

Marriott Chateau Champlain Service aux chambres / In-room dining

Heures d'ouverture

Déjeuner : 6h à 11h
Toute la journée : 11h à 24h

Utilisez la touche "room service" sur le téléphone pour commander.

Pour toute allergie alimentaire, veuillez aviser votre serveur avant de commander.
La consommation de viande, volaille, fruits de mer, crustacés ou œufs crus ou semi-cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.

15% de service ainsi que les taxes fédérale et provinciale seront ajoutés à votre facture.

Business hours

Breakfast: 6:00 – 11:00
All day: 11:00 – 24:00

Press "Room Service" on phone to order.

If you have any concerns regarding food allergies, please advise your server before ordering.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illnesses.

15% gratuities as well as federal and provincial taxes will be added to your check.

Petit-déjeuner classique

Petit déjeuner Canadien*	22.50
Deux œufs au choix servis avec pomme de terre, choix de bacon, jambon, saucisse ou bacon canadien et rôties, bagel ou muffin anglais. Inclut jus et café ou thé.	
Bon départ	20.50
Gruau, céréales ou granola fait maison, baies fraîches ou bananes, lait écrémé et choix de rôties, bagel ou muffin anglais. Inclus jus et café ou thé.	
Pain doré croustillant	19.00
Croûte de frosted flakes, bananes, bleuets en sirop léger [495 cal.]	
Cocote pressée	17.00
Oeufs brouillés, jambon en dés, pommes de terre	
Œufs bénédicte	20.00
Oeufs pochés, bacon canadien, sauce hollandaise sur muffin anglais grillé	
Copieuse assiette	20.00
Bacon, saucisse, poivrons rouges, cheddar jaune, deux œufs pochés sur un lit de pommes de terre	
Frittata aux blancs œufs	19.50
Saucisse à la dinde, ricotta, épinards	
Baguette aux œufs	19.00
Deux œufs, bacon, cheddar, pommes de terre	
Crêpes aux bleuets	16.00
Sirop d'érable du Québec, beurre crémeux	
Gaufre, sirop d'érable du Québec, crème fouettée à la main	16.50
Burrito matin ,.....	19.50
Oeufs brouillé, bacon, saucisse, cheddar jaune, fèves noires, salsa, tortilla, bleuets en sirop	
<u>Omelette avec trois œufs</u>	
Jambon et cheddar vieilli classique,	19.00
pommes de terre	
Blanc d'œufs, épinards, tomates, fromage de chèvre,	20.00
pommes de terre	
Champignons, oignons, courgettes, poivrons rouges,	20.00
épinards, pomme de terre	
Saumon fumé, asperges, pommes de terre	20.00

Classic breakfast

All Canadian*	22.50
<i>Two eggs any style with crisp breakfast potatoes, choice of bacon, ham steak, sausage or Canadian bacon and toast, bagel or English muffin. Includes juice and coffee or tea.</i>	
Good Start	20.50
<i>Oatmeal, cold cereal or house made granola with fresh berries or bananas, skim milk and choice of toast, bagel or English muffin. Includes juice and coffee or tea.</i>	
Crunchy french toast	19.00
<i>Frosted flakes crust, bananas, blueberries in light syrup [495 cal.]</i>	
Fast fare	17.00
<i>Scrambled eggs, diced ham, breakfast potatoes</i>	
Eggs Benedict	20.00
<i>Two poached eggs*, Canadian bacon, hollandaise sauce on toasted English muffin</i>	
Hearty hash	20.00
<i>Bacon, ham, sausage, red peppers, yellow cheddar, two poached eggs, on a bed of breakfast potatoes</i>	
Egg white frittata	19.50
<i>Turkey sausage, ricotta, spinach</i>	
Broken yolk sandwich	19.00
<i>Two eggs, bacon cheddar, toasted french baguette, breakfast potatoes</i>	
Blueberry pancake	16.00
<i>Whipped butter, québec maple syrup</i>	
Waffle, hand whipped cream, Québec maple syrup	17.00
Morning burrito, scrambled egg, bacon, sausage	19.50
3-egg omelets	
<i>Classic ham and aged cheddar, breakfast potatoes</i>	19.00
<i>Egg whites, spinach, tomato, goat cheese, breakfast potatoes</i>	20.00
<i>Mushroom, onion, zucchini, red pepper, spinach, breakfast potatoes</i>	20.00
<i>Smoked salmon, asparagus, breakfast potatoes</i>	20.00

