

## PETIT-DÉJEUNER

07:00–11:00

### CLASSIQUES

#### BON MATIN / 10,00 \$

Muffin, croissant, chocolatine, confitures, jus et café ou thé

#### DÉJEUNER CONTINENTAL / 14,00 \$

Muffin, croissant, chocolatine, confitures, fromage, salade de fruits, céréales, yogourt individuel, jus et café ou thé

#### DÉJEUNER SANTÉ / 16,00 \$

Parfait au yogourt grec, granola, fruits, sirop d'érable, jus et café ou thé

### ŒUFS + OMELETTES

#### DEUX ŒUFS À VOTRE GOÛT / 12,00 \$

Choix de bacon, saucisses ou jambon, pommes de terre, fruits, rôties et café ou thé

#### OMELETTE CLASSIQUE / 14,00 \$

Trois œufs, jambon ou bacon et fromage

#### DÉJEUNER COMPLET / 16,00 \$

Trois œufs à votre goût, pommes de terre, bacon, saucisses, jambon, crêpe, rôties, jus et café ou thé

### FRAIS DU JOUR

#### PANIER DE VIENNOISERIES / 15,00 \$

Muffin, croissant, chocolatine, pain, confitures, jus et café ou thé

### EXTRAS

Pommes de terre déjeuner / 3,00 \$

Bacon / 4,00 \$

Jambon / 4,00 \$

Saucisses / 4,00 \$

### À LA CARTE

Rôties avec marmelade / 3,00 \$

Assortiment de céréales / 3,00 \$

Gruau individuel / 3,00 \$

Granola / 4,00 \$

Yaourt (Grec ou faible en gras) / 5,00 \$

Fruits frais / 7,00 \$

### BREUVAGES

Verre de lait / 2,50 \$

Chocolat chaud / 3,00 \$

Jus de fruit/ 3,50 \$

Thé ou tisane / 3,50 \$

Espresso / 3,75 \$

Cappuccino / 4,00 \$

Café Latte / 4,00 \$

Café régulier ou décaféiné / 3,50 \$

Pot de café régulier ou décaféiné (14 Oz) 12,00 \$

## DÎNER + SOUPER

12 h00 – 23 h00

### ENTRÉES

#### SOUPE DU JOUR / 8,00 \$

#### SALADE DU MARCHÉ / 8,00 \$

Laitues mélangées et vinaigrette balsamique

#### MTL POUTINE / 11,00 \$

Frites maison, fond de veau et fromage en grain

#### CALMARS FRITS / 14,00 \$

Calmars et sauce tomate épicée

#### CREVETTES TEMPURA / 16,00 \$

Crevettes panées et mayonnaise épicée

### SANDWICHS (SERVIS AVEC FRITES)

#### SANDWICH AUX LÉGUMES GRILLÉS / 16,00 \$

Aubergine, courgettes, poivrons, champignons, oignons sautés et mozzarella.

#### SANDWICH AU POULET GRILLÉ / 16,00 \$

Poitrine de poulet grillée, poivrons, champignons et oignons sautés

#### CHEESE BURGER / 18,00 \$

Bœuf canadien AAA, oignons et champignons sautés, bacon fumé, cheddar, laitue et tomates sur un pain brioché

#### SANDWICH AU BŒUF ET CHAMPIGNONS / 18,00 \$

Bœuf canadien AAA, champignons, oignons sautés, cheddar

### SALADES

#### SALADE CÉSAR / 15,00 \$

Laitue romaine avec vinaigrette César, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail et bacon

#### SALADE GRECQUE / 17,00 \$

Tomates, concombres, olives, oignons rouges, poivrons verts, origan, feta et huile d'olive

