



HÔTEL PLACE D'ARMES

MENU SERVICE EN CHAMBRE

Lundi au vendredi / 11h à 22h30

Samedi et dimanche / 15h à 22h30

ROOM SERVICE MENU

Monday to Friday / 11:00 am to 10:30 pm

Saturday and Sunday / 3:00 pm to 10:30 pm



SAVEURS JAPONAISES DU KYO / TASTE OF KYO – JAPANESE FLAVOURS

Assiette de makis classiques (12 mcx/pcs) 25

California, Kamikaze, saumon épicé, negi hamachi California, Kamikaze, spicy salmon, negi hamachi

Assiette de makis du chef 39

Assiette de nigiris

7 mcx de nigiris au choix du chef 7 pcs of Chef's selection of nigiri 23

14 mcx de nigiris au choix du chef 14 pcs of Chef's selection of nigiri 39

Yaki udon 22

Nouilles sautées à la japonaise avec lanières de poulet, kimchi épicé et flocons de poisson bonito Sautéed Japanese noodles with chicken strips, spicy kimchi and bonito fish flakes



ENTRÉES | APPETIZERS

Salade Boston au fromage bleu, noisettes, poires, vinaigrette au chardonnay et miel | Boston salad with blue cheese, hazelnuts, pears, chardonnay and honey vinaigrette 14/21

Sélection du fromager avec compote de fruits maison et noix mélangée | A selection of market cheeses, homemade fruit compote, mix nuts 22

Charcuteries maison, prosciutto, pancetta, salami épicé, œufs mimosa, cornichons marinés | Homemade charcuteries, prosciutto, pancetta, spicy salami, deviled eggs and marinated pickles 22

Soupe de saison | Soup of the season 8

Tartare de bœuf angus, parmesan, avocat, échalotes, persil, huile de truffe et caviar de moutarde | Angus beef tartar, parmesan, shallots, avocado, parsley, truffle oil and caviar mustard 14/23

Tartare de saumon, suprême d'orange, aneth, citron et crème sûre, ciboulette | Salmon tartar, orange supreme, dill, lemon, sour cream and chives 14/23

Foie gras du québec mi-cuit, chutney de pommes et pain de campagne grillé | Mi-cuit québec's foie gras, apple chutney and grilled country bread 21

PLATS | MAINS

Magret de canard poêlé au pâtisson du québec, quinoa aux petits pois, pâtissons sautés et crème à la moutarde | Seared duck magret with quebec pattypan, green peas, quinoa, sautéed pattypan, mustard cream 28

Bavette de boeuf marinée au romarin et oignons rouges, servie avec frites de patates douces, chimichurri, roquette au parmesan et crème balsamique | Rosemary and red onions marinated beef flank steak, served with sweet potato fries, chimichurri, parmesan arugula and balsamic cream 29

Raviolis farcis aux champignons sauvages, sauce aux truffes et fromage parmesigiano | Wild mushroom stuffed ravioli, truffle and parmesigiano cheese sauce 24

Burger 701, boeuf AAA, fromage guinness, champignons portobello sautés, roquette, bacon, mayonnaise au paprika et sirop d'érable, servi avec frites | 701 burger, AAA beef, guinness cheese, sautéed portobello mushrooms, arugula, bacon, pickles, paprika and maple syrup mayonnaise served with french fries 22

Pavé de saumon biologique grillé, asperges du québec, beignet de choux-fleur, feuilles de chou frisé croustillant, sauce de noisette au vin blanc et échalotes | Grilled organic salmon, quebec's asparagus, cauliflower donut, crispy kale leaves, white wine and shallots sauce 28

DESSERTS

Assiette de fruits frais | Plate of assorted fresh fruits 8

Crème brûlée selon l'inspiration du Chef | Chef's inspiration crème brûlée 8

Gâteau au fromage et citron vert, mousse au fromage à la crème, zestes de citron vert, biscuits sablés, coulis de mangue et fruits de la passion | Lime cheese cake, cream cheese mousse, lime zests, shortbread cookies, mango and passion fruit coulis 24

PETIT DÉJEUNER | BREAKFAST

Lundi au vendredi / 6 h 30 à 10 h Monday to Friday / 6:30 am to 10:00 am

Le continental : croissant, fruits frais, fromage cheddar | The continental: croissant, fresh fruits, cheddar cheese 19

Oeufs bénédicines : deux oeufs, muffin anglais, sauce hollandaise, choix de jambon ou saumon fumé | Two eggs benedict, english muffin, hollandaise sauce, choices of ham or smoked salmon 16

Le santé : yogourt, granola, miel, pain brun, fruits et omelette aux blancs d'oeufs | The healthy: yogourt, granola, honey, fruits, borwn toast and egg whites omelette 16

Omelette classique au jambon et fromage ou végétarienne | Classic omelette, either with ham and cheese or vegetarian 15

Le québécois : deux œufs, bacon, jambon, saucisses, fèves au lard, cretons, pommes de terre et rôties | The québécois: two eggs, bacon, ham, sausage, beans, cretons, potatoes and toasts 15

Pain doré à l'érable, pommes et canelle | Maple french toast, apples and cinnamonn 15

BRUNCH

Samedi et dimanche / 9 h à 15 h

Saturday and Sunday / 9:00 am to 3:00 pm

Bagel au saumon fumé, fromage à la crème, oignons rouges marinés, câpres, servi avec salade verte | Bagel, smoked salmon, cream cheese, marinated red onions, capers, served with green salad 18

Frittata gratinée aux épinards frais et lardons fumés | Fresh spinach and smoked bacon frittata 'au gratin'

Oeufs Bénédicines au jambon, fromage suisse et sauce hollandaise | Two eggs benedict, ham, swiss cheese, hollandaise sauce 16

Crêpes Gourmet style pancake à la ricotta et bleuets, servies avec du sirop d'érable | Gourmet crêpes, pancake style with ricotta and blueberries, Served with maple syrup 16