Petit-déjeuner classique

Les à-côtés

Bacon fumé au bois de pommier	6.50
Saucisses paysanne	7.00
Saucisses à la dinde	7.00
Pommes de terre	7.00
Bagel grillé, fromage à la crème	10.00
Fruits frais tranchés	11.00
Gruau, sucre brun, raisins secs, lait [440 cal.]	10.00
Parfait de yogourt.....	12.50
Granola maison, yogourt faible en gras à la vanille, fruits frais	
Céréales, choix de bananes tranchées ou baies fraîches, lait	9.00

Classic breakfast

On the side

Applewood smoked bacon	6.50
Sausage links.....	7.00
Turkey sausage	7.00
Breakfast potatoes	7.00
Toasted bagel, cream cheese	10.00
Sliced fresh fruits.....	11.00
Oatmeal, brown sugar, raisins, milk [440 cal.]	10.00
Yogurt parfait, housemade granola, lowfat vanilla yogurt, fresh fruit [500 cal.].....	12.50
Cereal, choice of berries or sliced banana, milk [420 cal.]	9.00

Boissons

Jus d'orange frais.....	6.50
Jus de pomme, canneberge, ananas, tomate ou V8®	6.50
Café, régulier ou décaféiné	6.00
Thé tisanes.....	6.00
Espresso.....	7.00
Cappuccino, latte.....	8.00
Lait, lait au chocolat, chocolat chaud	4.00
Perrier / San Pellegrino.....	5.00

Beverages

Fresh orange juice	6.50
Apple, cranberry, pineapple or tomato juice, V8®	6.50
Coffee, regular or decaffeinated	6.00
Tea and herbal tea	6.00
Espresso.....	7.00
Cappuccino, latte.....	8.00
Milk, chocolate milk, hot chocolate	4.00
Perrier / San Pellegrino.....	5.00

Soupes

Potage du jour.....	8.50
Chaudrée de poulet épicée à la thaï / lait de coco / coriandre / champignons / poivrons / chili vert	10.50
Soupe à l'oignon infusée à la bière artisanale / gratinée aux fromages provolone et cheddar du Québec	11.50

Soups

<i>Soup of the day.....</i>	<i>8.50</i>
<i>Spicy Thai chicken chowder rice / coconut milk / cilantro / mushroom / bell peppers / green chili</i>	<i>10.50</i>
<i>French onion soup infused with craft beer / topped with melted Quebec provolone and cheddar cheese</i>	<i>11.50</i>

Petites salades

Salade mesclun / julienne croustillante de légumes / vinaigrette9.50
au balsamique blanc

Salade César avec bacon / croûtons / copeaux de parmesan / vinaigrette maison.....12.50

Entrées

Dumplings frits farcis au poulet et chou / sauce douce au chili.....14.00

Calmars épicés frits : salsa de tomates et coriandre / citron.....16.00

Tomate et bocconcini : basilic / olives Kalamata / poudre de balsamique.....16.00

Carpaccio de betteraves jaunes : chorizo / radis saumuré /17.00
fromage de chèvre / oseille

Tartare de saumon : litchie / citron / coriandre / tobiko / chips de taro.....18.00

Cocktail de crevette : 5 crevettes tigrées / sauce cocktail / quartier de citron.....19.00

Carpaccio de bœuf : copeaux de parmesan / huile de truffe / jeune roquette/19.00
cipollinis au cidre glacés et sirop d'érable

Poke de thon : wakame / noix de macadamia / jalapeno saumuré / oignons verts/20.00
rice krispies au togarashi

Small salads

Mixed greens salad / crispy julienne vegetables / white balsamic vinaigrette.....9.50

Caesar salad with bacon / croutons / Parmesan shavings / homemade dressing.....12.00

