



Service aux chambres – Room Service

6h30 à 11h00 – Menu déjeuner/ Breakfast Menu

Déjeuner Breakfast

Les plaisirs gourmands The Greedy Pleasures

Le continental – *The continental* 12

Choix frais de la boulangerie : croissants, danoises, pains grillés, muffins ou céréales.

Jus et choix de : café, thé, chocolat chaud ou lait.

Choice fresh from the oven : croissants, danishes, toasts, muffins or cereals.

Juice and choice of : coffee, tea, hot chocolate or milk.

Poutine déjeuner – *Breakfast poutine* 15

Pommes de terre, oeuf poché, bacon à l'érable et fromage Oka.

Crispy breakfast potatoes, poached egg, bacon and Oka cheese.

Le classique – *The classic* 15

Deux œufs à votre goût, un choix de bacon, jambon ou saucisse.

Servis avec nos pommes de terre au romarin, fruits frais et pains grillés.

Two eggs any style, a choice of bacon, sausage or ham, served with roasted rosemary

red skin potatoes, fresh fruits and toasted bread.

Nos succulentes crêpes et petits fruits – *Pancakes with berries* 16

Crêpes moelleuses sous une montagne de petits fruits,

le tout accompagné de sirop d'érable du Québec.

Layered fluffy pancakes with a mountain of fresh berries served with Québec maple syrup.

Gaufres belges – *Belgian Waffles* 16

Cuites à la minute pour vous, nos gaufres belges servies avec

des pommes sautées et le fameux sirop d'érable du Québec.

Cooked to order Belgian waffles with warm apple cinnamon and Québec maple syrup.

L'affamé – *The Fuller* 22

Deux oeufs à votre goût, bacon, jambon, saucisse et fèves au lard.

Servis avec des pommes de terre au romarin, fruits et pains grillés.

Jus et choix de : café, thé, chocolat chaud ou lait.


2 eggs any style, bacon, ham, sausage, baked beans.

Served with roasted rosemary red skin potatoes, fruits and toasted breads.

Juice and choice of : coffee, tea, hot chocolate or milk.

*Jus disponibles : orange, pamplemousse, canneberge, pomme, ananas ou tomate.

**Juices available : orange, grapefruit, cranberry, apple, pineapple or tomato.*

 Demandez à votre serveur les suggestions de plats sans gluten
Ask your waiter which dishes can be served gluten free

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
If you have food allergies, please let us know.

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.




Déjeuner Breakfast

Omelettes Omelets

Omelette méditerranéenne – <i>Mediterranean omelette</i>	14
Le choix santé : un mélange savoureux d'aubergines, courgettes, oignons rouges, tomates et basilic frais. <i>The healthy choice: sautéed eggplant, zucchini, red onion and ripe red tomato, seasoned with extra virgin olive oil and fresh basil.</i>	
Omelette western – <i>Western omelette</i>	15
Jambon, oignons, poivrons et champignons. <i>Ham, onions, bell peppers and mushrooms.</i>	
Créez votre omelette – <i>Create your own omelette</i>	16
Choix d'oeufs entiers ou blancs d'oeufs, garnitures de votre choix(3): poivrons, champignons, fromage cheddar, tomates servis avec des pommes de terre au romarin et un choix de viande (jambon ou bacon). <i>Your choice of whole eggs or white eggs, garnished to your liking of (3): bell peppers, mushrooms, cheddar cheese, tomato served with roasted rosemary red skin potatoes and a choice of meat (ham or bacon).</i>	
Oeufs bénédicte – <i>Eggs benedict</i>	
Deux oeufs pochés à la perfection, déposés sur muffins anglais grillés et nappés de sauce hollandaise, servis avec des pommes de terre au romarin. <i>Two perfectly poached eggs with toasted english muffin topped with our creamy hollandaise sauce, served with roasted rosemary red skin potatoes.</i>	
Bacon – <i>Bacon</i>	17
Épinards – <i>Spinachs</i>	17
Saumon fumé – <i>Smoked salmon</i>	19

