



NELLIGAN

COMPOSEZ LE 612 CALL 612

Des frais fixes de 3 \$, les taxes (TPS et TVQ) et le pourboire (15%) seront ajoutés à votre facture pour chaque livraison. A \$3 fixed fee, taxes (QST and GST) and tips (15%) will be added to your bill for each delivery.

MENU SERVICE AUX CHAMBRES ROOM SERVICE MENU

DÉJEUNERS BREAKFAST SERVI ENTRE 6H30 ET 10H30 SERVED BETWEEN 6:30AM AND 10:30AM

<p><b>OMELETTE « LA SAUVAGE »</b> 16.95 Omelette aux champignons sauvages et fines herbes, accompagnée de pommes de terre maison, tomate à la provençale et rôties Wild mushrooms omelette with fine herbs, served with homemade potatoes, Provençal tomato and toast.</p>	<p><b>BAGEL « LE MONTRÉALAIS »</b> 17.95 Saumon fumé et fromage à la crème, accompagné de pommes de terre maison et salade verte Smoked salmon and cream cheese, served with homemade potatoes and green salad</p>
<p><b>OMELETTE « LA FRANÇAISE »</b> 14.95 Omelette au jambon et fromage suisse, accompagnée de pommes de terre maison, tomate à la provençale et rôties Ham and Swiss cheese omelette, served with homemade potatoes, Provençal tomato and toast.</p>	<p><b>LE BLT</b> 14.95 Bacon, laitue, tomate, mayonnaise, accompagné de pommes de terre maison, tomate provençale et fruits frais Bacon, lettuce, tomato, mayonnaise, served with homemade potatoes, Provençal tomato and fresh fruits</p>
<p><b>BÉNÉDICTINE « L'OEUF FUMÉ »</b> 20.95 Saumon fumé et aneth, accompagné de pommes de terre maison Eggs benedict, smoked salmon and dill served with homemade potatoes</p>	<p><b>GAUFRE BELGE</b> 15.95 Flocons de sucre d'érable, bleuets, sirop d'érable et crème fouettée Belgian Waffle: Maple sugar flakes, blueberries, maple syrup, and whipped cream</p>
<p><b>BÉNÉDICTINE « LE CONVOITÉ »</b> 17.95 Jambon cuit à l'érable, accompagné de pommes de terre maison Eggs benedict, maple baked ham served with homemade potatoes</p>	<p><b>CRÊPE BANANE ET NUTELLA</b> 16.95 servie avec petits fruits Banana Nutella Crepe with berries</p>
<p><b>BÉNÉDICTINE VÉGÉ</b> 17.95 Épinard et fromage de chèvre accompagné de pommes de terre maison Vegetarian eggs benedict, spinach and goat cheese served with roasted potatoes</p>	<p><b>GRUAU</b> 10.95 Pommes caramélisées au sirop d'érable et cassonade Oatmeal: Maple syrup and brown sugar caramelized apples</p>
<p><b>CONTINENTAL</b> 20 Pour les enfants de 12 ans et moins 10.50 For children 12 and under</p>	<p><b>LE CLASSIQUE</b> 2 ŒUFS / 2 EGGS 13.95 3 ŒUFS / 3 EGGS 14.95 Deux ou trois œufs cuits à votre goût, accompagnés d'un choix de deux viandes (bacon, saucisses, jambon, cretons ou fèves au lard), pommes de terre maison, tomate provençale, fruits frais et rôties Two or three eggs cooked to your liking, served with a choice of two meats (bacon, sausage, ham, cretons or baked beans), homemade potatoes, provençal tomato, fresh fruits and toasts</p>

Remplissez le menu du petit-déjeuner prévu à cet effet et accrochez-le à la poignée de votre porte avant 3 heures du matin. Certains des plats suivants ne sont pas inscrits sur le menu réduit accroche-porte. Pour les commander, il vous suffit d'écrire vos choix dans la section « Commentaires ».  
Please fill out the breakfast form and hang it on your doorknob before 3am. Some of the dishes on this menu are not listed on the doorknob menu. To order them, simply write your choices in the "Comments" section.