#### EXTRA POULET / 8,00 \$

### PÂTES + PIZZA

#### PIZZA MARGHERITA / 14,00 \$

Sauce tomate et fromage

#### PIZZA TOUTE GARNIE / 16,00 \$

Pepperoni, poivrons, champignons, fromage

#### PÂTES DU JOUR / 14,00 \$

#### TAGLIATELLE / 16,00 \$

Sauce rosée et basilic

#### RISOTTO AUX CHAMPIGNONS/ 25,00 \$

Champignons, huile de truffe et roquette

### POISSON

#### SAUMON GRILLÉ / 25,00 \$

Sauce vierge et légumes sautés

#### PRISE DU JOUR / 29,00 \$

### VIANDES

#### CÔTES LEVÉES + 1/2 POULET DE COURNOUAILLES / 24,00 \$

Salade de choux de Bruxelles et maïs, pommes de terre sautées

#### FILET MIGNON / 39,00 \$

Bœuf canadien AAA (6 onces), sauce au poivre, légumes et pommes de terre sautées

### LES À CÔTÉS

Frites maison / 4,00 \$

Salade du Marché / 5,00 \$

Légumes grillés / 7,00 \$

## DESSERTS

#### CRÈME BRÛLÉE / 6,00 \$

Crème et caramel croquant

#### PANNA COTA / 8,00 \$

Fromage de chèvre crémeux, citron et basilic

#### PRISME AU CHOCOLAT / 9,00 \$

Mousse de chocolat crémeuse et pralinée de noisettes

#### ASSIETTE DE FRUITS FRAIS / 10,00 \$

#### ASSIETTE DE FROMAGES GOURMETS / 15,00 \$

## VINS

### VINS BLANCS

Trevino Primo / Pinot Grigio 30,00 \$ / 8,00 \$

Domaine Les Bromes 2013 / Vidal 39,00 \$ / 11,00 \$

Villa Maria 2014 / Sauvignon blanc 39,00 \$ / 12,00 \$

Louis Robin 2012 / Chablis 52,00 \$ / 15,00 \$

### VINS ROUGES

Trevini Primo / Merlot & Primitivo 30,00 \$ / 8,00 \$

Mezzacorona 2013 / Pinot noir 42,00 \$ / 10,00 \$

Boschetto Vecchio 2009 / Barbera d'Asti 42,00 \$ / 18,00 \$

Château La Nauze 2010 Carbenet-Savignon et Merlot 58,00 \$ / 18,00 \$

Château St. Martin de la Garrigue 2011 / Mourvedre + Syrah 61,00 \$ / 15,00 \$



## BOISSONS

### VINS ROSÉS

La Lampe de Méduse 2013 / Cinsault, Grenache et Mourvèdre 50,00 \$ / 15,00 \$

### MOUSSEUX + CHAMPAGNE

Cava Villa Conchi / D.O. 42,00 \$ / 12,00 \$

Perle D'Aurore Rosé - Louis Bouillot 52,00 \$ / 14,00 \$

Champagne, Veuve cliquot ponsardin 148,00 \$ / 25,00 \$

Autres champagnes disponibles sur demande

Jus de fruits / 3,50 \$

Boissons gazeuses / 3,50 \$

Eau (750ml) / 7,50 \$

Eau pétillante (750 ml) 7,50 \$

Espresso/ 3,75 \$

Assortiment de thé 3,50 \$

Cappuccino / 4,00 \$

Café latte / 4,00 \$

Café régulier ou décaféiné / 3,50 \$

Pot de café régulier ou décaféiné (14 Oz) 12,00 \$

## MENU POUR ENFANTS

PETIT-DÉJEUNER 07 h00 - 11 h00

DÎNER + SOUPER 11 h00 - 23 h00

### DEJEUNER

#### CÉRÉALES + LAIT / 4,00 \$

Choix de céréales et lait 2% ou soja

#### RÉVEIL / 5,00 \$

1 œuf brouillé, bacon et rôtie

#### RÉVEIL SUCRÉ / 8,00 \$

Deux crêpes avec fruits et sirop d'érable

### DÎNER & SOUPER

#### CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE / 6,00 \$

Pain avec mozzarella

#### DOIGTS DE POULET ET FRITES / 9,00 \$

Poitrine de poulet panée et frites

#### PETIT SANDWICH AU POULET GRILLÉ/10,00 \$

Pains avec poitrine de poulet et mozzarella

#### PIZZA PEPPERONI + FROMAGE / 11,00 \$

Mozzarella et pepperoni Roma

#### PETITE SALADE + POULET GRILLÉ / 12,00 \$

Laitues mélangées, vinaigrette balsamique et une poitrine de poulet

#### TAGLIATELLE AU BEURRE & PARMESAN / 15,00 \$

## TASTE GOÛTEZ

IN-ROOM MENU

[MENU SERVICE EN CHAMBRE](#)



