

MONÈME

snacks

7\$

olives

7\$

noix de cajou

cashew nuts

6\$

frites maisons

homemade fries

12\$

acras de morue

cod fritters

25\$

plateau de charcuteries et fromages

charcuterie and cheese platter

entrées — starters

20\$

salades mélangées, magret séché, figues,
croquette de Cendrillon, vinaigrette huile
de noix

*mixed salads, dried duck breast, figs, Cendrillon
croquette, walnut oil vinaigrette*

17\$

césar Monème, sucrine, prosciutto,
vinaigrette maison, croûtons, parmesan

*caesar Monème, sucrine, prosciutto,
homemade vinaigrette, croutons, parmesan*

22\$

omble chevalier confit, fenouil, oranges,
yogourt à la lime, huile d'herbes, oeufs de
truites

*arctic char confit, fennel, oranges, lime yogurt,
herb oil, trout eggs*

18\$

tomates ancestrales, mousse mozzarella
Di Buffala, basilic, balsamique, neige de
pêches, croûtons

*heirloom tomatoes, Di Buffala mozzarella
mousse, basil, balsamic, peach snow, croutons*

19\$

vichyssoise d'asperges, pommes de terre,
crevettes nordiques, foccacia maison aux
herbes

*asparagus vichyssoise, potatoes, nordic
shrimp, homemade focaccia with herbs*

25\$

ris de veau pop-corn, pleurotes kings,
pancetta, crème de maïs, échalotes frites,
jus de veau

*popcorn sweetbreads, king oysters
mushrooms, pancetta, creamed corn, fried
shallots, veal jus*

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

40\$

contre-filet de veau, carotte rôtie, mousseline de carottes, pesto de fanes, pistaches, sauce estragon
veal sirloin, roasted carrot, carrot mousseline, leaf pesto, pistachios, tarragon sauce

30\$

gnocchis de patates douces, crème de parmesan, épinards, tomates séchées, pignons de pins
sweet potato gnocchi, parmesan cream, spinach, sundried tomatoes, pine nuts

43\$

saumon de l'Atlantique rôti, risotto de riz noir vénéré, asperges vertes, sauce à l'oseille
roasted Atlantic salmon, black rice risotto, green asparagus, sorrel sauce

48\$

bavette de boeuf Angus IPE, frites maison sauce au vin rouge
Angus IPE beef flank steak, homemade fries, red wine sauce

desserts — desserts

14\$

pavlova sorbet fraises, confit de rhubarbe, chantilly au mascarpone, meringue
pavlova with strawberry sorbet, rhubarb confit, mascarpone whipped cream, meringue

44\$

flétan poêlé, spaetzles aux betteraves, bettes à cardes, sauce au cidre doux du Québec
pan-fried halibut, beet spaetzle, Swiss chard, sweet Québec cider sauce

39\$

suprême de pintade fermière, tian de légumes, rattes Gabrielle, jus corsés au olives
supreme of farmed-raised guinea fowl, vegetable tian, Gabrielle rattes, full-bodied olive jus

32\$

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

14\$

moelleux aux dattes, parfait glacé Baileys, caramel au beurre salé
date cake, Baileys iced parfait, salted butter caramel (V)

14\$

coeur coulant au chocolat noir 70%, crème glacée à la vanille de Tahiti
70% dark chocolate fondant, Tahitian vanilla ice cream

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