



MENU DE NUIT | NIGHT MENU

Disponible du dimanche au lundi 21h30 à 07h30
Available from Sunday to Monday 09 :30pm to 07 :30am

LE CONTINENTAL 23

Viennoiserie, Yogourt Nature Local, Granola, Fruits de Saison, Jus, Boisson Chaude
Viennoiserie, Local Plain Yogurt, Granola, Seasonal Fruits, Juice, Hot Beverage

VIENNOISERIE 6

Avec Confiture
Viennoiserie with Jam

FRUITS DE SAISON 10

Seasonal Fruits

PLANCHE HENRI BIRKS 32

Sélection de Fromages et Charcuteries, Pain Grillé, Condiments
Selection of Cheeses and Cold Cuts, Toasted Bread, Condiments

SOUPE DU JOUR 13

Soup of the Day

CROQUE-MONSIEUR 20

Pain Bannique, Jambon, Béchamel au Cheddar
Grilled Artisanal Bread, Ham, Cheddar Béchamel Sauce

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 35

Champignons du Québec, Purée de Truffe et Noisettes Torréfiées
Quebec Mushrooms, Truffle Puree & Roasted Hazelnuts

RIZ AU LAIT 10

Riz au Lait, Sauce Caramel
Rice With Milk, Caramel Sauce

Un Pourboire automatique de 18% sera ajouté à la facture
An 18% Gratuity will be automatically added to the bill





PETIT-DÉJEUNER | BREAKFAST

Disponible du lundi au vendredi 7h30 à 10h30 | Available from Monday to Friday 7 :30am to 10:30am

LES CLASSIQUES

OMELETTE HENRI 22

Jambon, Fromage, Servi avec Salade
Ham & Cheese Omelet, Served with Salad

LE CONTINENTAL 23

Viennoiserie, Yogourt Nature Local, Granola, Fruits,
Jus et une Boisson Chaude
*Viennoiserie, Local Plain Yogurt, Granola, Fruits, Juice
& a Hot Beverage*

L'AMÉRICAIN 29

Deux Œufs à Votre Goût avec
Deux Choix de Viandes, Pommes de Terre,
Salade et une Boisson Chaude
*Two Eggs Cooked to Your Liking with Two Choices of
Meat, Potatoes, Salad & a Hot Beverage*

BAGEL SAUMON FUMÉ 27

Crème à l'Aneth, Citron Meyer,
Bagel St-Viateur, Melon d'Eau et Salade
*Smoked Salmon, Dill Cream, Meyer Lemon, St-
Viateur Bagel, Watermelon & Salad*

LE CARRÉ PHILLIPS 19

Yogourt Nature,
Fruits de Saison et Granola Maison
Local Plain Yogurt, Berries & Homemade Granola

PAIN DORÉ BRIOCHÉ HENRI 22

Sauce Caramel et Fruits de Saison
French Brioche, Caramel Sauce & Seasonal Fruits

L'AVOCAT 29

Purée d'Avocat sur Tranche de Pain Banique,
Deux Œufs Pochés et Saumon Fumé Maison
*Avocado Purée on a Slice of Artisan Bread with
Two Poached Eggs & Home Smoked Salmon*

LES BÉNÉDICTIONS 26

Œufs Pochés sur Muffin Anglais Maison,
Jambon de Paris et Sauce Hollandaise
*Poached Eggs on Homemade English Muffin, Parisian Ham
& Hollandaise Sauce*

LES BOISSONS | BEVERAGES

Café Filtre 4	Espresso 4
Américano 5	Macchiato 5.5
Latté 6.5	Cappuccino 6
Thé 5	Jus 5

LES EXTRAS GOURMANDS

Bagel St-Viateur et Fromage à la Crème 10 <i>St-Viateur Bagel & Cream Cheese</i>
Bacon, Jambon ou Saucisse 10 <i>Bacon, Ham or Sausage</i>

Un Pourboire automatique de 18% sera ajouté à la facture
18% Gratuity will be automatically added to the bill



BRUNCH

Disponible le samedi et dimanche de 8h00 à 14h00
Available Saturday and Sunday from 8 :00am to 2:00pm

