

## Les Favoris de l'Hotel

<b>Déjeuner Inoubliable</b>	15,50 \$
<i>Deux œufs, bacon ou saucisses, servis avec pommes de terre rissolées et rôties</i>	
<b>Déjeuner Simple</b>	13,50 \$
<i>Un œuf, bacon ou saucisses, servis avec pommes de terre rissolées et rôties</i>	
<b>Omelette Trois Fromages</b>	17,25 \$
<i>Trois oeufs, cheddar, fromage suisse, mozzarella, servis avec pommes de terre rissolées et rôties</i>	
<b>Omelette Western</b>	17,25 \$
<i>Trois oeufs, jambon, poivrons, oignons, cheddar, servis avec pommes de terre rissolées et rôties</i>	
<b>Bénédictines Classiques</b>	17,25 \$
<i>Deux œufs pochés avec jambon sur muffin anglais nappés de sauce hollandaise, servis avec pommes de terre rissolées</i>	
<b>BLT</b>	15,95 \$
<i>Sandwich avec un œuf, bacon, laitue et tomates, servi avec pommes de terre rissolées</i>	
<b>L'Énergie</b>	16,25 \$
<i>Yogourt aux trois fruits, servi avec bagel et jus d'orange</i>	
<b>Signature de l'hôtel</b>	17,25 \$
<i>Crêpe victorienne, servie avec bananes, chocolat, sirop et crème fouettée</i>	
<b>La Savoureuse</b>	17,95 \$
<i>Gauffre dorée, servie avec des fruits frais, sirop et crème fouettée</i>	

## Les Gourmands

<b>Matin Royal</b>	19,95 \$
<i>Trois œufs, bacon, saucisses et jambon, fèves au lard, servis avec pommes de terre rissolées et rôties</i>	
<b>Croissant Western Gratiné</b>	18,95 \$
<i>Croissant chaud garni d'une omelette western et fromage fondant, servi avec pommes de terre rissolées</i>	
<b>Wrap Matin Le Bon Départ</b>	18,95 \$
<i>Trois œufs, bacon et fromage, servis avec pommes de terre rissolées</i>	
<b>Poutine Déjeuner de Luxe</b>	18,95 \$
<i>Pommes de terre rissolées, bacon, jambon, saucisses, mozzarella, nappés d'une sauce hollandaise et un œuf</i>	
<b>Pizza Déjeuner Suprême</b>	18,95 \$
<i>Sauce hollandaise, bacon, jambon, saucisses, mozzarella et un œuf, servis avec pommes de terre rissolées</i>	
<b>Pizza Déjeuner Primavera</b>	17,95 \$
<i>Sauce hollandaise, poivrons, onions, tomates, champignons, mozzarella et un œuf, servis avec pommes de terre rissolées</i>	

## Menu pour Enfants

<b>Un oeuf</b>	9,95 \$
<i>Un œuf, deux tranches de bacon ou saucisses, servis avec pommes de terre rissolées et une rôtie</i>	
<b>Sandwich au fromage grillé</b>	9,95 \$
<i>Sandwich au fromage cheddar grillé à la perfection, servi avec pommes de terre rissolées</i>	
<b>Céréales avec du lait</b>	9,95 \$
<i>Demandez à votre serveur ou serveuse quels sont les choix disponibles</i>	

## Les Extras

<b>Extra œuf</b>	3,50 \$	<b>Fèves au lard</b>	3,75 \$
<b>Extra viande</b>	4,25 \$	<b>Yogourt</b>	4,00 \$
<b>Extra fromage</b>	3,95 \$	<b>Salade de fruits</b>	4,25 \$
<b>Extra pommes de terres rissolées</b>	3,95 \$	<b>Sirop d'érable</b>	3,75 \$
<b>Extra Rôties</b>	3,25 \$	<b>Nutella</b>	3,75 \$

## Boissons

<b>Jus d'orange ou de pomme</b>	4,25 \$	<b>Perrier</b>	4,50 \$
<b>Lait</b>	3,50 \$	<b>Café Espresso</b>	4,50 \$
<b>Lait au chocolat</b>	4,25 \$	<b>Café cappuccino</b>	4,50 \$
<b>Boissons gazeuses</b>	4,00 \$	<b>Café latté</b>	4,50 \$
<b>Shirley Temple</b>	4,25 \$	<b>Chocolat chaud</b>	4,25 \$
<b>Smoothie maison aux fruits de saison</b>	6,75 \$	<b>Café, thé ou tisane</b>	3,75 \$

Options sans gluten, sans produits laitiers, végane ou végétarienne peuvent être disponibles.

