DÉJEUNER

### NOS FORMULES

<b>Le Continental</b>	28
Choix de deux viennoiseries ou pain grillé avec beurre et confitures, bol de baies de saison, jus de fruit et café ou thé.	
<b>Le Santé</b>	36
Omelette aux blancs d'œufs avec choix de garnitures : tomates, jambon, champignons, fromage, oignons caramélisés ou épinards, creton de veau yogourt Grec 0% et bol de baies de saison, thé.	
<b>Le Ritz</b>	36
Œufs (2) avec choix de bacon, jambon, ou saucisses (de porc et bœuf ou de dinde), servis avec pommes de terre grelots, choix de deux viennoiseries ou pain grillé avec beurre et confitures, cretons de veau, yogourt, jus de fruit et café ou thé.	

### FRUITS

Assiette de fruits frais tranchés	18
Bol de baies	12

# MENU SERVICE EN CHAMBRE

## CÉRÉALES

Gruau au sirop d'érable	10
Parfait au muesli, yogourt et baies	12
Céréales avec lait	9
<i>(Choix de Corn Flakes, Müesli, Special K, ou Raisin Bran)</i>	
Ajoutez des baies	5
Ajoutez une banane	3

## CHOIX DE NOTRE BOULANGER

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

# MENU SERVICE EN CHAMBRE

## OEUFS

2 oeufs de votre choix	17
<i>Choix de à la coque, au plat, brouillés ou tournés</i>	
Œufs Bénédictines sur muffin anglais (2)	
• Jambon blanc de La Ferme Gaspor	2
• Épinards sautés	20
• Saumon fumé	24
Omelette nature (3 oeufs)	18
Omelette avec choix de garnitures (3 œufs)	22
<i>Choix de tomates, champignons, jambon, fromage &amp; épinards</i>	

## LES À-CÔTÉS

Yogourt grec, yogourt nature ou aux fruits	9
Assiette de fromages du Québec (3)	18
Jambon blanc de La Ferme Gaspor (3)	8
Bacon de La Ferme Gaspor (3)	8
Saucisses (2)	9
<i>Choix de saucisse de Toulouse ou de dinde</i>	
Sirop d'érable	4

# MENU SERVICE EN CHAMBRE

## BOISSONS DU MATIN

Mimosa	18
Smoothie du jour	12
Jus vert (légumes de saison)	12
Frappé de protéines	
• 15g de protéines	13
• 30g de protéines	18
• Ajout d'un fruit	4
Jus de fruits	9
<i>Choix de pomme, canneberge, orange pressée, pamplemousse pressé</i>	
Pot de café ou café décaféiné	
• Pour 1 personne	9
• Pour 2 personnes	16
Espresso	8
Espresso Double	12
Latte	9
• Lait d'avoine +\$2	
• Lait Soya +\$2	
• Lait d'amande +\$3	
Cappuccino	9
Thé ou Infusion	8
<i>Choix de Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Thé Vert, Camomille, Verveine</i>	
Chocolat chaud	8
Verre de lait	7

# MENU SERVICE EN CHAMBRE

## MENU ENFANT

*Enfants de moins de 12 ans*

### PETIT-DÉJEUNER

Assiette petit-déjeuner	10
<i>2 viennoiseries, beurre et confitures, fromage cheddar tranché et mini smoothie du jour</i>	
Céréales : Cheerios, Rice Krispies ou Frosted Flakes	6
Pain doré brioché et caramélisé, caramel au beurre salé	11
Biscuits maison (2) et verre de lait	9
Crêpes	10
<i>Choix de Nutella ou enroulées au sirop d'érable ou au caramel à la fleur de sel</i>	
Parfait de Yaourt aux baies et granola	10