Bagel Montréalais Montrealer's Bagel

Bagel classique Montréalais – <i>Montrealer's classic Bagel</i>	9
Un bagel montréalais grillé et servi avec du fromage à la crème. <i>Freshly toasted Montréal bagel served with cream cheese.</i>	
Bagel BLT – <i>Bagel BLT sandwich</i>	12
Un bagel montréalais grillé, garni de bacon croustillant, laitue et tomates. <i>Freshly toasted Montréal bagel, topped with crispy bacon, fresh lettuce and tomatoes.</i>	
Bagel de luxe – <i>Deluxe Bagel</i>	18
Un bagel montréalais grillé servi avec fromage à la crème, saumon fumé, câpres et oignons rouges. <i>Freshly toasted Montréal bagel served with cream cheese, smoked salmon, capers and red onions.</i>	

 Demandez à votre serveur les suggestions de plats sans gluten
Ask your waiter which dishes can be served gluten free

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
If you have food allergies, please let us know.

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.




Déjeuner Breakfast

Les douceurs The Sweets

Pains grillés assortis – <i>Assorted toasted bread</i>	7
Votre choix: blanc, blé entier, raisins, noix, seigle, fromage ou sans gluten. <i>Your selection of white, whole wheat, raisins, nuts, rye, cheese or gluten free.</i>	
Gruau maison – <i>Hot oatmeal with a twist</i>	9
Gruau crémeux, pommes flambées au Sortilège, noix de grenoble, flocons d'érable et lait chaud aux amandes. <i>Creamy oatmeal, sliced apple flambé with Sortilège, walnuts, maple flakes and warm almond milk.</i>	
L'assiette de fruits – <i>Fruit plate</i>	11
Melon d'eau, cantaloup, melon miel, fraises et petits fruits de saison fraîchement tranchés. <i>Freshly sliced watermelon, cantaloupe, honeydew, orange, strawberries and seasonal berries.</i>	
Parfait de yogourt – <i>The perfect yogurt</i>	11
Un mélange parfait de muesli, granola, yogourt grec, petits fruits, le tout accompagné de sirop d'érable du Québec. <i>A perfect blend of muesli, granola, Greek yogurt and fresh berries served with Québec maple syrup.</i>	

Menu enfants ^{12 ans et moins} Kids Menu ^{12 and under}

Crêpes aux pépites de chocolat et verrine de petits fruits frais. <i>Chocolate chips pancakes, fresh fruit verrine.</i>	6
Assortiment de céréales et parfait de yogourt. <i>Choice of cereals with yogurt parfait.</i>	6
Pain doré, bananes, chocolat fondant et parfait de yogourt. <i>Banana and chocolate French toast with yogurt parfait.</i>	7
Un oeuf à votre goût et verrine de petits fruits frais. <i>One egg cooked the way you like, fresh fruit verrine.</i>	7

 Demandez à votre serveur les suggestions de plats sans gluten
Ask your waiter which dishes can be served gluten free

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
If you have food allergies, please let us know.

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.



Déjeuner
Breakfast

Boissons froides
Cold Beverages

Limonade – <i>Lemonade</i>	3.5
Jus assortis – <i>Assorted fruit juices</i>	4
Orange, pamplemousse canneberge, ananas, pomme ou tomate. <i>Orange, grapefruit, cranberry, pineapple, apple or tomato.</i>	
Jus fraîchement pressé – <i>Freshly squeezed fruit juice</i>	5.75
Orange ou pamplemousse. <i>Orange or grapefruit.</i>	
Lait – <i>Milk</i>	4
Entier, écrémé, soya et chocolat. <i>Whole, skimmed, soya and chocolate.</i>	
Mimosa – <i>Mimosa</i>	12
Prosecco et jus d'orange <i>Prosecco and orange juice</i>	

Boissons chaudes
Hot Beverages

Café – <i>Coffee</i>	3.5
Régulier ou décaféiné. <i>Regular or decaffeinated.</i>	
Sélection de thés – <i>Selection of teas</i>	3.5
Camomille, menthe, english breakfast, orange, decaf, vert, chaï et earl grey. <i>Chamomille, Mint, english breakfast, orange, decaff, green, chaï and earl grey.</i>	
Espresso, Cappuccino ou Café latté – <i>Espresso, Cappuccino or Latte Coffee</i>	4.75
Chocolat chaud – <i>Hot Chocolate</i>	4.75

Smoothies
Smoothies

Smoothie vitaminé – <i>Vitamin Boost</i>	8
Parfait mélange de jus d'orange, mangue, banane et cantaloup. <i>A perfect blend of freshly squeezed oranges, mango, bananas and cantaloupe juice.</i>	
Délice fruité – <i>Fruity delight</i>	8
Une harmonie de fraises, framboises, bleuets mélangés avec du jus de canneberge et yogourt grec. <i>A delightful blend of strawberries, raspberries, blueberries, cranberry juice and Greek yogurt.</i>	

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
If you have food allergies, please let us know.

