

CARTE DES VINS / WINE LIST

BLANC / WHITE

	Verre / Glass		Bouteille / Bottle
	5oz	8oz	
Astica Sauvignon Blanc Argentine / Argentina	6	9,5	29
Barefoot Pinot Grigio États-Unis / United States	7	10.5	30
Barefoot Moscato États-Unis / United States	7	10.5	30
Lindeman's Bin 65 Chardonnay Australie / Australia	8.5	12	39

ROUGE / RED

	Verre / Glass		Bouteille / Bottle
	5oz	8oz	
Astica Merlot Malbec Argentine / Argentina	6	9,5	29
Ernest & Gallo Cabernet Sauvignon États-Unis / United States	7	10.5	30
Barefoot Zinfandel États-Unis / United States	7	10.5	30
Barefoot Shiraz États-Unis / United States	7	10.5	30

BIÈRE / BEER

DOMESTIQUE / DOMESTIC

Canadian, Coors Light, Molson Export,
Molson Dry

IMPORTÉE / IMPORTED

Heineken, Corona, Stella Artois, Becks,
Tsing Tao, Guinness

**Les taxes applicables ainsi qu'un pourboire de 15%
seront ajoutés. Un montant de 3.00\$ par livraison sera
appliqué sur le service à la chambre.

****A 15% Gratuity and applicable taxes will be added.
An In-Room Dining charge of \$3.00 per delivery
will be applied.

MENU SERVICE AUX CHAMBRES

INROOM DINING MENU



Dial 2007 to place your order. Served daily from 6:30 am to 11 :00 am.

BREAKFAST

*** Includes your choice of coffee or tea**

The Four Points Breakfast* 15
Two eggs cooked to order with a choice of bacon, sausage or ham, breakfast potatoes and toast.

L’Ardoise Signature Eggs* (Vegetarian also available) 15
Two poached eggs, ham on an English muffin topped with hollandaise sauce, served with breakfast potatoes or fresh fruit.

Breads & Pastries 7
Danish pastries, croissants, muffin or toasted bagel and cream cheese, served with butter and fruit preserves.

Cereals
All Bran, Froot Loops, Cheerios, Corn Flakes or Müslix. 5
Maple Syrup Oatmeal - Mix of dried fruits, pear and a maple syrup drizzle. 7

ON THE SIDE

Bacon, Sausages, Pancakes, Bagel with cream cheese, sliced fruit, yogurt with berries, oatmeal. 5

BEVERAGES

Regular, decaffeinated coffee or tea 3
Assorted premium bottled juices 3
Milk - 2%, Skim, Soy or Chocolate 3
Espresso, Cappuccino or Latte 4

KIDS MENU	7
Breakfast includes a choice of beverage below: Orange juice, apple juice, milk or chocolate milk.	
Pancakes, fruits and maple syrup. 2 eggs, potatoes and a choice of sausage, ham or bacon. Belgian Waffles, fruit and maple syrup.	

LES À-CÔTÉS	5
Bacon, saucisses, crêpes, bagel grillé avec fromage à la crème, fruits frais, yogourt avec petits fruits ou gruau.	
BREUVAGES	3
Café régulier, décafeiné ou thé	3
Jus variés en bouteille	3
Lait - 2%, écrémé, soya ou chocolat	3
Espresso, cappuccino ou latte	4

****A 15% Gratuity and applicable taxes will be added. An In-Room Dining charge of \$3.00 per delivery will be applied.**

Composez le 2007 pour placer votre commande. Servi quotidiennement de 6 h 30 à 11 h 00.

PETIT-DÉJEUNER

***Comprend votre choix de café ou thé**

Le petit-déjeuner Four Points* 15
Deux œufs cuits à votre façon, choix de bacon, saucisses ou jambon, servi avec pommes de terre rissolées et rôties.

Œufs signature de L’Ardoise* (végétarien aussi disponible) 15
Deux œufs pochés, jambon, sur muffin anglais garnis de sauce hollandaise, accompagnés de pommes de terre rissolées ou fruits frais.

Pain & Pâtisseries 7
Pâtisseries danoises, croissants, muffin ou bagel grillé avec fromage à la crème, servi avec beurre et confitures.