Appetizers

Fried chicken and cabbage dumplings / sweet chili sauce.....14.00

Spicy fried calamari / tomato coriander salsa / lemon.....16.00

Tomato bocconcini / basil / Kalamata olives / balsamic powder.....16.00

Golden beet carpaccio /chorizo / pickled radish / goat cheese /sorre.....17.00


Salmon tartar : litchi / lemon / coriander / tobiko / taro chips.....18.00

Classic shrimp cocktail: 5 chilled tiger shrimp / cocktail sauce / lemon wedge.....19.00

*Beef carpaccio / Parmesan shavings/ truffle oil/ baby arugula /.....19.00
maple and cider vinegar- glazed Cipollini*


*Tuna Poke / wakame / macadamia nuts / pickled jalapeno /.....20.00
green onion / togarashi rice krispies*

Salades repas


-  Salade Cobb : poulet / fromage bleu / bacon / avocat / tomate /23.00
œuf cuit dur

- Salade César au poulet grillé :poitrine de poulet Buffalo /24.00
croûtons / bacon / parmesan / vinaigrette maison

- Salade asiatique Général Tao : poulet Général Tao /jeunes épinards /25.00
carottes / poivrons / radis / fèves germées / vinaigrette asiatique


-  Salade niçoise : thon grillé / œuf / haricots verts / tomates /26.00
pommes de terre /poivrons / oignons / olives noires / anchois /
vinaigrette citron et menthe

Salad main courses

-  *Cobb salad: chicken / blue cheese / bacon / avocado / tomato / hardboiled egg.....23.00*

- Grilled chicken Ceasar salad: Buffalo seasoned chicken breast /24.00
Bacon / croutons / parmesan / homemade dressing*

- General Tao Asian salad: General Tao chicken / baby spinach /25.00
carrots / bell peppers / radish / bean sprouts / Asian dressing*

-  *Niçoise salad: grilled tuna/ egg / green beans / tomato / potato /26.00
bell peppers / onions / black olives / anchovies / lemon mint dressing*

Repas réconfortants

Servis avec frites ou salade verte. Supplément de 2\$ pour salade César

Poutine : sauce sans gluten / fromage en grains du Québec / frites.....	14.00
Club sandwich : poulet cajun / laitue / tomate / bacon / mayonnaise épicée.....	19.00
Hambourgeois de bœuf : Galette de bœuf 8 oz / tomate / laitue / oignon.....	19.00
Sandwich viande fumée du Château : pain de seigle marbré grillé / choucroûte / moutarde / fromage suisse	22.00
Poulet Général Tao : bok choy / poivrons rouges / oignons verts / riz basmati	25.00
Galette de bœuf Wagyu : confiture d'oignon au bourbon et érable / bacon / havarti / roquette / marmelade de tomates	25.00
1 livre d'ailes de poulet : sauce piquante Buffalo ou miel sriracha / salade de choux / frites..	26.00
Côtes levées de porc 24 heures sous vide : sauce Dr pepper / salade de choux / frites	30.00

Comfort food

Served with french fries or green salad. Add 2\$ for Caesar salad

Poutine: gluten-free sauce / Quebec cheese curds / fries.....	14.00
Club sandwich: Cajun chicken / lettuce / tomato / bacon / spicy mayonnaise.....	19.00
Beef burger: 8 oz all-beef patty / tomato / lettuce / onion.....	19.00
Château smoked meat sandwich: toasted marbled rye / sauerkraut / mustard / Swiss cheese	22.00
General Tao chicken : bok choy / red peppers / green onion / basmati rice.....	25.00
Premium Wagyu beef burger: maple bourbon onion jam / applewood bacon / Havarti / arugula / tomato marmelade	25.00
1 lb bucket of fried chicken wings: honey sriracha or red hot Buffalo sauce / coleslaw / fries	26.00
24 hour sous-vide pork ribs : Drpepper sauce / coleslaw / fries.....	30.00

Pizza 20.00

Choisissez 3 garnitures

Toute garniture additionnelle 2.50

Pepperoni, saucisse italienne, bacon, crevettes nordiques, asperges,
poivrons, poulet, Buffalo, épinards, roquette, champignons, olives noires,
anchois, tomates, oignons rouges, ananas