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.



Service aux chambres – Room Service

16h00 à 22h00 – Menu du soir / Evening dining

Menu du soir Evening Dining

De la marmite From The Kettle

Potage du jour. <i>French onion soup.</i>	8
Soupe à l'oignon gratinée. <i>French onion soup.</i>	12
Chaudrée de palourdes façon Bonaventure. <i>Clam Chowder à la Bonaventure.</i>	12

Les entrées Starters

🍴 Salade verte et vinaigrette balsamique. <i>Mixed green salad, balsamic vinaigrette.</i>	9
🍴 Salade César. <i>Classic Ceasar salad.</i>	11 / 15
🍴 Croquette de chèvre des neiges, purée de betteraves, roquette, noix de Grenoble à l'érable. <i>Goat cheese croquette, beet purée, arugula and maple walnuts.</i>	12
Tartare de boeuf, champignons marinés et sablé au parmesan. <i>Beef tartar, marinated mushrooms and parmesan crisps.</i>	15 / 28
🍴 Salade de tomates, mozzarella fiore di latte, huile de basilic et croûtons fumés. <i>Salad of fiore di latte mozzarella, tomatoes, basil oil and smoked croutons.</i>	15
Tataki de saumon, avocat, mayonnaise épicée, fenouil et tobiko. <i>Salmon tataki, avocado, spicy mayonnaise, fennel and tobiko.</i>	15 / 28

🍴 Végétarien – Vegetarian

🌾 Demandez à votre serveur les suggestions de plats sans gluten
Ask your waiter which dishes can be served gluten free

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
If you have food allergies, please let us know.

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.



Menu du soir
Evening Dinning

Les salades repas
Main course salads

- Salade Cobb – *Cobb salad* 21
Mesclun, poulet grillé, oeuf cuit dur, prosciutto et fromage bleu.
Mixed greens, grilled chicken, hard-boiled egg, prosciutto chips and blue cheese.
- Salade César avec poitrine de poulet ou saumon grillé. 21
Ceasar salad with grilled chicken breast or grilled salmon.
- 🍴 Salade asiatique et thon albacore saisi 23
concombre, bok choy, graines de sésame et avocat.
Seared yellow fin tuna, cucumber, bok choy, avocado and sesame seeds.
- 🍴 Salade de roquette, crevettes et saumon poêlés, agrumes et avocat. 24
Arugula salad with pan fried shrimps and salmon, citrus and avocado.

Plats signatures
Signatures dishes

- La populaire sushi pizza. – The popular sushi pizza. 25
Galette de riz croustillant, saumon fumé, crabe et tartare de thon.
Crispy rice cake, smoked salmon, crab meat and tuna tartar.
- 🍴 Curry aux légumes, feuilles de lime kaffir 26
au lait de coco, riz basmati et croûtons de tofu.
Vegetable curry, kaffir lime leafs, coconut milk, basmati rice and tofu croutons.
- Poulet de Cornouaille, pommes de terre confites, 28
laitue sucrine, garniture Grenobloise.
Cornish hen, confit potatoes, little gem salad.
- Arrivage marin et légumes du marché. 30
Catch of the day with seasonal vegetables.
- Filet de saumon grillé, salade d'avocat et tomates cerises parfumées à la coriandre. 30
Grilled salmon with avocado, cherry tomato and coriander salad.
- Paillard de veau, tomates cerises, asperges, yaourt et citron. 30
Veal paillard, cherry tomatoes, lemon and yogurt.
- Entrecôte de boeuf Angus, champignons grillés, frites et roquette. 36
Angus beef strip loin, grilled mushrooms, fries and arugula.
- Filet de bœuf Angus AAA, champignons, 46
pommes de terre mousseline et sauce au foie gras.
Angus beef tenderloin, mushrooms, mousseline potatoes with foie gras sauce.

🍴 Végétarien – *Vegetarian*

- 🍴 Demandez à votre 28
serveur les suggestions
de plats sans gluten
*Ask your waiter which dishes can
be served gluten free*

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
If you have food allergies, please let us know.

