

À Grignoter

NACHOS GARNI	17
<i>Bruschetta, piments jalapenos, olives noires, sauce crémeuse au cheddar et Monterey Jack</i>	
<i>Servi avec salsa et crème sûre</i>	
CALMARS FRITS AU PANKO	23
<i>Poivre citronné, parmesan et sauce tartare maison</i>	
CROUSTILLANTS DE POULET AUX ÉPICES CAJUN	16
<i>Mayonnaise aux poivrons rouges rôtis</i>	
AILES DE CHOU-FLEUR BUFFALO	18
<i>Crème sûre, céleri, échalote verte, graines de sésame noir</i>	
AILES DE POULET BUFFALO (6)	18
<i>Sauce Buffalo maison</i>	
RONDELLES D'OIGNON (8)	12
<i>Sauce moutarde et miel</i>	
FRITES	9
PLATEAU DE CHARCUTERIES	18
<i>Terrine de campagne, salami de Gênes, prosciutto San Daniele, moutarde, cornichons, pain et grissini</i>	
PLATEAU DE FROMAGES QUÉBÉCOIS	24
<i>Noix, raisins rouges, chutney de fruits secs et pickles de moutarde, pain et grissini</i>	
OLIVES MARINÉES	6
<i>Au citron et fines herbes</i>	
NOIX MÉLANGÉES	8
<i>Épicées à l'érable</i>	

Soupes et Salades

SOUPE DU JOUR	9
<i>Inspiration de la cheffe</i>	
SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE BRUNE	15
<i>Gratinée au fromage suisse et mozzarella</i>	
MÉDITERRANÉENNE (Entrée/Plat)	13/21
<i>Mesclun, artichauts grillés, olives Kalamata, mais, oignons marinés, concombre, câpres frits,</i>	
<i>Vinaigrette à l'aneth, citron, huile d'olive et sirop d'érable</i>	
KALE ET POMME VERTE (Entrée/Plat)	11/22
<i>Chou frisé, noix de Grenoble caramélisées,</i>	
<i>Vinaigrette aux agrumes, soya et sirop d'érable</i>	
CÉSAR (Entrée/Plat)	10/18
<i>Cœurs de laitue romaine, croûtons, câpres, bacon, et copeaux de parmesan</i>	
<i>Vinaigrette aux anchois maison</i>	
EXTRAS :	
Saumon fumé de l'Atlantique (Petit/Grand)	11/21
Pavé de saumon poêlé	21
Poulet (Petit/Grand)	8/15
Pain (mini ciabatta et beurre)	4

- 1- Pour tout groupe de 8 personnes et plus, 15% de frais de service seront ajoutés sur la facture.
For all groups of 8 persons and more, a 15% service charge will be added to your bill.
- 2- Pour toutes commandes en service aux chambres, 15% de frais de service seront ajoutés sur la facture.
For in-room dining orders, a 15% service charge will be added to your bill.

Pizzas & Pâtes

FROMAGE	18
<i>Croûte maison 9po, sauce tomate maison, fromage mozzarella</i>	
PEPPERONI	20
<i>Croûte maison 9po, sauce tomate maison, fromage mozzarella, pepperoni</i>	
QUÉBÉCOISE	24
<i>Croûte maison 9po, sauce tomate maison, fromage mozzarella, pepperoni, bacon, champignons</i>	
'MAC N'CHEESE'	19
<i>Pâtes cavatappi, sauce crémeuse aux 4 fromages, bacon et échalotes vertes</i>	
PRIMAVERA	18
<i>Pâtes penne, méli-mélo de légumes, origan, roquette, huile d'olive, zeste de citron et copeaux de parmesan</i>	
SAUCE ROSÉE	16
<i>Pâtes penne, sauce tomate maison, crème et copeaux de parmesan</i>	