FRUITS DE MER

CREVETTES COCKTAIL 23
Avec Sauce Cocktail et Citron
Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce & Lemon

LES À-CÔTÉS

VIENNOISERIE <i>Pastry</i>	6
PAIN BANIQUE AVEC CONFITURE & MIEL <i>Toast with Honey & Jam</i>	6
BAGEL ST-VIATEUR ET FROMAGE À LA CRÈME <i>St-Viateur Bagel & Cream Cheese</i>	10
YOGOURT NATURE <i>Plain Yogurt</i>	10
BAIES FRAÎCHES <i>Fresh Berries</i>	10
SAUMON FUMÉ MAISON <i>Home Smoked Salmon</i>	11
BACON/ JAMBON/SAUCISSE <i>Bacon/Ham/Sausage</i>	10
POMMES DE TERRE <i>Potatoes</i>	7

CÔTÉ SUCRÉ

DESSERTS DU PÂTISSIER 14
Fresh Homemade Desserts

L'EXOTIQUE 13
Dacquoise Coco, Fruits Exotiques et Chocolat Blanc
Coconut Dacquoise, Exotic Fruits & White Chocolate

ENTRE-DEUX CHOCO-NOISETTES 14
Biscuit Chocolat sans Farine, Crème Noisettes
Flourless Chocolate Cookie, Hazelnut Cream

Un Pourboire automatique de 18% sera ajouté à la facture
An 18% Gratuity will be automatically added to the bill

PLATS

LE CARRÉ PHILLIPS 19

Yogourt Nature, Fruits de Saison et Granola Maison
Plain Yogurt, Fresh Seasonal Fruits & Homemade Granola

PAIN DORÉ BRIOCHÉ HENRI 22

Sauce Caramel, Fruits de Saison
French Brioche, Caramel Sauce & Fresh Seasonal Fruits

LES BÉNÉDICTINES 26

Œufs Pochés sur Muffin Anglais Maison,
Jambon de Paris et Sauce Hollandaise
*Poached Eggs on Homemade English Muffin,
Parisian Ham & Hollandaise Sauce*

L'AMÉRICAIN 29

Deux Œufs à Votre Goût avec Deux Choix de Viandes,
Pommes de Terre, Salade et une Boisson Chaude
*Two Eggs cooked to Your Liking with Two Choices of Meat,
Potatoes, Salad & a Hot Beverage*

L'AVOCAT 29

Purée d'Avocat sur Tranche de Pain Banique,
Deux Œufs Pochés et Saumon Fumé Maison
*Avocado Purée on a Slice of Artisan Bread with Two Poached Eggs
& Home Smoked Salmon*

NOTRE SALADE CÉSAR 23

Sauce César Maison, Gros Lardons, Œuf Parfait, Croûtons
Caesar Salad, Caesar Dressing, Bacon Bits, Parmesan, Egg, Croutons

SALADE DE HOMARD 35

Salsifis boisé, Duxelles de Champignons, Marrons
Woody salsify, Mushroom duxelles, Chestnuts

TARTARE DE BŒUF 35

Pain Banique Grillé, Frites Maison et Salade
Classic Beef Tartare with Grilled Artisan Bread, Homemade Fries & Salad

BAVETTE DE BŒUF 36

Bavette de Bœuf à l'Échalote, Frites Maison et Salade
Grilled Flank Steak with Shallot Sauce, Fries & Salad

BURGER DE BŒUF ANGUS 28

Frites Maison et Salade, Ajoutez du Bacon Fumé Maison +3
Homemade Fries & Salad, Add a Slice of Home Smoked Bacon +3

BAGEL SAUMON FUMÉ 27

Crème à l'Aneth, Citron Meyer, Bagel St-Viateur,
Melon d'Eau et Salade
*Smoked Salmon, Dill Cream, Meyer Lemon, St-Viateur Bagel,
Watermelon & Salad*



DÎNER | LUNCH

Disponible du lundi au vendredi 11h30 à 14h30
Available from Monday to Friday 11:30am to 2:30pm