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.



Menu du soir *Evening Dinning*

Pizza *Pizza*

🍷 Margherita	20
Fromage mozzarella frais et basilic. <i>Fresh mozzarella and basil.</i>	
🍷 Végétarienne	22
Poivrons verts, oignons rouges, champignons et mozzarella. <i>Green peppers, red onions, mushrooms and mozzarella.</i>	
Québécoise	23
Pepperoni, champignons, bacon et mozzarella. <i>Pepperoni, bacon, mushrooms and mozzarella.</i>	
Quatre saisons	23
Artichauts, olives, tomates, prosciutto et mozzarella. <i>Artichokes, olives, tomatoes, prosciutto and mozzarella.</i>	
Toute garnie	23
Pepperoni, champignons, poivrons verts, et mozzarella. <i>Pepperoni, mushrooms, green peppers and mozzarella.</i>	
Capra	24
Fromage de chèvre et mozzarella, prosciutto et roquette. <i>Goat cheese, prosciutto, mozzarella and arugula.</i>	
Bonaventure	24
Pepperoni, viande fumée, poivrons verts, oignons rouges, champignons et mozzarella. <i>Pepperoni, smoked meat, green peppers, red onions, mushrooms and mozzarella.</i>	

Pâtes *Pasta*

🍷 Linguine primavera aux légumes du marché.	20
<i>Linguini primavera, seasonal vegetables.</i>	
Spaghetti sauce à la viande et croûtons à l'ail.	21
<i>Spaghetti with meat sauce and garlic croutons.</i>	
Gnocchi, effiloché d'osso bucco de porc et bébés épinards sautés.	24
<i>Gnocchi, pulled pork osso bucco and sauteed baby spinach.</i>	
Fettuccini aux fruits de mer, bébés épinards, tomates servi avec sauce crème à l'ail.	25
<i>Fresh fettuccini, seafood, baby spinach, cherry tomatoes served with garlic cream sauce.</i>	

*Pâtes sans gluten disponible: Penne rigate.

*Gluten free pasta available: Penne rigate.

🍷 Végétarien – Vegetarian

🍷 Demandez à votre serveur les suggestions de plats sans gluten
Ask your waiter which dishes can be served gluten free

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
If you have food allergies, please let us know.

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.



Menu du soir
Evening Dinning

Pour vos fringales
For Your Snacks

Poutine régulière. <i>Regular poutine.</i>	14
Poutine à la viande fumée. <i>Montreal smoked meat poutine.</i>	20
Ailes de poulet BBQ (6/12). <i>BBQ chicken wings.</i>	12/20
« Mini-sandwich au crab cake », mayo à la lime et coriandre (3). <i>Crab cake sliders, lime coriander mayo.</i>	14
Calmars frits et sauce tomate épicée. <i>Fried Calamari with spicy tomato sauce.</i>	14
Nachos, fromage, salsa, olives, poivrons, guacamole et crème sûre. <i>Warm nachos, cheese, salsa, olives, red peppers, guacamole and sour cream.</i>	15
🌿 Sandwich aux légumes grillés servi avec frites ou salade (cheddar + 2\$). <i>Grilled vegetables sandwich served with salad or fries (cheddar + 2\$).</i>	16
Club sandwich, mayonnaise au chipotle servi avec frites ou salade. <i>Club sandwich, chipotle mayonnaise served with salad or fries.</i>	18
Choix d'un hamburger de bœuf Angus ou poulet incluant; bacon, fromage et un choix de frites ou salade. <i>Angus beef or grilled chicken burger, aged cheese, bacon and a choice of salad or fries.</i>	18
Sandwich Montréalais à la viande fumée et frites ou salade. <i>Montreal smoked meat sandwich and salad or fries.</i>	18
Sandwich au poulet grillé, mayonnaise miso, roquette et frites ou salade. <i>Grilled chicken sandwich, miso mayonnaise, arugula and salad or fries.</i>	18
« Fish and Chips ». <i>Fish and chips.</i>	19
Steak de contre-filet grillé servi dans une baguette avec sauce aïoli, frites ou salade. <i>Grilled strip loin steak on baguette with aioli sauce and salad or fries.</i>	22

🌿 **Végétarien – Vegetarian**

🌿 **Demandez à votre serveur les suggestions de plats sans gluten**
Ask your waiter which dishes can be served gluten free

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
If you have food allergies, please let us know.