Plats

BURGER CLASSIQUE (SERVI AVEC FRITES OU SALADE VERTE), REMPLACER PAR UNE POUTINE +5	25
<i>Galette de bœuf 7oz, pain brioché, laitue, tomate, cornichon, mayonnaise</i>	
<i>*Extras : fromage cheddar +\$2, rondelles d'oignons +\$3, bacon (3) +\$5</i>	
BURGER AU SAUMON (SERVI AVEC SALADE VERTE), AJOUTER FRITES +\$5 OU POUTINE +\$10	25
<i>Pain brioché, galette de saumon fait maison avec sauce ail, lime et coriandre</i>	
CLUB SANDWICH (SERVI AVEC FRITES OU SALADE VERTE), REMPLACER PAR UNE POUTINE +\$5	31
<i>Poulet rôti, pain blanc, laitue, tomate, bacon, mayonnaise</i>	
'FISH & CHIPS' EN TEMPURA À LA BETTERAVE	34
<i>Aiglefin en tempura à la betterave, sauce tartare maison, frites</i>	
PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ AU COULIS DE MENTHE ET PERSIL	39
<i>Risotto de quinoa biologique à la féta, tomates noircies, kale frit et micro-pousses</i>	
SUPRÊME DE VOLAILLE À LA FORESTIÈRE	38
<i>Cuit à basse température, purée de pommes de terre au fromage en grains, estragon et zestes de citron, légumes du moment</i>	
<i>Servi avec une sauce aux champignons maison</i>	
POUTINE	14
<i>Frites, fromage en grain, sauce à poutine classique</i>	
CONTREFILET DE BŒUF À LA BORDELAISE	50
<i>Bœuf black Angus AAA 8oz sur le grill, épices à steak de Montréal, pomme de terre au four, cheddar fumé, crème sûre avec bacon et ciboulette, mini légumes grillés</i>	

Gourmandises

GÂTEAU AU FROMAGE STYLE NEW-YORK	17
<i>Coulis de baies rouges</i>	
POUDING CHÔMEUR SIGNATURE	14
<i>Cheddar fumé et whisky à l'érable</i>	
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR	12
<i>Tuile-dentelle au citron et sésame</i>	
VERRINE DE GÂTEAU AUX CAROTTES ET CRUMBLE À LA CANNELLE	11
<i>Glaçage vanillé au fromage à la crème, tagliatelles de carottes glacées à l'anis étoilé</i>	

- 1- Pour tout groupe de 8 personnes et plus, 15% de frais de service seront ajoutés sur la facture.
For all groups of 8 persons and more, a 15% service charge will be added to your bill.
- 2- Pour toutes commandes en service aux chambres, 15% de frais de service seront ajoutés sur la facture.
For in-room dining orders, a 15% service charge will be added to your bill.

Starters

NACHOS ALL-DRESSED	17
<i>Bruschetta, jalapeno peppers, black olives, cheddar and Monterey Jack creamy sauce</i>	
<i>Served with sour cream and salsa</i>	
CALAMARI, PANKO FRIED	23
<i>Lemon pepper, parmesan and homemade tartare sauce</i>	
CHICKEN TENDERS, CAJUN SPICED	16
<i>Roasted red pepper mayonnaise</i>	
BUFFALO CAULIFLOWER WINGS	18
<i>Celery, green shallots, black sesame seeds, sour cream, homemade buffalo sauce</i>	
BUFFALO CHICKEN WINGS (6)	18
<i>Homemade buffalo sauce</i>	
ONION RINGS (8)	12
<i>Honey mustard sauce</i>	
FRENCH FRIES	9
CHARCUTERIE PLATTER	18
<i>Rustic terrine, Genoa salami, San Daniele prosciutto, mustard pickles, bread and grissini</i>	
CHEESE PLATTER WITH LOCAL QUEBEC CHEESES	24
<i>Nuts, red grape, dried fruit chutney and mustard pickles, bread and grissini</i>	
MARINATED OLIVES	6
<i>Lemon and fine herbs</i>	
MIXED NUTS	6
<i>Maple spiced</i>	