Céréales
All Bran, Froot Loops, Cheerios, Corn Flakes ou Müslix. 5
Gruau à l’érable - Mélange de fruits sec, poire et coulis de sirop d’érable. 7

LES À-CÔTÉS

Bacon, saucisses, crêpes, bagel grillé avec fromage à la crème, fruits frais, yogourt avec petits fruits ou gruau. 5

BREUVAGES

Café régulier, décafeiné ou thé 3
Jus variés en bouteille 3
Lait - 2%, écrémé, soya ou chocolat 3
Espresso, cappuccino ou latte 4

MENU POUR ENFANTS	7
Les déjeuners sont servis avec le choix de breuvage suivants : Jus d’orange, jus de pomme, lait ou lait au chocolat.	
Crêpes, petits fruits et sirop d’érable. 2 œufs, patates et choix de saucisses, jambon ou bacon. Gaufre belge, fruits et sirop d’érable.	

LES À-CÔTÉS	5
Bacon, saucisses, crêpes, bagel grillé avec fromage à la crème, fruits frais, yogourt avec petits fruits ou gruau.	
BREUVAGES	3
Café régulier, décafeiné ou thé	3
Jus variés en bouteille	3
Lait - 2%, écrémé, soya ou chocolat	3
Espresso, cappuccino ou latte	4

****Les taxes applicables ainsi qu’un pourboire de 15% seront ajoutés. Un montant de 3.00\$ par livraison sera appliqué sur le service à la chambre.**

Dial 2007 to place your order. Dinner menu available from 5:00 pm - 10:30 pm.

SOUPS/SALADS/ APPETIZERS/MAINS

French Onion Soup 8
Sautéed onions deglazed with Port wine, basil beef stock with a melted Champfleury cheese crouton.

Garden Salad 8
Mix of young lettuce sprouts, fresh seasonal vegetables with balsamic vinaigrette.

L’Ardoise Caesar Salad 10
Romaine lettuce, parmesan Caesar dressing, bacon served with prosciutto and melted parmesan crostinis.

Spinach and Arugula Salad 9
Spinach, arugula, blue cheese, maple roasted pecans, cranberries tossed in a creamy raspberry vinaigrette.

Baked Brie 12
Brie cheese, fig and red onion compote, served with fine herbs crostinis.

L’Ardoise Poutine 13
Golden fries, grilled chicken breast, bacon, green onions, cheese curds served with an amber creamy sauce.

Pesto Bruschetta 10
Fine Herbs and pesto crostinis, diced tomatoes, onions, garlic, parmesan cheese, finished with fennel infused balsamic reduction

All our sandwiches and hamburgers are served with your choice of fries or micro-greens salad.

Deluxe Burger 15
Beef burger topped with Swiss cheese, sautéed mushrooms, prosciutto, lettuce, and tomato aioli.

Bison Burger 17
Bison burger topped with melted brie cheese, port-caramelized onions, arugula, and chipotle pepper aioli.

Club Panini Sandwich 15
Black olive ciabatta bread, grilled chicken, tomato, arugula, bacon and aioli.

All main courses are accompanied with seasonal vegetables and your choice of rice or Chef’s daily creation of potatoes except for the Vegetarian Stir-Fry.

Pickerel Fillet 21
Pan seared Pickerel topped with a corn and fine herbs salsa.

Vegetarian Stir-Fry 17
Colorful blend of peppers, onions, carrots, tofu and soy sprouts tossed in a coconut and Thai green curry sauce served on a bed of basmati rice.

Strip Loin Steak 27
10 oz. grilled to perfection, served with an amber green peppercorn sauce.

Stuffed Chicken Breast 20
Chicken stuffed with asparagus, prosciutto and cream cheese, served with a creamy amber mushroom sauce.

Penne Merguez 16
Penne pasta, merguez sausages, sautéed onions, capers with an olive oil and parmesan sauce.

****A 15% Gratuity and applicable taxes will be added. An In-Room Dining charge of \$3.00 per delivery will be applied.**

Composez le 2007 pour placer votre commande. Menu souper disponible de 17 h 00 à 22 h 30.

SOUPES/SALADES/ENTREES/PRINCIPAUX

Soupe à l’oignon 8
Oignons rouges sautés et déglacés au porto dans un bouillon de bœuf aromatisé au basilic, garnie de son croûton au fromage Champfleury gratiné.

Salade du jardin 8
Mélange de jeunes pousses de laitues garnies de légumes saisonniers et vinaigrette balsamique.

Salade César L’Ardoise 10
Laitue romaine, vinaigrette César au fromage parmesan, bacon, accompagnée de crostinis au prosciutto et fromage parmesan gratiné.