CAFÉ & BOISSON COFFEE & BEVERAGES

ESPRESSO 3.25\$	PAMPLEMOUSSE GRAPEFRUIT 4.25\$
ESPRESSO DOUBLE 4.25\$	POMME APPLE 4.25\$
CAPPUCCINO 4.75\$	CANNEBERGE ROUGE RED CRANBERRY 4.25\$
CAFÉ LATTE (TASSE) 4.75\$	LAIT MILK 4.25\$
CAFÉ LATTE (BOL) 5.75\$	EAU NATURELLE NATURAL WATER (350ML) 3.75\$
MOKACCINO 4.75\$	EAU NATURELLE NATURAL WATER (750ML) 7.25\$
MACCHIATO 4.25\$	EAU PÉTILLANTE SPARKLING WATER (350ML) 3.75\$
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE 3.75\$	EAU PÉTILLANTE SPARKLING WATER (750ML) 7.25\$



N E L L I G A N

MENU SERVICE AUX CHAMBRES CUISINE ROOM SERVICE KITCHEN MENU

SERVI ENTRE MIDI ET 22H30 SERVED BETWEEN NOON AND 10:30PM

COMPOSEZ LE 612 CALL 612

Des frais fixes de 3 \$, les taxes (TPS et TVQ) et le pourboire (15%) seront ajoutés à votre facture pour chaque livraison.  
A \$3 fixed fee, taxes (QST and GST) and tips (15%) will be added to your bill for each delivery.

ENTRÉES APPETIZER

<p><b>CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER</b> 12 Huile de verveine et poudre d'algues Verses seafood chowder, verbena oil and seaweed powder</p>	<p><b>TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE</b> 17 Caviar de moutarde au whisky, échalotes, jaune d'œuf, cornichons et câpres frits Mustard caviar with whiskey, shallots, egg yolk, pickles, fried capers</p>
<p><b>BETTERAVES CRUDO MARINÉES</b> 11 Laitue frisée, pommes noires, graines de sésame et fromage Oka Marinated crudo beets, frisee lettuce, black apple, sesame seeds and Oka cheese</p>	<p><b>PLATEAU DE CHARCUTERIES &amp; FROMAGES</b> 33 Assortiment de fromages et charcuterie du québec Quebec cheese and charcuterie platter</p>
<p><b>CALMARS FRITS</b> 16 Légèrement panés avec mayonnaise « tartare » Fried calmars: mayonnaise « tartare »</p>	

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

<p><b>MÉCHANT BURGER</b> 15 fromage l'Isle-aux-Grues, bacon, chipotle, frites maison Isle-aux-Grues cheese, bacon, chipotle, homemade fries</p>	<p><b>TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE AVEC FRITES</b> 25 Caviar de moutarde au whisky, échalotes, jaune d'œuf, cornichons et câpres frits Mustard caviar with whiskey, shallots, egg yolk, pickles, fried capers</p>
<p><b>SAUMON BOUCANÉ</b> 29 Riz basmati, riz sauvage, pois chiches, raisins secs, crème de romarin Cold cooked Salmon, basmati rice, wild rice, chickpeas, raisins, rosemary cream</p>	<p><b>RISOTTO AU RADICCHIO</b> 25 Pleurotes, mascarpone, parmesan et raisins de Corinthe Radicchio risotto, oyster mushroom, mascarpone, parmesan and Corinth grapes</p>
<p><b>FILET MIGNON</b> 49 Purée de pommes de terre à la moelle et fines herbes, jus de veau truffé, légumes de saison Filet mignon, bone marrow and herbs potato puree, truffled veal jus and seasonal vegetables</p>	<p><b>POUTINE AU BRISKET DE BŒUF</b> 15 Fromage St-Guillaume &amp; fond de veau St-Guillaume cheese &amp; veal stock</p>

DESSERTS & GRIGNOTINES DESSERTS & SNACKS

<p><b>GÂTEAU AU FROMAGE</b> 10 coulis de framboises et crème Chantilly à la vanille Cheese cake, raspberry coulis and vanilla Chantilly cream</p>	<p><b>BOL D'OLIVES MARINÉES</b> 9 Bowl of marinated olives</p>
<p><b>MONSTER CAKE</b> 9 Gâteau fromage au caramel, gâteau aux bananes et chocolat, mousse chocolat et guimauve Caramel cheese cake, banana and chocolate cake, chocolate mousse and marshmallow</p>	<p><b>BOL DE NOIX MÉLANGÉES</b> 9 Bowl of assorted nuts</p>

MENU SERVI PAR MENU OFFERED BY