Pizza 20.00

Choose any 3 toppings

Each additional topping..... 2.50

Pepperoni, Italian sausage, bacon, Nordic shrimp, asparagus, bell peppers,
Buffalo chicken, spinach, arugula, mushroom, black olives anchovies,
Tomatoes, red onions, pineapple

Pâtes

Raviolis farcis à la ricotta : sauce rosée / parmesan.....24.00

Pappardelle : ragoût de bœuf vénitien / parmesan.....25.00

Fazzolettis farcis au homard et ricotta : curry rouge thaïlandais / crème de coco /.....26.00
asperges / shiitake / crevettes

Pasta

Ricotta-stuffed ravioli: with rosée sauce / Parmesan.....24.00

Pappardelle : Venetian beef ragout / Parmesan.....25.00

Lobster and ricotta fazzoletti: coconut cream / curry / asparagus /.....26.00
shiitake mushrooms / shrimp

Plats principaux

Demi-poulet BBQ à l'érable et chipotle sous-vide : sauce Whiskey / lime / salade de chou / frites	27.00
Côte de porc mariné Char siu : choux de Bruxelles / gnocchis / purée de pommes de terre douces au bacon	29.00
Saumon noirici cuit sous vide : salsa de mangue et coriandre / maïs grillé / asperges / aïoli d'avocat / riz blanc et sauvage / réduction balsamique	29.00
Jarret d'agneau braisé à la milanaise : purée de pommes de terre à la truffe / champignons portobello / carottes fannes / fèves fava	31.00
Morue d'Islande : chaudière de fruits de mer / maïs / chorizo / persil / Islandic cod: seafood chowder / corn / chorizo / parsley	34.00
Filet mignon de bœuf 8oz canadien AAA grillé : pomme de terre Hasselback / ratatouille épicée / sauce bordelaise	41.00
Faux-filet de bœuf 14 oz Angus "1855" : haricots verts / bacon / pommes de terre Hasselback / épices à steak Montréal	51.00

Main Courses


<i>Sous vide maple chipotle half BBQ chicken : whiskey sauce / lime / coleslaw / fries</i>	27.00
<i>Char siu marinated pork chop : brussel sprouts / gnocchi / sweet potato bacon fat purée</i>	29.00
<i>Sous vide blackened salmon: mango-coriander salsa / grilled corn / asparagus / avocado aioli / white and wild rice / balsamic reduction</i>	29.00
<i>Milanese style braised lamb shank/ truffle mashed potatoes / Portobello mushrooms / fan carrots/ fava beans</i>	31.00
Islandic cod: seafood chowder / corn / chorizo / parsley / 	34.00
<i>8 oz Canadian AAA beef tenderloin: Hasselback potatoes / spicy ratatouille / bordelaise sauce</i>	41.00
<i>14oz Angus "1855" rib-eye steak: green beans / bacon / Portobello mushroom /Hasselback potatoes / Montreal steak spice</i>	51.00

Desserts

Pouding chômeur québécois à l'érable : pacanes / crème glacée à la vanille.....12.00

Rêve au chocolat : mousse chocolat / brownie / pépite de chocolat /.....13.00
poudre de Nutella / chocolat explosif / crème anglaise

Gâteau au fromage style New York : baies fraîches / coulis framboise /.....13.00
crème anglaise / menthe

 Tiramisu sans gluten : baies fraîches / menthe.....13.00


Assiette de fromages d'ici : Cinq fromages d'ici / marmelade aux figes /.....23.00
noix mélangées / croûtons au balsamique

Desserts

*Traditional Quebecois "poor man`s" pudding: maple syrup / pecans /.....12.00
vanilla ice cream*

*Chocolate dream: chocolate mousse / brownie base / sweet chocolate nibs /.....13.00
Nutella powder/ popping chocolate/ English cream*

New York style cheese- cake: fresh berries / raspberry sauce / English cream / mint.....13.00

 *Gluten-free tiramisu : fresh berries / mint.....13.00*

*Quebec cheese plate : 5 assorted Quebec cheeses / fig jam / mixed nuts /.....23.00
balsamic-drizzled croutons*