Soups and Salads

SOUP OF THE DAY	9
<i>Chef's inspiration</i>	
DARK BEER FRENCH ONION SOUP	15
<i>'Au gratin' with Swiss cheese and mozzarella</i>	
MEDITERRANEAN (Starter/Main)	13/21
<i>Mesclun, grilled artichokes, Kalamata olives, corn, pickled onions, cucumber, fried capers,</i>	
<i>Served with lemon, dill, olive oil, and maple syrup dressing</i>	
KALE AND GREEN APPLE (Starter/Main)	11/22
<i>Kale cabbage, caramelized walnuts,</i>	
<i>Served with citrus, soy and maple dressing</i>	
CEASAR (Starter/Main)	10/18
<i>Romaine lettuce hearts, garlic croutons, capers, bacon, parmesan shavings</i>	
<i>Served with a homemade anchovy dressing</i>	
EXTRAS:	
Atlantic smoked salmon (Small/Large)	11/21
Pan-seared salmon	21
Chicken (Small/Large)	8/15
Bread (mini-ciabatta and butter)	4

- 1- Pour tout groupe de 8 personnes et plus, 15% de frais de service seront ajoutés sur la facture.
For all groups of 8 persons and more, a 15% service charge will be added to your bill.
- 2- Pour toutes commandes en service aux chambres, 15% de frais de service seront ajoutés sur la facture.
For in-room dining orders, a 15% service charge will be added to your bill.

Pizza & Pasta.

CHEESE	18
<i>9' homemade crust, tomato sauce, mozzarella cheese</i>	
PEPPERONI	20
<i>9' homemade crust, tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni</i>	
QUÉBÉCOISE	24
<i>9' homemade crust, tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni, bacon, mushrooms</i>	
MAC N'CHEESE	19
<i>Cavatappi pasta, 4-cheese creamy sauce, bacon and green shallots</i>	
PRIMAVERA	18
<i>Penne pasta, mixed vegetables, oregano, arugula, olive oil, lemon zest and Parmesan shavings</i>	
ROSÉ	16
<i>Penne pasta, homemade tomato sauce, cream and Parmesan shavings</i>	

Mains

CLASSIC BURGER (SERVED WITH FRIES OR SALAD), REPLACE WITH A POUTINE +\$5	25
<i>7oz beef patty, brioche bun, lettuce, tomato, pickle, mayonnaise</i>	
<i>*Extra: cheddar cheese +\$2, onion rings +\$3, bacon (3) +\$5</i>	
SALMON BURGER (SERVED WITH GREEN SALAD), ADD FRIES +\$5, OR A POUTINE +\$10	25
<i>Brioche bun, homemade salmon patty with garlic, lime, and cilantro sauce</i>	
CLUB SANDWICH (SERVED WITH FRIES OR GREEN SALAD), REPLACE WITH A POUTINE +\$5	31
<i>Roasted chicken, white bread, lettuce, tomato, bacon, mayonnaise</i>	
FISH AND CHIPS WITH RED BEET TEMPURA	34
<i>Haddock in a beet tempura, homemade tartare sauce, French fries</i>	
SALMON PAN-SEARED WITH MINT AND PARSLEY	39
<i>Organic quinoa risotto with feta cheese, darkened tomatoes, fried kale and sprouts</i>	
CHICKEN SUPREME 'À LA FORESTIÈRE'	38
<i>Slow-cooked chicken, cheese curd, tarragon and lemon zests mashed potatoes, chef's vegetables</i>	
<i>Served with homemade mushroom sauce</i>	
POUTINE	14
<i>French fries, cheese curds, classic poutine gravy</i>	
BEEF SIRLOIN 'À LA BORDELAISE'	50
<i>8oz AAA Black Angus grilled beef, Montreal steak spices, oven-baked potato with smoked cheddar, sour cream, bacon and chives, mini grilled vegetables</i>	

Desserts

NEW-YORK STYLE CHEESECAKE	17
<i>Red berry coulis</i>	
PUDDING CHÔMEUR SIGNATURE	14
<i>Smoked cheddar and maple whisky</i>	
DARK CHOCOLATE FONDANT	12
<i>Lemon and sesame 'tuile-dentelle'</i>	
CARROT CAKE VERRINE AND CINNAMON CRUMBLE	11
<i>Vanilla cream cheese icing, candied star anis carrot tagliatelle</i>	

- 1- Pour tout groupe de 8 personnes et plus, 15% de frais de service seront ajoutés sur la facture.
For all groups of 8 persons and more, a 15% service charge will be added to your bill.
- 2- Pour toutes commandes en service aux chambres, 15% de frais de service seront ajoutés sur la facture.
For in-room dining orders, a 15% service charge will be added to your bill.