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR 13

Soup of the Day

SALADE DE BETTERAVES 24

Vinaigrette à L'érable, Mousse Mascarpone,
Pacanes Caramélisées
Maple Vinaigrette, Mascarpone Mousse, Caramelized Pecans

CREVETTES COCKTAIL 23

Avec Sauce Cocktail et Citron
Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce & Lemon

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 27

Cidre de Glace du Québec, Chutney de Figues
Quebec Ice Cider, Fig Chutney

TARTARE DE BŒUF 23

Pain Banique Grillé
Beef Tartare with Grilled Artisan Bread

SAUMON FUMÉ MAISON 27

Citron Confit, Crème à l'Aneth, Craquelins et Marinades
Home Smoked Salmon, Lemon Confit, Dill Cream, Crackers & Marinades

NOTRE SALADE CÉSAR 23

Sauce César Maison, Gros Lardons, Œuf Parfait, Croûtons
Homemade Caesar Dressing, Big Lardons, Egg Parfait, Croutons

SALADE DE HOMARD 35

Salsifis Boisé, Duxelles de Champignons, Marrons
Woody Salsify, Mushrooms Duxelles, Chestnuts

LES À-CÔTÉS

FRITES MAISON *

Homemade Fries

SALADE VERTE 8

Green Salad

CASSOLETTE DE LÉGUMES 11

Cassolette of Vegetables

PLATS

SUGGESTION DU MOMENT PM

Daily Special

POISSON SELON ARRIVAGE PM

Catch of the Day

BURGER DE BŒUF ANGUS 28

Frites Maison et Salade
Ajoutez du Bacon Fumé Maison +3
Homemade Fries & Salad
Add a Slice of Home Smoked Bacon +3

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 35

Champignons du Québec, Purée de
Truffe et Noisettes Torréfiées
Quebec Mushrooms, Truffle Puree & Roasted Hazelnuts

TARTARE DE BŒUF 35

Pain Banique Grillé, Frites Maison et Salade
Classic Beef Tartare with Grilled Artisan Bread, Homemade Fries & Salad

RISOTTO AUX FRUITS DE MER 42

Crevettes de Matane, Calmars, Jus Réduit au Homard
Matane Shrimp and Squid Risotto, Reduced Lobster Juice

BAVETTE DE BŒUF 36

Sauce à l'Échalote, Frites Maison et Salade
Grilled Flank Steak with Shallot Sauce, Homemade Fries & Salad

CUISSE DE CANARD CONFITE 35

Sauce Acidulée à l'Orange et Légumes de Saison
*Confit Duck Leg, Acidulated Orange Sauce,
Seasonal Vegetables*

Un Pourboire automatique de 18% sera ajouté à la facture
An 18% Gratuity will be automatically added to the bill

Chef Exécutif des Cuisines, Jérôme Crépin

RS M11





SOUPER | DINNER

Disponible du dimanche au mercredi 17h00 à 21h30 | Jeudi au samedi 17h00 à 22h00
Available from Sunday to Wednesday 5:00pm to 09:30pm | Thursday to Saturday 5:00pm to 10:00pm

FRUITS DE MER

CREVETTES COCKTAIL 23

Avec Sauce Cocktail et Citron
Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce & Lemon

ENTRÉES

PLANCHE HENRI BIRKS 32

Sélection de Fromages et Charcuteries, Pain Grillé et Condiments
Selection of Cheeses & Cold Cuts, Toasted Bread & Condiments

SOUPE DU JOUR 13

Soup of the Day

SALADE DE BETTERAVES 24

Vinaigrette À L'érable, Mousse Mascarpone, Pacanes Caramélisées
Maple Vinaigrette, Mascarpone Mousse, Caramelized Pecans

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 27

Cidre De Glace Du Québec, Chutney De Figues
Quebec Ice Cider, Fig Chutney

TARTARE DE BŒUF 23

Pain Banique Grillé
Beef Tartare with Grilled Artisan Bread

SAUMON FUMÉ MAISON 27

Citron Confit, Crème à l'Aneth, Craquelins et Marinades
Home Smoked Salmon, Lemon Confit, Dill Cream, Crackers & Marinades