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.



Menu du soir
Evening Dinning

Menu enfants ^{12 ans et moins}
Kids Menu ^{12 and under}

Hamburger de bœuf Angus sur pain brioché. <i>Angus hamburger on brioche bun.</i>	9
Spaghetti sauce à la viande et croûton à l'ail. <i>Spaghetti with meat sauce and garlic crouton.</i>	9
Croquettes de poulet maison et frites. <i>Homemade chicken nuggets with fries.</i>	9
☞ « Grilled cheese » servi avec « chips ». <i>Grilled cheese served with chips.</i>	9

*Pâtes sans gluten disponible: Penne rigate.
*Gluten free pasta available: Penne rigate.

Desserts

Crème glacée (vanille, chocolat ou fraise). <i>Ice cream (vanilla, chocolate or strawberry).</i>	9
Sorbet. <i>Sherbet.</i>	9
Salade de fruits. <i>Fruit salad.</i>	9
Verrines assorties (4). <i>Assorted desserts (4).</i>	11
Brownie au chocolat blanc et dulce de leche. <i>White chocolate brownie, dulce de leche.</i>	11
Mousse citron, framboises et meringue inspirée de notre chef pâtissière Catherine. <i>Lemon, meringue and raspberry mousse by our pastry chef Catherine.</i>	11
Gâteau au chocolat, ganache au caramel et mousse au chocolat. <i>Chocolate cake, caramel ganache and chocolate mousse.</i>	12
Gâteau léger au fromage, parfumé à l'orange et petit biscuit Graham. <i>Light orange scented cheesecake served with graham cookie.</i>	12
Macaron à la framboise, caramel et glace à la vanille. <i>Raspberry macaroon, caramel and vanilla ice cream.</i>	12
Découverte des fromages du Québec, 3 sortes (90gr). <i>A delightful discovery of Quebec cheeses, 3 kinds (90gr).</i>	16

☞ **Végétarien – Vegetarian**

☞ **Demandez à votre serveur les suggestions de plats sans gluten**
Ask your waiter which dishes can be served gluten free

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
If you have food allergies, please let us know.

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.



Service aux chambres – Room Service

22h00 à 23h00 – Menu fin de soirée/Late-night Menu

Menu fin de soirée Late-night Menu

De la marmite From The Kettle

Potage du jour. <i>French onion soup.</i>	8
Soupe à l'oignon gratinée. <i>French onion soup.</i>	12

Les entrées Starters

🍴 Salade César. <i>Classic Caesar salad.</i>	11 / 15
---	---------

Pizza Pizza

🍴 Margherita Fromage mozzarella frais et basilic. <i>Fresh mozzarella and basil.</i>	20
🍴 Végétarienne Poivrons verts, oignons rouges, champignons et mozzarella. <i>Green peppers, red onions, mushrooms and mozzarella.</i>	22
Québécoise Pepperoni, champignons, bacon et mozzarella. <i>Pepperoni, bacon, mushrooms and mozzarella.</i>	23
Toute garnie Pepperoni, champignons, poivrons verts, et mozzarella. <i>Pepperoni, mushrooms, green peppers and mozzarella.</i>	23
Bonaventure Pepperoni, viande fumée, poivrons verts, oignons rouges, champignons et mozzarella. <i>Pepperoni, smoked meat, green peppers, red onions, mushrooms and mozzarella.</i>	24

🍴 Végétarien – Vegetarian

🍴 Demandez à votre serveur les suggestions de plats sans gluten
Ask your waiter which dishes can be served gluten free

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
If you have food allergies, please let us know.

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.



Service aux chambres – Room Service

22h00 à 23h00 – Menu fin de soirée/Late-night Menu

Menu fin de soirée Late-night Menu

Pour vos fringales For Your Snacks

Poutine régulière. <i>Regular poutine.</i>	14
Poutine à la viande fumée. <i>Montreal smoked meat poutine.</i>	20
Ailes de poulet BBQ (6/12). <i>BBQ chicken wings.</i>	12/20
Nachos, fromage, salsa, olives, poivrons, guacamole et crème sûre. <i>Warm nachos, cheese, salsa, olives, red peppers, guacamole and sour cream.</i>	15
Club sandwich, mayonnaise au chipotle servi avec frites ou salade. <i>Club sandwich, chipotle mayonnaise served with salad or fries.</i>	18
Sandwich Montréalais à la viande fumée et frites ou salade. <i>Montreal smoked meat sandwich and salad or fries.</i>	18
Choix d'un hamburger de bœuf Angus ou poulet incluant; bacon, fromage et un choix de frites ou salade. <i>Angus beef or grilled chicken burger, aged cheese, bacon and a choice of salad or fries.</i>	18