Demandez à votre serveur ou serveuse.

Taxes non comprises.

# BREAKFAST MENU

## Hotel Favorites

<b>Unforgettable Breakfast</b>	<b>\$ 15.50</b>
<i>Two eggs, bacon or sausages, served with hash brown potatoes and toast</i>	
<b>Simple Breakfast</b>	<b>\$ 13.50</b>
<i>One egg, bacon or sausages, served with hash brown potatoes and toast</i>	
<b>Three Cheese Omelette</b>	<b>\$ 17.25</b>
<i>Three eggs, cheddar, Swiss cheese, mozzarella, served with hash brown potatoes and toast</i>	
<b>Western Omelette</b>	<b>\$ 17.25</b>
<i>Three eggs, ham, bell peppers, onions, cheddar cheese served with hash brown potatoes and toast</i>	
<b>Classic Eggs Benedict</b>	<b>\$ 17.25</b>
<i>Two poached eggs with ham on an English muffin topped with hollandaise sauce served with hash brown potatoes</i>	
<b>BLT</b>	<b>\$ 15.95</b>
<i>Sandwich with an egg, bacon, lettuce, tomatoes served with hash brown potatoes</i>	
<b>Energy</b>	<b>\$ 16.25</b>
<i>Yogurt served with three kinds of fruit, a bagel and orange juice</i>	
<b>Hotel's Signature</b>	<b>\$ 17.25</b>
<i>Victorian pancake served with bananas, chocolate, syrup and whipped cream</i>	
<b>The Savory</b>	<b>\$ 17.95</b>
<i>Golden waffle, served with fresh fruit, syrup, and whipped cream</i>	

## Food Lovers

<b>Royal Morning</b>	<b>\$ 19.95</b>
<i>Three eggs, bacon, sausages, ham and baked beans served with hash brown potatoes and toast</i>	
<b>Western Gratin Croissant</b>	<b>\$ 18.95</b>
<i>Warm croissant filled with a Western omelet and melted cheese, served with hash brown potatoes</i>	
<b>Good Start Morning Wrap</b>	<b>\$ 18.95</b>
<i>Three eggs, bacon, and cheese, served with with hash brown potatoes</i>	
<b>Deluxe Breakfast Poutine</b>	<b>\$ 18.95</b>
<i>Hash brown potatoes, bacon, ham and sausages topped with hollandaise sauce and an egg</i>	
<b>Supreme Breakfast Pizza</b>	<b>\$ 18.95</b>
<i>Hollandaise sauce, bacon, ham, sausages, mozzarella, and an egg, served with hash brown potatoes</i>	
<b>Primavera Breakfast Pizza</b>	<b>\$ 17.95</b>
<i>Hollandaise sauce, bell peppers, onions, tomatoes, mushrooms, mozzarella, and an egg, served with hash brown potatoes</i>	

## Children's Menu

<b>One Egg</b>	<b>\$ 9.95</b>
<i>One egg, two slices of bacon or sausages, served with hash brown potatoes and toast</i>	
<b>Grilled Cheese Sandwich</b>	<b>\$ 9.95</b>
<i>Cheddar cheese sandwich perfectly grilled served with hash brown potatoes</i>	
<b>Cereal with Milk</b>	<b>\$ 9.95</b>
<i>Ask your waiter or waitress about what choices are available</i>	