Salade roquette et épinards 9
Épinards, roquette, fromage bleu, pacanes rôties au sirop d’érable et canneberges jetées dans une vinaigrette crémeuse aux framboises.

Brie fondant 12
Fromage brie, compote de figues et oignons rouges, servi avec crostinis aux fines herbes

Poutine L’Ardoise 13
Frites dorées, poitrine de poulet grillé, bacon, oignons verts, fromage en grains servis avec une sauce ambrée crémeuse.

Bruschetta au pesto 10
Crostinis aux fines herbes et pesto, tomates en dés, oignons, ail, fromage parmesan, dans une réduction balsamique infusé au fenouil.

Tous nos sandwichs et hamburgeois sont servis avec votre choix de frites ou salade de micro verdure.

Burger Deluxe 15
Hambourgeois au boeuf, garni de fromage suisse, champignons sautés, prosciutto, laitue et aioli aux tomates.

Burger Bison 17
Hambourgeois de bison garni de fromage brie gratiné, oignons rouges caramélisés au porto, roquette et aioli au piment chipotle.

Panini Club sandwich 15
Pain ciabatta aux olives noires, poulet grillé, tomates, roquette, bacon et aioli.

Tous les plats principaux sont accompagnés de nos légumes saisonniers et votre choix de riz ou pommes de terre du jour, à l’exception du sauté végétarien.

Filet de Doré poêlé 21
Filet de doré poêlé, servi avec salsa au maïs et fines herbes.

Sauté végétarien 17
Mélange coloré de poivrons, oignons, carottes, tofu et germes de soya sauté dans une sauce à la noix de coco et curry vert thaïlandais, servi sur un lit de riz basmati

Contre-filet de boeuf grillé 27
10 onces grillé à la perfection, servi avec une sauce ambrée au poivre vert.

Poitrine de poulet farcie 20
Poitrine de poulet farcie aux asperges, prosciutto et fromage à la crème servie avec une sauce crémeuse ambrée aux champignons.

Penne à la merguez 16
Pâtes penne, saucisses merguez grillées, oignons sautés, câpres, servi avec une sauce d’huile d’olive et parmesan.

****Les taxes applicables ainsi qu’un pourboire de 15% seront ajoutés. Un montant de 3.00\$ par livraison sera appliqué sur le service à la chambre.**

PIZZA

L’Ardoise Pizza 16
Individual thin crust pizza topped with generous slices of boar sausage, caramelized onions, feta cheese with an olive oil and nut free pesto sauce.

Pizza 13
Choice of : vegetarian with BBQ sauce, pepperoni and cheese or all dressed.

DESSERTS

Mocha Cake 8
Delicious chocolate sponge cake with mocha icing served with a strawberry and mint compote.

Strawberry Shortcake 8
Shortbread filled with Chantilly cream and strawberry compote.

KIDS DINERS

Create your own plate in four easy steps

- Choice of drinks:** Juice, soft drink, milk or chocolate milk.
- Choice of sides:** Fries, rice or raw vegetables.
- Choice of main course:** Pepperoni and Cheese Pizza, Grilled Cheese, Chicken Fingers, Salmon.
- Choice of desserts:** Brownie or Ice Cream.

****A 15% Gratuity and applicable taxes will be added. An In-Room Dining charge of \$3.00 per delivery will be applied.**

PIZZA

Pizza L’Ardoise 16
Pizza individuelle à croûte mince garnie de copieux morceaux de saucisses de sanglier, d’oignons caramélisés, de fromage feta avec sauce pesto à l’huile d’olive sans noix.

Pizza 13
Choix de : végétarienne avec sauce BBQ, pepperoni et fromage ou toute garnie.

DESSERTS

Mocha Cake 8
Délicieux gâteau éponge au chocolat avec glaçage moka, servi avec compote maison de fraises et menthe.

Shortcake aux fraises 8
Gâteau sablé avec garniture de crème chantilly et compote de fraises.

MENU POUR ENFANTS

Créez votre propre assiette en quatre étapes simple!

- Choix de breuvages :** Jus, liqueur, lait ou lait au chocolat.
- Choix d’accompagnements :** Frites, riz ou crudités.
- Choix de plats principaux :** Pizza pepperoni et fromage, sandwich grillé au fromage, doigts de poulet, saumon.
- Choix de desserts :** Brownie ou Crème glacée.

****Les taxes applicables ainsi qu’un pourboire de 15% seront ajoutés. Un montant de 3.00\$ par livraison sera appliqué sur le service à la chambre.**