Service aux chambres – Room Service

16h00 à 22h00 – Menu du soir/Evening dining

Breuvages Beverages

Boissons froides Cold Beverages

Lait – Milk Entier, écrémé, soya et chocolat. <i>Whole, skimmed, soya and chocolate.</i>			4
Eau embouteillée – Bottled water	355 ml	4.50	750 ml 7.5
Eau gazeuse – Sparkling water	355 ml	4.50	750 ml 7.5

 Demandez à votre serveur les suggestions de plats sans gluten
Ask your waiter which dishes can be served gluten free

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
If you have food allergies, please let us know.

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.



Service aux chambres – Room Service

16h00 à 22h00 – Menu du soir / *Evening dining*

Breuvages *Beverages*

Boissons chaudes *Hot Beverages*

Café – <i>Coffee</i>	3.5
Régulier ou décaféiné. <i>Regular or decaffeinated.</i>	
Sélection de thés – <i>Selection of teas</i>	3.5
Camomille, menthe, english breakfast, orange, decaf, vert, chaï et earl grey. <i>Chamomille, Mint, english breakfast, orange, decaff, green, chaï and earl grey.</i>	
Espresso, Cappuccino ou Café latté – <i>Espresso, Cappuccino or Latte Coffee</i>	4.75
Chocolat chaud – <i>Hot Chocolate</i>	4.75

Cafés alcoolisés *Specialty Coffees*

Québécois	12
Coureur des bois & Sortilège	
Espagnol	12
Chemineaud & Tia Maria	
Irlandais	13
Jameson & Baileys	
Brésilien	13
Chemineaud, Tia Maria & Grand Marnier	
B52	13
Baileys, Kahlua & Grand Marnier	

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
If you have food allergies, please let us know.

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.



Service aux chambres – Room Service

16h00 à 23h00 – Menu du soir / Evening dining

Vins au verre <i>Wine by the glass</i>	Blancs <i>White</i>		6oz
Cliff 79, Chardonnay	Australie/ <i>Australia</i>		10
Agarena, Viura Sauvignon Blanc	Espagne/ <i>Spain</i>		10
Ruffino Lumina, Pinot Grigio, Veneto I.G.T.	Italie/ <i>Italy</i>		12
Douglas Green, Chenin Blanc	Afrique du Sud/ <i>South africa</i>		12
Santa Margherita, Pinot Grigio	Italie/ <i>Italy</i>		14
Kung Fu Girl, Riesling	Californie/ <i>California</i>		15
Clos Du Bois, Chardonnay	Californie/ <i>California</i>		15
Kim Crawford, Sauvignon Blanc	Nouvelle-Zélande/ <i>New Zealand</i>		16
	Rouges <i>Red</i>		6oz
Cliff 79, Cabernet, Shiraz	Australie/ <i>Australia</i>		10
Baron Philippe de Rothschild, Merlot	France/ <i>France</i>		12
Sirius, Bordeaux	France/ <i>France</i>		13
R.H. Phillips, Cabernet Sauvignon	Californie/ <i>California</i>		13
Hacienda Araucano Reserva, Syrah	Chili/ <i>Chile</i>		13
Campo Viejo, Rioja Tempranillo	Espagne/ <i>Spain</i>		14
Ruffino Chianti, D.O.C.G	Italie/ <i>Italy</i>		14
Robert Mondavi,	Californie/ <i>California</i>		15
Private Selection, Pinot Noir			
Ravenswood, Lodi, Zinfandel	Californie/ <i>California</i>		16
	Rosés <i>Rosés</i>		6oz
Cliff 79, Rosé	Australie/ <i>Australia</i>		10
IP Les Hauts de Janeil, Rosé	France/ <i>France</i>		14
	Mousseux <i>Sparkling Wine</i>		5oz
Ruffino, Prosecco	Italie/ <i>Italy</i>		11

IP: Importation privée
Privately imported

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.