## Extras

<b>Extra Egg</b>	<b>\$ 3.50</b>	<b>Baked Beans</b>	<b>\$ 3.75</b>
<b>Extra Meat</b>	<b>\$ 4.25</b>	<b>Yogurt</b>	<b>\$ 4.00</b>
<b>Extra Cheese</b>	<b>\$ 3.95</b>	<b>Fruit Salad</b>	<b>\$ 4.25</b>
<b>Extra Hash Brown Potatoes</b>	<b>\$ 3.95</b>	<b>Maple Syrup</b>	<b>\$ 3.75</b>
<b>Extra Toast</b>	<b>\$ 3.25</b>	<b>Nutella</b>	<b>\$ 3.75</b>

## Drinks

<b>Orange or Apple Juice</b>	<b>\$ 4.25</b>	<b>Perrier</b>	<b>\$ 4.50</b>
<b>Milk</b>	<b>\$ 3.50</b>	<b>Espresso</b>	<b>\$ 4.50</b>
<b>Chocolate Milk</b>	<b>\$ 4.25</b>	<b>Cappuccino</b>	<b>\$ 4.50</b>
<b>Soft Drinks</b>	<b>\$ 4.00</b>	<b>Latte</b>	<b>\$ 4.50</b>
<b>Shirley Temple</b>	<b>\$ 4.25</b>	<b>Hot Chocolate</b>	<b>\$ 4.25</b>
<b>House smoothie with seasonal fruits</b>	<b>\$ 6.75</b>	<b>Coffee, Tea or Herbal Tea</b>	<b>\$ 3.75</b>

*Gluten-free, dairy-free, vegan or vegetarian options may be available.*

*Ask your waiter or waitress.*

*Taxes not included.*

### Entrées

<b>Potage du chef</b>		7,50 \$
<b>Casserole du jardin</b>		14,25 \$
<i>Légumes frais, délicatement cuits et gratinés au fromage fondant</i>		
<b>Quesadilla (ajoutez du poulet pour 6 \$)</b>		12,50 \$
<i>Poivrons, oignons et mélange de fromages dans une tortilla grillée servie avec salsa et crème sûre</i>		
<b>Nachos (ajoutez du poulet pour 6 \$)</b>		14,25 \$
<i>Salsa, poivrons, jalapenos, tomates, olives noires et trois fromages servis avec crème sûre</i>		
<b>Salade César (ajoutez du poulet pour 6 \$)</b>	P 7,95 \$	G 13,95 \$
<i>Laitue romaine, bacon, croûtons et parmesan</i>		
<b>Salade du marché (ajoutez du poulet pour 6 \$)</b>		12,75 \$
<i>Laitues mixtes, légumes de saison et vinaigrette maison</i>		

### Les Gourmands

<b>Burger de Luxe</b>		23,95 \$
<i>Boeuf Angus AAA, laitue, tomate, oignons, champignons, fromage cheddar et sauce maison</i>		
<b>Burger Botanique</b>		22,95 \$
<i>Galette végétarienne, laitue, tomate, oignons, fromage suisse et sauce maison</i>		
<b>Wrap Poulet César</b>		23,95 \$
<i>Poitrine de poulet grillée garnie de laitue romaine, vinaigrette César, bacon, parmesan et mozarella</i>		
<b>Poutine Classique</b>		16,95 \$
<i>Frites, fromage en grains, nappés d'une sauce brune maison</i>		
<b>Poutine Le Gourmet</b>		22,95 \$
<i>Frites, steak, fromage en grains, nappés d'une sauce au poivre maison</i>		

### Plats Principaux

<b>Bavette de bœuf à l'échalotte</b>		29,95 \$
<i>Servie avec une sauce au poivre maison</i>		
<b>Pavé de saumon à l'aneth citronné</b>		28,95 \$
<i>Saumon mariné, servi avec une sauce crémeuse maison au citron et à l'aneth</i>		
<b>Suprême de poulet à la crème et aux champignons</b>		26,95 \$
<i>Poitrine de poulet tendre, poêlée et nappée d'une sauce maison onctueuse à la crème et aux champignons</i>		
<b>Sauté de légumes Shanghai</b>		25,95 \$
<i>Vermicelles, légumes de saison, un choix de poulet, bœuf, crevettes ou tofu, avec sauce Shanghai épicée douce</i>		
<b>Penne Alfredo (ajoutez du poulet ou des crevettes pour 6 \$)</b>		20,95 \$
<i>Penne dans une sauce Alfredo crémeuse à l'ail et champignons servi avec un pain ciabatta grillé</i>		
<b>Linguini sauce rosée (ajoutez du poulet ou des crevettes pour 6 \$)</b>		20,95 \$
<i>Linguini servi avec tomates séchées, olives, oignons et basilique servi avec un pain ciabatta grillé</i>		