### JOUR

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

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

# MENU SERVICE EN CHAMBRE

## MENU DU JOUR

### ENTRÉES

Huîtres	5
Salade mesclun et jeunes pousses, vinaigrette au balsamique	17
Salade César classique, bacon de la ferme Gaspor	21
• Avec suprême de poulet	26
Gaspacho andalou, crevettes nordiques à la menthe	22

### PLATS

Hambourgeois de Bœuf Angus, fromage Pacific Rock, bacon, oignons caramélisés, tomate, laitue Boston, sauce maison	31
Club Sandwich: avocats, œufs, laitue, tomate, bacon, poulet, mayonnaise	31
Hambourgeois végétarien, galette végane, guacamole, laitue Boston, tomate, pain brioché	29
<i>Option végane : Burger enveloppé d'une feuille de laitue Boston</i>	
Saumon grillé, garniture printanière, rubans d'asperges blanches	48
Filet de bœuf Canadien grillé	55
<i>Servi avec frites, frites de patates douce ou salade</i>	
Bavette de bœuf AAA marinée et grillée au bois de mesquite, purée de pommes de terre et légumes de saison	58

# MENU SERVICE EN CHAMBRE

## PÂTES

Choix de pâtes fraîches : Rigatoni ou Linguine	28
Choix de sauce : Napolitaine, Bolognaise, Alfredo, rosée	

## PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

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

## CÔTÉ TÉLÉ

Mais soufflé	9
Humus à la libanaise et pita croustillante	16
Guacamole et Tortillas	17
Sélection de fromages du Québec (3)	21
Nachos au cheddar accompagnés de guacamole, crème sûre et salsa	21
Sélection de charcuteries maison	23
Ailes de poulets fumées	26
<i>Choix de sauce Bourbon à l'érable ou sauce fromage bleu</i>	
Bol d'olives mixtes marinées	5
Bol de noix mixtes et assaisonnement maison	5

# MENU SERVICE EN CHAMBRE

## DESSERTS

Mousse yogourt, cœur hibiscus & rhubarbe, granola	13
Fraises, chocolat Saint-Domingue 70%, croustillant praliné	13
Chocolat & noisette: Zéphyr Caramel 35%, Saint-Domingue 70%, Croustillant praliné (sans gluten)	13
Camerise & érable: bavaroise, amélanche, noisettes	13



# MENU SERVICE EN CHAMBRE

## MENU 3 SERVICES

84,00 \$

### ENTRÉE

Gaspacho andalou, crevettes nordiques à la menthe

*Ou*

Portobello grillé, légumes verts, œuf parfait, huile d'ail confit

### PLAT PRINCIPAL

Bavette de bœuf AAA marinée et grillé au bois de mesquite, purée de pommes de terre et légumes de saison

*Ou*

Saumon grillé, garniture printanière, rubans d'asperges blanches

*Ou*

Tortelloni farci à la ricotta maison fumée et asperges grillées à l'estragon

### DESSERT

Mousse yogourt, coeur hibiscus & rhubarbe, granola

*Ou*

Chocolat & noisette: Zéphyr Caramel 35%, Saint-Domingue 70%, croustillant praliné (sans gluten)

# MENU SERVICE EN CHAMBRE

## MENU JOE BEEF

*Disponible de 17h à 21h*

### TABLES D'HOTES

86,00\$

#### ENTRÉE

Palourdes au four, pancetta, oignons, céleri

*Ou*

Le pâté en croute au boudin noir, pickle de légumes

#### PLAT PRINCIPAL

*Tous les plats sont accompagnés d'haricots verts avec amandes torréfiées à partager pour 2 personnes.*

Poulet de Cornouailles, velouté d'aromates et gnocchis Matzoh

*Ou*

Homard du Québec, sauce homardine, légumes verts printaniers +10,00 \$

*Ou*

Crabe Cake, aïoli et petite verdure

#### DESSERT

L'éclair à partager (10 pouces)

# MENU SERVICE EN CHAMBRE

## MENU DE NUIT

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

## COMME CHEZ SOI

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