## BREAKFAST

07:00–11:00

### CLASSICS

GOOD MORNING / \$10.00

Muffin, croissant, chocolate croissant, jam, juice and coffee or tea

CONTINENTAL BREAKFAST / \$14.00

Muffin, croissant, chocolate croissant, jam, cheese, fruit salad, cereals, individual yogurt, juice and coffee or tea

HEALTHY BREAKFAST / \$16.00

Greek yogurt, granola, fruits, maple syrup, juice and coffee or tea

### EGGS + OMELETTE

TWO EGGS ANY STYLE / \$12.00

Choice of bacon, sausage or ham, homestyle potatoes, fruits, toasts and coffee or tea

CLASSIC OMELETTE / \$14.00

Three eggs, ham or bacon and cheese

COMPLETE BREAKFAST / \$16.00

Three eggs any style, bacon, sausage, ham, crêpe, homestyle potatoes, fruits, toasts, juice and coffee or tea

### FROM THE OVEN

BASKET OF PASTRIES / \$15.00

Muffin, croissant, chocolate croissant, bread, jam, juice and coffee or tea

### EXTRAS

Home Style Potatoes / \$3.00

Bacon / \$4.00

Ham / \$4.00

Sausage / \$4.00

### A LA CARTE

Toast with Marmalade & Butter / \$3.00

Assorted Cereal/ \$3.00

Individual Oatmeal / \$3.00

Granola / \$4.00

Greek or Low Fat Yogurt / \$5.00

Fresh Fruit / \$7.00

### BEVERAGES

Glass of Milk / \$2.50

Hot Chocolate / \$3.00

Fruit Juice / \$3.50

Tea or herbal tea/ \$3.50

Espresso / \$3.75

Cappuccino / \$4.00

Café Latté / \$4.00

Regular or Decaffeinated Coffee (14 oz) / \$3.50

Pot of regular or decaffeinated coffee (14 oz) \$12.00

## LUNCH + DINNER

12:00–23:00

### APPETIZERS

SOUP OF THE DAY / \$8.00

MARKET SALAD / \$8.00

Mixed leaf salad with shaved carrots, cucumbers and cherry tomatoes with balsamic dressing

MTL POUTINE / \$11.00

Hand cut fries, gravy and cheese mozzarella

FRIED CALAMARI / \$14.00

Crispy fried calamari and spicy marina sauce

SHRIMP TEMPURA / \$16.00

Crispy fried shrimps and spicy mayo

### SANDWICHES (SERVED WITH FRIES)

GRILLED VEGETABLE SANDWICH / \$16.00

Grilled eggplant, zucchini, peppers, sautéed onions, mushrooms and melted mozzarella

GRILLED CHICKEN SANDWICH / \$16.00

Grilled chicken breast, peppers, sautéed onions and mushrooms

CHEESE BURGER / \$18.00

Canadian AAA ground beef, sautéed mushrooms, caramelized onions, smoked bacon, mozzarella, lettuce and tomatoes on a Kaiser bun

STEAK & MUSHROOM SANDWICH / \$18.00

AAA Canadian beef with sautéed mushrooms, caramelized onion and melted cheddar

### SALADS

CAESAR SALAD / \$15.00

Romaine lettuce with a Caesar dressing garnished with parmesan shaving, garlic croutons and bacon

GREEK SALAD / \$17.00

Tomatoes, cucumbers, olives, red onions, green peppers, feta cheese with oregano and olive oil dressing

SIDE OF CHICKEN / \$8.00

### PASTA + PIZZA

MARGHERITA PIZZA / \$14.00

Rose sauce and cheese

ALL DRESSED PIZZA / \$16.00

Pepperoni, peppers, mushrooms, cheese

PASTA OF THE DAY / \$14.00

TAGLIATELLE / \$16.00

Rose sauce and basil

MUSHROOM RISOTTO / \$25.00

Mushrooms, truffle oil and aragula

### FISH

GRILLED SALMON / \$25.00

Virgin sauce and sautéed vegetables

CATCH OF THE DAY / \$29.00

### CHICKEN + BEEF

PORK RIBS + 1/2 CORNISH HEN/ \$24.00

Brusset sprouts and corn salad, sautéed potatoes

FILET MIGNON / \$39.00

AAA Canadian beef (6 ounces) pepper sauce, vegetables and sautéed potatoes

### SIDES

French fries / \$4.00

Market Salad / \$5.00

Grilled Vegetables / \$7.00

## DESSERTS

CRÈME BRULÉE / \$6.00

Silky custard and crackling caramel brittle

PANNA COTTA / \$8.00

Creamy goat cheese with hits of lemon and basil topped with a crumble

CHOCOLATE TERRINE / \$9.00

Tomatoes, cucumbers, olives, red onions, green peppers, feta cheese with oregano and olive oil dressing