La plupart des plats sont servis avec du riz ou des frites et une salade jardinière.  
Options sans gluten, sans produits laitiers, végétane ou végétarienne peuvent être disponibles.

### Menu pour Enfants

<b>Macaroni au fromage</b>	9,95 \$	<b>Pizza pepperoni fromage</b>	10,95 \$
<b>Penne sauce rosée</b>	9,95 \$	<b>Poutine Bambino</b>	10,95 \$

### Desserts

<b>Gâteau au fromage</b>	8,95 \$	<b>Brownie servi avec crème glacée</b>	8,95 \$
<b>Mousse au chocolat</b>	8,95 \$	<b>Crème glacée</b>	7,25 \$

### Boissons

<b>Jus d'orange ou de pomme</b>	4,25 \$	<b>Café cappuccino</b>	4,50 \$
<b>Boissons gazeuses</b>	4,00 \$	<b>Café latté</b>	4,50 \$
<b>Perrier</b>	4,50 \$	<b>Café</b>	3,75 \$
<b>Café Espresso</b>	4,50 \$	<b>Thé ou tisane</b>	3,75 \$

## Appetizers

<b>Soup of the Day</b>			\$ 7.50
<b>Garden Casserole</b>			\$ 14.25
<i>Fresh vegetables, delicately cooked and topped with melted cheese</i>			
<b>Quesadilla (add chicken for \$ 6)</b>			\$ 12.50
<i>Peppers, onions and cheese in a grilled tortilla served with salsa and sour cream</i>			
<b>Nachos (add chicken for \$ 6)</b>			\$ 14.25
<i>Salsa, green peppers, jalapenos, tomatoes, black olives, three cheeses served with sour cream</i>			
<b>Caesar Salad (add chicken for \$ 6)</b>	S	\$ 7.95	L \$ 13.95
<i>Romaine lettuce, bacon, croutons and parmesan cheese</i>			
<b>Market Salad (add chicken for \$ 6)</b>			\$ 12.75
<i>Mixed lettuce, seasonal vegetables and house vinaigrette</i>			

## Food Lovers

<b>Deluxe Burger</b>			\$ 23.95
<i>AAA Angus beef, lettuce, tomato, onions, mushrooms, cheddar cheese and house sauce</i>			
<b>Bonatical Burger</b>			\$ 22.95
<i>Vegetarian patty, lettuce, tomato, onions, Swiss cheese and house sauce</i>			
<b>Chicken Caesar Wrap</b>			\$ 23.95
<i>Grilled chicken breast topped with romaine lettuce, Caesar dressing, bacon, parmesan and mozzarella</i>			
<b>Classic Poutine</b>			\$ 16.95
<i>Fries with cheese curds, topped with house brown gravy</i>			
<b>Gourmet Poutine</b>			\$ 22.95
<i>Fries with steak and cheese curds, topped with house pepper sauce</i>			

## Main Courses

<b>Flank Steak with Shallots</b>			\$ 29.95
<i>Served with house pepper sauce</i>			
<b>Salmon Steak with Lemon Dill Sauce</b>			\$ 28.95
<i>Marinated salmon, served with a house lemon dill cream sauce</i>			
<b>Chicken Supreme with Cream and Mushrooms</b>			\$ 26.95
<i>Tender chicken breast, pan-seared and topped with a rich house cream and mushroom sauce</i>			
<b>Shanghai Vegetable Stir-fry</b>			\$ 25.95
<i>Vermicelli, seasonal vegetables, choice of chicken, beef, shrimp or tofu, mild spicy Shanghai sauce</i>			
<b>Penne Alfredo (add chicken or shrimp for \$ 6)</b>			\$ 20.95
<i>Penne in a creamy Alfredo sauce with garlic and mushrooms served with a toasted ciabatta bread</i>			
<b>Linguini with Rosé Sauce (add chicken or shrimp for \$ 6)</b>			\$ 20.95
<i>Linguini served with dried tomatoes, olives, onions and basil served with a toasted ciabatta bread</i>			

Most dishes are served with rice or French fries and a garden salad.  
Gluten-free, dairy-free, vegan or vegetarian options may be available.