Vins à la bouteille Wine By The Bottle	Blancs White	½ Btl	Btl
Cliff 79, Chardonnay	Australie/Australia		36
Agarena, Viura, Sauvignon Blanc	Espagne/Spain		36
Lumina Ruffino, Pinot Grigio, Veneto I.G.T.	Italie/Italy		37
Douglas Green, Chenin Blanc	Afrique du sud/South Africa		37
Jackson-Triggs, Sauvignon Blanc	Canada/Canada		42
Santa Margherita, Pinot Grigio	Italie/Italy		46
Kung Fu Girl, Riesling	Californie/California		49
Clos Du Bois, Chardonnay	Californie/California		49
Kim Crawford, Sauvignon Blanc	Nouvelle-Zélande/New Zealand	30	55
Robert Mondavi, Fumé Blanc	Californie/California		62
Les Baronnes, Sancerre, Sauvignon Blanc	France/France		70
IP Alain Geoffroy, Chablis Chardonnay	France/France		73
	Rouges Red	½ Btl	Btl
Cliff 79, Cabernet, Shiraz	Australie/Australia		36
Baron Philippe de Rothschild, Merlot	France/France		37
De Gras, Cabernet Sauvignon	Chili/Chile		38
Cusumano, Syrah I.G.T.	Italie/Italy		39
Sirius, Bordeaux	France/France		40
R.H. Phillips, Cabernet Sauvignon	Californie/California		40
Hacienda Araucano Reserva, Syrah	Chili/Chile		42
Jackson-Triggs, Merlot	Canada/Canada		42
Campo Viejo, Tempranillo Rioja	Espagne/Spain		44
Ruffino Chianti, D.O.C.G	Italie/Italy	30	46
Tenuta Novare, Valpolicella Ripasso	Italie/Italy		48
Robert Mondavi, Private Reserve, Pinot Noir	Californie/California		51
Ravenswood, Lodi, Zinfandel	Californie/California		55
Ruffino, Riserva Ducale, Chianti Classico	Italie/Italy		59
Château de Carolle, Graves	France/France		64
	Rosés		Btl
Cliff 79, Rosé	Australie/Australia		36
IP Les Hauts de Janeil, Rosé	France/France		45

IP: Importation privée
Privately imported

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.



Vins à la bouteille <i>Wine By The Bottle</i>	Champagnes & mousseux <i>Sparkling Wine</i>		Btl
Champagne Pommery Pop (200ml)	France/France		33
Ruffino ,Prosecco	Italie/Italy		45
Mumm Napa, Vin mousseux rosé	France/France		85
Champagne, Lallier Grande Réserve Grand Cru	France/France		99
Moet & Chandon Brut Imperial	France/France		140
Champagne Nicolas Feuillatte, Brut Réserve	France/France		150
Champagne, Veuve Clicquot	France/France		180
Champagne, Dom Perignon	France/France		375

Bières <i>Beers</i>	Bières pressions <i>Draft Beers</i>	12oz	20oz
Molson Canadian	Blonde/Lager	7	9
Molson Export	Blonde/Ale	7	9
Creemore	Blonde/Lager	7	9
Coors Light	Blonde légère/Light Lager	7	9
Rebelle	Pale Ale/Pale Ale	7	9
Richard's Red	Rousse/Irish Ale	7	9
Infamous	IPA/IPA	7	9
Belgian Moon	Blanche/Wheat Ale	7	9
Heineken	Blonde/Pale Lager	8.5	10

Bières bouteille *Bottled Beers*

Stella Artois	Blonde/Pilsner	8.5
Becks	Blonde/Pilsner	8.5
Guinness	Noire/Stout	8.5
Corona	Blonde/Pale Lager	8.5
Labatt Bleue	Blonde/Pale	7.5
Smirnoff Ice	Malt/Malt	7.5
Becks 0%		7.5

Verres <i>Glasses</i>	Digestifs <i>Digestive</i>		
Offley Tawny	12	Taylor Fladgate	16
Pineau des Charentes	14	Bénédictine B. & B.	16

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.