FRESH SEASONAL FRUIT PLATE / \$10.00

GOURMET LOCAL CHEESE PLATE / \$15.00



## WINE

### WHITE WINE

Trevino Primo / Pinot Grigio \$30.00 / \$8.00

Domaine Les Bromes 2013 / Vidal \$39.00 / \$11.00

Villa Maria 2014 / Sauvignon blanc \$39.00 / \$12.00

Louis Robin 2012 / Chablis \$52.00 / \$15.00

### RED WINE

Trevini Primo / Merlot & Primitivo \$30.00 / \$8.00

Mezzacorona 2013 / Pinot noir \$42.00 / \$10.00

Boschetto Vecchio 2009 / Barbera d'Asti \$42.00 / \$18.00

Château La Nauze 2010 Carbenet sauvignon, Merlot \$58.00 / \$18.00

Château St. Martin de la Garrigue 2011/ Mourvedre + Syrah \$61.00 / \$15.00

## BEVERAGES

### ROSE WINE

La Lampe de Méduse 2013 / Cinsault, Grenache et Mourvèdre \$50.00 / \$15.00

### SPARKLING + CHAMPAGNE

Cava Villa Conchi / D.O. \$42.00 / \$12.00

Perle D'Aurore / Rose - Louis Bouillot \$52.00 / \$14.00

Champagne, Veuve cliquot ponsardin \$148.00 / \$25.00

Other champagnes available by request

Fruit juice / \$3.50

Sodas / \$3.50

Water (750ml) / \$7.50

Sparkling Water (750ml) / \$7.50

Espresso / \$3.75

Capuccino / \$4.00

Caffé Latte / \$4.00

Assortment of Teas / \$3.50

Regular or Decaffeinated Coffee (14 oz) / \$3.50

Pot of regular or decaffeinated coffee (14 oz) \$12.00

## KID'S MENU

BREAKFAST 07:00–11:00

LUNCH & DINNER 12:00–23:00

### BREAKFAST

CEREAL WITH MILK / \$4.00

Choice of assorted cereal and 2% or soy milk

SUNRISE / \$5.00

1 egg scrambled bacon and toast

SWEET START / \$8.00

Two pancakes topped fruits and maple syrup

### LUNCH + DINNER

GRILLED CHEESE SANDWICH / \$6.00

Two slices of toast layered with mozzarella

CHICKEN FINGERS WITH FRIES / \$9.00

Chicken Breast strips lightly battered and French fries

JR. GRILLED CHICKEN SANDWICH / \$10.00

Miniature Ciabatta bread with grilled chicken and melted mozzarella

CHEESE & PEPPERONI PIZZA / \$11.00

Mozzarella topped with Roma pepperoni

SMALL MARKET SALAD WITH GRILLED CHICKEN / \$12.00

Mixed leaf lettuce with shaved carrots, cucumbers and cherry tomatoes in a balsamic dressing with grilled chicken

TAGLIATELLE WITH BUTTER & PARMESAN / \$15.00

Spaghetti tossed in a butter sauce and parmesan

### DESSERT

FRESH FRUIT CUP / \$4.00

Mixture of seasonal fruit

CHOCOLATE OR VANILLA ICE CREAM / \$4.00

Local law prohibits the purchase and consumption of alcohol by anyone under the legal drinking age. A \$3 Service Charge, applicable sales tax and 15% gratuity will be added to your bill. Please note that the Menu and Prices can be changed without prior notice. Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.

Un montant de 3\$ pour la livraison plus les taxes et services (15%) sera porté à votre compte pour livraison: Veuillez noter que le Menu et les Prix notés ci-dessus sont sujets à modification sans préavis. Le risque de développer des intoxications alimentaires s'accroît avec la consommation de viandes, volailles, fruits de mer, crustacés ou œufs crus ou insuffisamment cuits.