## Children's Menu

<b>Mac and Cheese</b>	\$ 9.95	<b>Cheese Pepperoni Pizza</b>	\$ 10.95
<b>Penne with Rosé Sauce</b>	\$ 9.95	<b>Bambino Poutine</b>	\$ 10.95

## Desserts

<b>Cheesecake</b>	\$ 8.95	<b>Brownie served with Ice Cream</b>	\$ 8.95
<b>Chocolate Mousse</b>	\$ 8.95	<b>Ice Cream</b>	\$ 7.25

## Drinks

<b>Orange or Apple juice</b>	\$ 4.25	<b>Cappuccino</b>	\$ 4.50
<b>Soft Drinks</b>	\$ 4.00	<b>Latte</b>	\$ 4.50
<b>Perrier</b>	\$ 4.50	<b>Coffee</b>	\$ 3.75
<b>Espresso</b>	\$ 4.50	<b>Tea or Herbal Tea</b>	\$ 3.75

*Cocktails*

<b>Bloody Caesar</b>	14,00 \$
<i>Vodka, jus de Clamato, jus de citron, Tabasco et sauce Worcestershire</i>	
<b>Gin Épicé Sunrise</b>	14,00 \$
<i>Gin épicé, jus d'orange et grenadine</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	14,50 \$
<i>Vodka, liqueur à l'orange, jus de canneberges et jus de lime frais</i>	
<b>Sangria</b>	13,50 \$
<i>Vin rouge, Grand Marnier et jus de pamplemousse</i>	
<b>Guy Lafleur - le Démon blond</b>	15,50 \$
<i>Gin Guy Lafleur, liqueur St-Germain, liqueur Maraschino, jus de citron et d'orange</i>	

*Vins Rouges*

	6 oz	9 oz	Bouteille
Trapiche Réserve Cabernet-Sauvignon Mendoza	11,50 \$	14,00 \$	42,00 \$
Jacob's Creek Shiraz / Cabernet	12,00 \$	14,50 \$	46,00 \$
La Vieille Ferme Ventoux			42,00 \$
Famille Perrin Côtes du Rhône Réserve			46,00 \$
Les Javelles Pinot Noir Pays d'Oc			42,00 \$

*Vins Blancs*

	6 oz	9 oz	Bouteille
La Petite Perrière Sauvignon Blanc	11,50 \$	14,00 \$	42,00 \$
Fleur Du Cap Chardonnay Western Cape	12,00 \$	14,50 \$	42,00 \$
Ruffino Lumina Delle Venezie			42,00 \$
Matua Sauvignon Blanc Marlborough			46,00 \$
Kim Crawford Sauvignon Blanc Marlborough			48,00 \$

*Les Mousseux*

Henkell Troiken Piccolo 200ml	18,00 \$
Mionetto Treviso Prosecco	48,00 \$
Codorniu Clasico Cava Brut	48,00 \$

*Porto - Cognac*

Porto Taylor Fladgate LBV	12,00 \$
Brandy St Remy VSOP 1 ¼ oz	12,50 \$

*Spiritueux - Liqueurs - Digestifs*

Gin Canadien No 13	11,00 \$	Baileys l'Originale	12,00 \$
Gin Guy Lafleur	13,00 \$	Grand Marnier	14,00 \$
Rhum Blanc Bacardi Superior	11,00 \$	Johnny Walker Black Label	15,00 \$
Rhum Épicé Explorentum	12,00 \$	Liqueur de fruits St-Germain	12,00 \$
Vodka Polar Ice	11,00 \$	Tequila Cuervo Especial Dorée	11,00 \$
Whisky Crown Royal	11,00 \$	Whisky Coureur des Bois	12,00 \$