Menu enfants

Petit déjeuner

Gauffre liégeoise	9.50
Crêpe aux bleuets.....	9.50
Super petit déjeuner	10.50
1 œuf cuit à votre goût, accompagné de pommes de terre, choix de bacon ou saucisses, rôties, muffin ou bagel ; inclut jus ou chocolat chaud	
Lait ou jus enfant.....	4.00
Chocolat chaud enfant	4.00

Enfants à toute heure du jour

Soupe du jour	4.00
Légumes et trempette.....	4,50
Macaroni au fromage	6.00
Pizza au fromage	7.00
Hambourgeois	7.00
Fish & Chips	9.00
Crème glacée vanille, fraise ou chocolat.....	9.00

Children's menu

Breakfast menu

Belgian waffle	9.50
Blueberry pancakes	9.50
Super breakfast	10.50
1 egg any style, with breakfast potatoes, bacon or sausage, and toast or bagel or muffin; hot chocolate and juice included	
Kid's milk or juice.....	4.00
Kid's hot chocolate	4.00

Kids all day

Soup of the day.....	4.00
Vegetables and dip	4.50
Mac & cheese	6.00
Cheese pizza	7.00
Hamburger.....	7.00
Fish & Chips	9.00
Ice cream vanilla, strawberry or chocolate	9.00

Bière

Bières en fût	<u>12oz</u>	<u>20oz</u>
Heineken	10.00	11.50
Molson Export, Coors Light, Molson Canadian	9.50	11.00
Rickard's Red	9.50	11.00
Mad and Noisy, English Bay, Creemore Lager, Infamous IPA	9.50	11.00
Murphy's, Belgian Moon	9.50	11.00
 Bières locales en bouteille		
Molson Export, Molson Dry, Molson Canadian, Molson .5, Coors Light	9.00	
 Bières importées en bouteille		
Heineken	9.50	
Dos Exquis	9.50	
 Micobrasserie, sélection de bières « DIEU DU CIEL »		
Aphrodisiaque, Rosée d'hibiscus, La Sentinelle, la Moralité,	9.50	

Beers

Draft beers	<u>12oz</u>	<u>20oz</u>
Heineken	9.50	11.00
Molson Export, Coors Light, Molson Canadian	9.50	11.00
Rickard's Red,	9.50	11.00
Mad and Noisy, English Bay, Creemore Lager, Infamous IPA	9.50	11.00
Murphy's, Belgian Moon	9.50	11.00
 Bottled local beers		
Molson Export, Molson Dry, Molson Canadian Molson .5, Coors Light	9.00	
 Bottled imported beers		
Heineken	9.50	
Dos Exquis	9.50	
 Micobrasserie, beer sélection « DIEU DU CIEL »		
Aphrodisiaque, Rosée d'hibiscus, La Sentinelle, la Moralité,	9.50	

Cocktails classiques

Martini 15.00
Vodka ou gin de base

Caipirinha..... 13.00
Cachaça, jus de lime, sucre

Rob Roy..... 13.00
Vermouth, scotch Red Label

Mojito 13.00
Rhum blanc, menthe et lime pressée, sucre brun, soda

Daiquiri aux fraises 13.00
Rhum blanc, fraise, jus de citron

Bloody Mary/Bloody Caesar 13.00
Vodka Polar Ice, jus de tomate (Clamato) et épices

Margarita..... 13.00
Tequila, Cointreau, jus de citron

Black Russian 13.00
Vodka Polar Ice, Kahlua

Manhattan..... 13.50
Vermouth rouge, bourbon

Classic cocktails

Martini 15.00
House vodka or gin

Caipirinha..... 13.00
Cachaça, lime juice, sugar

Rob Roy..... 13.00
Vermouth, scotch Red Label

Mojito 13.00
White rum, mint, lime, brown sugar, soda

Strawberry daiquiri..... 13.00
White rum, strawberry, lemon juice

Bloody Mary/Bloody Caesar 13.00
Vodka Polar Ice, tomato juice (Clamato) and spices