NOTRE SALADE CÉSAR 23

Sauce César Maison, Gros Lardons, Œuf Parfait et Croûtons
Homemade Caesar Dressing, Big Lardons, Egg Parfait & Croutons

SALADE DE HOMARD 35

Salsifis Boisé, Duxelles de Champignons, Marrons
Woody Salsify, Mushrooms Duxelles, Chestnuts

Un Pourboire automatique de 18% sera ajouté à la facture
An 18% Gratuity will be automatically added to the bill

Chef Exécutif des Cuisines, Jérôme Crépin



RSM11



SOUPER | DINNER

Disponible du dimanche au mercredi 17h00 à 21h30 | Jeudi au samedi 17h00 à 22h00
Available from Sunday to Wednesday 5:00pm to 09:30pm | Thursday to Saturday 5:00pm to 10:00pm

PLATS

BURGER DE BŒUF ANGUS 28

Frites Maison et Salade
Ajoutez du Bacon Fumé Maison +3
Homemade Fries & Salad
Add a Slice of Home Smoked Bacon +3

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 35

Champignons du Québec, Purée de Truffe et Noisettes Torréfiées
Quebec Mushrooms, Truffle Puree & Roasted Hazelnuts

POISSON SELON ARRIVAGE PM

Catch of the Day

TARTARE DE BŒUF 35

Pain Banique Grillé, Frites Maison et Salade
Beef Tartare with Grilled Artisan Bread, Homemade Fries & Salad

RISOTTO AUX FRUITS DE MER 45

Pétoncles Rôtis, Crevettes Sautées, Jus Réduit au Homard
Seafood Risotto, Roasted Scallops, Pan-Seared Shrimps, Reduced Lobster Juice

CUISSE DE CANARD CONFITE 35

Sauce Acidulée à l'Orange et Légumes de Saison
Confit Duck Leg, Acidulated Orange Sauce, Seasonal Vegetables

HOMARD THERMIDOR 50

Sauce Homardine, Mesclun et Frites Maison
Lobster sauce, Mesclun & Homemade Fries

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ 45

Jus D'agneau Au Thym, Purée De Légumes Racines et Gremolata
Lamb Juice with Thyme, Mashed Root Vegetables & Gremolata

FILET MIGNON DE BOEUF Î.-P.-É 55

Champignons, Pommes de Terre Rattes, Sauce au Foie Gras et à la Truffe
Beef Filet Mignon P.E.I, Mushrooms, Fingerling Potatoes, Foie Gras & Truffle Sauce

LES À-CÔTÉS

FRITES MAISON 9

Homemade Fries

SALADE VERTE 8

Green Salad

CASSOLETTE DE LÉGUMES 11

Cassiolette of Vegetables

Un Pourboire automatique de 18% sera ajouté à la facture
An 18% Gratuity will be automatically added to the bill



Chef Exécutif des Cuisines, Jérôme Crépin

RSM11



DESSERTS

Disponible/ Available

Lundi au vendredi 11h30 à 22h00 | Samedi et dimanche 8h00 à 22h00

Monday to Friday 11:30am to 10:00pm | Saturday & Sunday 8:00am to 10:00pm

CRÈME BRÛLÉE 12

Parfumée au Mélilot

Sweet Clover Infused Crème brûlée

TARTE TATIN FAÇON HENRI 13

Sablé Breton, Crémeux Vanille, Pommes Caramélisées

Breton Shortbread, Creamy Vanilla, Caramelized Apples

ENTRE-DEUX CHOCO-NOISETTES 14

Biscuit Chocolat sans Farine, Crème Noisettes

Flourless Chocolate Cookie, Hazelnut Cream

L'EXOTIQUE 13

Dacquoise Coco, Fruits Exotiques et Chocolat Blanc

Coconut Dacquoise, Exotic Fruits & White Chocolate

FROMAGE

FROMAGES DU QUÉBEC PM

SELECTION OF QUEBEC CHEESES

Chef Pâtissier Alexis Sabine

Un Pourboire automatique de 18% sera ajouté à la facture
An 18% Gratuity will be automatically added to the bill

RSM11