*Bières - Boissons Non Alcoolisées*

Molson Export	9,50 \$	Heineken sans alcool	10,00 \$
Molson Canadian	9,50 \$	San Pellegrino 750ml	10,00 \$
Miller Lite	9,50 \$	Perrier	4,50 \$
Coors Light	9,50 \$	Boissons gazeuses	4,00 \$
Madri	10,50 \$	Jus d'orange ou pomme	4,25 \$
Heineken	10,50 \$	Eau en bouteille	4,00 \$

*Cocktails*

<b>Bloody Caesar</b>	<b>\$ 14.00</b>
<i>Vodka, Clamato Juice, Lemon Juice, Tabasco and Worcestershire Sauce</i>	
<b>Spiced Gin Sunrise</b>	<b>\$ 14.00</b>
<i>Spiced gin, orange juice and grenadine</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	<b>\$ 14.50</b>
<i>Vodka, Orange Liqueur, Cranberry Juice and Fresh Lime Juice</i>	
<b>Sangria</b>	<b>\$ 13.50</b>
<i>Red wine, Grand Marnier and Grapefruit Juice</i>	
<b>Guy Lafleur - The Flying Frenchman</b>	<b>\$ 15.50</b>
<i>Guy Lafleur Gin, St-Germain Liqueur, Maraschino Liqueur, Lemon and Orange Juice</i>	

*Red Wines*

	6 oz	9 oz	Bottle
Trapiche Réserve Cabernet-Sauvignon Mendoza	\$ 11.50	\$ 14.00	\$ 42.00
Jacob's Creek Shiraz / Cabernet	\$ 12.00	\$ 14.50	\$ 46.00
La Vieille Ferme Ventoux			\$ 42.00
Famille Perrin Côtes du Rhône Réserve			\$ 46.00
Les Jamelles Pinot Noir Pays d'Oc			\$ 42.00

*White Wines*

	6 oz	9 oz	Bottle
La Petite Perrière Sauvignon Blanc	\$ 11.50	\$ 14.00	\$ 42.00
Fleur Du Cap Chardonnay Western Cape	\$ 12.00	\$ 14.50	\$ 42.00
Ruffino Lumina Delle Venezie			\$ 42.00
Matua Sauvignon Blanc Marlborough			\$ 46.00
Kim Crawford Sauvignon Blanc Marlborough			\$ 48.00

*Sparkling Wines*

Henkell Troiken Piccolo 200ml	<b>\$ 18.00</b>
Mionetto Treviso Prosecco	<b>\$ 48.00</b>
Codorniu Clasico Cava Brut	<b>\$ 48.00</b>

*Porto - Cognac*

Porto Taylor Fladgate LBV	<b>\$ 12.00</b>
Brandy St Remy VSOP 1 ¼ oz	<b>\$ 12.50</b>

*Spiritueux - Liqueurs - Digestifs*

Canadien No 13 Gin	\$ 11.00	Baileys the Original	\$ 12.00
Guy Lafleur Gin	\$ 13.00	Grand Marnier	\$ 14.00
Bacardi Superior White Rum	\$ 11.00	Johnny Walker Black Label	\$ 15.00
Spiced Rum Explorentum	\$ 12.00	St-Germain Fruit Liqueur	\$ 12.00
Polar Ice Vodka	\$ 11.00	Tequila Cuervo Especial Dorée	\$ 11.00
Crown Royal Whisky	\$ 11.00	Whisky Coureur des Bois	\$ 12.00

*Beers - Non Alcoholic Drinks*

Molson Export	\$ 9.50	Heineken Alcohol Free	\$ 10.00
Molson Canadian	\$ 9.50	San Pellegrino 750ml	\$ 10.00
Miller Lite	\$ 9.50	Perrier	\$ 4.50
Coors Light	\$ 9.50	Soft Drinks	\$ 4.00
Madri	\$ 10.50	Orange or Apple Juice	\$ 4.25
Heineken	\$ 10.50	Bottled Water	\$ 4.00