Margarita..... 13.00
Tequila, Cointreau, lemon juice

Black Russian 13.00
Vodka Polar Ice, Kahlua

Manhattan..... 13.50
Red vermouth, bourbon

Sélection de vins au verre

Vins blancs	5oz	9oz	BTL
Domaine Tour de Pech, sauvignon blanc (France)	11	17	44
Jaleo, Viura (Espagne)	12	18	46
Trebbiano, Rubicone, barzoli IGP (Italie))	12	18	46
Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild (France)	12	18	45
Pinot grigio i.g.t., Lumina, Ruffino (Italie)	13	19	52
Kim Crawford sauvignon blanc (Nelle Zélande)	17	22	62

Vins rouges	5oz	9oz	BTL
<i>Domaine tour de Pech, merlot cabernet (France)</i>	11	17	44
Montepulciano d'Abruzzo, Barzoli DOC (Italie)	12	18	46
Jaleo, monastrell (Espagne)	12	18	46
Cabernet sauvignon, Philippe de Rothschild(France)	12	18	45
Chianti d.o.c.g., Ruffino, Toscane (Italie)	13	19	51
Merlot, Woodbridge, Robert Mondavi (.États-Unis)	13	19	49
Epica, cabernet sauvignon, carmenere, Shiraz (Chili)	13	19	50
Pinot noir, Blackstone, Monterey (États-Unis)	14	20	61
Syrah, E X P (États-Unis)	17	22	61

Selection of wines by the glass

White wines	5oz	9oz	BTL
Domaine Tour de Pech, sauvignon blanc (France)	11	17	44
Jaleo, Viura (Spain)	12	18	46
Trebbiano, Rubicone, barzoli IGP (Italy))	12	18	46
Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild (France)	12	18	45
Pinot grigio i.g.t., Lumina, Ruffino (Italy)	13	19	52
Kim Crawford sauvignon-blanc (New Zealand)	17	22	62

Red wines	5oz	9oz	BTL
<i>Domaine tour de Pech, merlot cabernet (France)</i>	11	17	44
Montepulciano d'Abruzzo, Barzoli DOC (Italy)	12	18	46
Jaleo, monastrell(Spain)	12	18	46
Cabernet sauvignon, Philippe de Rothschild(France)	12	18	45
Chianti d.o.c.g., Ruffino, Toscane (Italy)	13	19	51
Merlot, Woodbridge, Robert Mondavi (United states)	13	19	49
Epica, cabernet sauvignon, carmenere, shiraz (Chile)	13	19	50
Pinot noir, Blackstone, Monterey (United states)	14	20	61
Syrah, E X P (United states)	17	22	61

Spiritueux / Spirits

Apéritifs

<i>Martini Rossi 26 oz</i>	125.00
<i>St-Raphael 26 oz</i>	125.00
<i>Pernod 26 oz</i>	125.00
<i>Dubonnet 26 oz</i>	125.00
<i>Campari 26 oz</i>	125.00
<i>Ricard 26 oz</i>	125.00

Bourbon

<i>Jack Daniels 26 oz</i>	150.00
---------------------------------	--------

Cognac

<i>Cognac VS 26 oz</i>	190.00
<i>Cognac VSOP 26 oz</i>	250.00

Scotch

<i>Johnny Walker Red Label 40 oz</i>	190.00
<i>Glenfiddich 26 oz</i>	190.00
<i>Glenlivet 26oz</i>	190.00
<i>Chivas Regal 40oz</i>	220.00

Vodka Absolut 40oz	190.00
---------------------------------	--------

Gin

<i>Beefeater 40oz</i>	190.00
-----------------------------	--------

Porto

<i>Cabral Tawny 26 oz</i>	120.00
<i>Cabral Tawny 20 ans 26 oz</i>	140.00

Bailey's 26 oz	160.00
-----------------------------	--------

Cointreau 26 oz	190.00
------------------------------	--------

Grand Marnier 26 oz	190.00
----------------------------------	--------

Tia Maria 26 oz	150.00
------------------------------	--------

Tequila Cuervo

Especial 40 oz	190.00
-----------------------------	--------

Rye

<i>Canadian Club 40 oz</i>	190.00
----------------------------------	--------

Rhum

<i>Bacardi blanc/white 40 oz</i>	190.00
--	--------

<i>Captain Morgan dark 40oz</i>	190.00
--------------------------------------	--------