Verres
Glasses

Coureur des bois Whiskey à l'érable/Maple whiskey	12
Coureur des bois crème/cream	12
Cidre de glace Neige 3 oz Ice wine cider, Neige 3 oz	12
Chic choc Rhum épicé/spiced rum	14

Produits Québécois
Quebec Products

Gin Ungava	14
Vodka Premium Quartz	14
Cidre mousseux canneberge 750ml Cranberry sparkling cider 750 ml	45

Liqueurs
Liquors

Amaretto	10	Grand Marnier	13
Sambuca	10	Pernod	13
Frangelico	10	Grappa Carpenè Malvoti	14
Kahlua	10	Calvados Boulard	15
Baileys	12	Armagnac Saint-Vivant	16
Ricard	12	Poire Williams	16
Drambuie	12		

Bouteille
Bottle

Vodka Polar Ice	140
Vodka Grey Goose	170
Gin Beefeater	140
Gin Ungava	170
Tequila Jose Cuervo	145

Spiritueux
Liquors

Rhum Havana Club	140
Rhum Chic Choc spiced	170
Whisky J.P. Wiser's	130
Whisky Jameson	145
Bourbon Bulleit	160

Shooters
Shooters

Wiser's whiskey
José Cuervo
Rhum Havana

Spécial shooters
Special Shooters

5 pour/for 25

Polar Ice
Kamikaze
Beefeater

5 pour/for 35

James Franco	Jameson
Grey Goose	Patron Tequila
Naughty Irish Man	Coureur des bois

Les bouteilles sont servies avec un accompagnement : Pepsi, 7up, jus d'orange etc.
Our bottles are served with an accompaniment : Pepsi, 7up, orange juice etc.

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.



Verres
Glasses

Cocktails signatures
Signature Cocktails

Moscow Mule	14
<i>Vodka Quartz, bière de gingembre & jus de lime. Quartz vodka, ginger beer & lime juice.</i>	
Macintosh	14
<i>Calvados, Prosecco & jus de pomme. Calvados, Prosecco & apple juice.</i>	
Dark & Stormy	14
<i>Rhum Havana 7 ans, bière de gingembre, jus de lime & bitter. Havana 7 yrs rum, ginger beer, lime juice & bitter.</i>	
Bonaventure Russian	14
<i>Coureur des bois crème d'érable, vodka Polar Ice & Kahlua. Maple cream Coureur des bois, Polar Ice vodka & Kahlua.</i>	
City Coral	14
<i>Gin Ungava, Midori, Curaçao, jus de pamplemousse, sirop simple & tonic. Ungava gin, Midori, Curaçao, grapefruit juice, sugar & tonic.</i>	
Montreal Island Iced Tea	15
<i>Rhum Chic Choc, Beefeater, Jose Cuervo, Polar Ice, jus de lime & cola. Chic Choc Rhum, Beefeater, Jose Cuervo, Polar Ice vodka, lime juice & cola.</i>	
Sangria	
<i>Rouge, Blanche, Rosée/Red, White, Rosée</i>	
Verre – Glass	12
Pichet – Pitcher	32

Cocktails classiques
Classic Cocktails

+ 4 alcool premium
+ 4 premium alcohol

Tom Collins	12
Bloody Ceasar ou Bloody Mary	12
Amaretto Sour	12
Whiskey Sour	12
Old fashioned	13
Manhattan	13
Negroni	13
Cosmopolitain	14

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.



Verres
Glasses

Martinis
Martinis

+ 4 alcool premium
+ 4 premium alcohol

Classic Martini			14
Litchee Martini			14
Lemon Drop Martini			14
Chocolate Martini			14

Whisky, Bourbon & Scotch
Whiskey, Bourbon & Scotch

J.P Wiser's Deluxe	10	Canadian Club	12
Bulleit	11	Chivas 12 ans/yrs	18
Gentlemen Jack	12	Basil Hayden	15

Blended et international
Blended & International

Crown Royal	12	J.Walker Black	16
Jameson	12	J. Walker Blue	30
J.Walker Red	14		

Pure Malt-single Malt
Pure Malt-single Malt

Glenlivet	15	Glenmorangie	16
Glenfiddich 12 ans/yrs	15	Lagavulin 16 ans/yrs	22
Bowmore 12 ans/yrs	16		

Cognac
Cognac

Hennessy VS	16	Rémy Martin VSOP	20
Courvoisier VSOP	18	Rémy Martin XO	34

Rhum
Rum

Havana 3 & 7 ans/yrs	10	Appleton 12 ans/yrs	14
Kraken spiced	12	Saint-James	14

Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.

Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery.