

MONÈME

snacks

7\$

olives

7\$

noix de cajou

cashew nuts

6\$

frites maisons

homemade fries

12\$

accras de morue

halibut fritters

25\$

plateau de charcuteries et fromages

charcuterie and cheese platter

entrées — starters

16\$

salades mélangées, endives, poires et

pacanes caramélisées, chèvre frais,

vinaigrette érable

mixed salads, endives, pears and caramelized

pecans, fresh goat's cheese, maple vinaigrette

17\$

césar Monème, sucrine, pancetta,

vinaigrette maison, croûtons, parmesan

caesar Monème, sucrine, pancetta, homemade

vinaigrette, croutons, parmesan

24\$

pieuvre rôtie, chorizo, pomme de terre

rattes, poivrons rouges, mousseline de pois

chiche, pistou d'herbes

roasted octopus, chorizo, fingerlings, red

peppers, chickpea mousseline, herb pistou

14/26/49\$

huîtres x3 / x6 (P) / x12

oysters

20\$

tataki de thon rouge aux sésames, pois,

yuzu, mayonnaise encre de seiche, caviar

mujool

red tuna tataki with sesame, peas, squid ink

mayo, mujool caviar

24\$

foie gras de canard poêlé, pain d'épices,

pommes confites, réduction de grenade

pan-fried duck foie gras, gingerbread, candied

apples, pomegranate reduction

18\$

gravlax de saumon, betteraves, argousier,

fenouil, oranges, tournesol grillé

salmon gravlax, beets, sea buckthorn, fennel,

oranges, grilled sunflower seeds

Pour tout service de restauration, 15% de frais de service sera automatiquement ajouté / For all catering services, 15% service charge will be automatically added.

GF = Gluten Free / LF = Lactose Free / V = Vegetarian

plats principaux – main dishes

29\$

gnocchis de pomme de terre maison,
crème de butternut, champignons, sauge
et parmesan
*homemade potato gnocchi, butternut cream,
mushrooms, sage and parmesan*

43\$

saumon au miso, asperges, quinoa,
mousseline d'aubergines brûlées
*miso salmon, asparagus, quinoa, burnt
eggplant mousseline*

46\$

agneau du Québec braisé 7h aux épices
berbères, boulgour, abricots confits,
pistaches
*Quebec lamb braised for 7 hours with Berbere
spices, apricots, pistachios*

47\$

morue, petits pois, lardons, crème
d'oignons, laitue rôtie, pomme de terre
rattes
*cod, peas, bacon, onion cream, roasted lettuce,
fingerlings*

desserts – desserts

14\$

crémeux au chocolat noir 70%, crumble au
sarrasin, framboises
*70% dark chocolate cream, buckwheat crumble,
raspberries*

14\$

sablé breton, crème à l'argousier,
meringues
*breton shortbread, sea buckthorn cream,
meringues*

45\$

aiguillette baronne de boeuf Angus, frites
maisons et salade, sauce vin rouge
*Angus beef baronne aiguillette, homemade fries
and salads, red wine sauce*

38\$

magret de canard frotté orange / poivre /
genièvre, choux de Bruxelles au lard fumé,
patates douce
*duck breast rubbed with orange / pepper /
juniper, Brussels sprouts with smoked bacon,
sweet potatoes*

32\$

burger de boeuf Angus, marmelade
oignons / bacon, fromage Arrière-cour,
tomate, laitue, mayonnaise Monème, frites
maison
*Angus beef burger, onion/bacon marmalade,
Arrière-cour cheese, tomato, lettuce, Monème
mayonnaise, homemade fries*

14\$

moelleux aux dates, parfait glacé Baileys,
caramel au beurre salé
*date cake, Baileys iced parfait, salted butter
caramel*

Pour tout service de restauration, 15% de frais de service
sera automatiquement ajouté / For all catering services,
15% service charge will be automatically added.

GF = Gluten Free / LF = Lactose Free / V = Vegetarian