



MONÈME

Menu MTL à TABLE

80

Premier service (1 choix) - First service (1 choice)

Velouté de maïs du Québec, croûtons de pain multigrain d'Arhoma, tuile au cheddar du Québec, paprika fumé (V)
Cream of Québec corn, Arhoma multigrain croutons, Québec cheddar tuile, smoked paprika (V)

César Monème, sucrine, prosciutto, parmesan, sauce maison, croûtons
Monème Caesar, baby Romaine, prosciutto, Parmesan, house dressing, croutons

Foie gras de canard de Rougié Canada au torchon maison, brioche, confit à la mangue et au poivre vert, pain aux canneberges et aux pacanes d'Arhoma
Homemade Rougié Canada Duck Foie Gras Torchon, brioche, mango-green pepper confit, Arhoma cranberry and pecan bread

Deuxième service (1 choix) - Second service (1 choice)

Pétoncles de la Côte-Nord poêlés, écrasée de courges d'automne du Québec, betteraves québécoises confites, huile de sapin baumier du Québec
Seared Côte-Nord Scallops, mashed Québec autumn squash, candied Québec beets, Québec Balsam fir oil

Flanc de porc de la ferme Gaspor confit, glacé au soya et à l'érable, céleri-rave du Québec, shimejis marinés
Confit Gaspor Farm Pork Belly, glazed with soy and maple, Québec celery root, pickled shimeji mushrooms

Mousse de chou-fleur du Québec, sommités crues, noisettes pralinées, champignons crus, huile de poireaux brûlés (V)
Québec Cauliflower Mousse, raw florets, praline hazelnuts, raw mushrooms, burnt leek oil (V)

V = Vegetarian / A = Alcool

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





Présenté par



MONÈME

Troisième service (1 choix) - Third service (1 choice)

Cavatellis maison alla norma, sauce aux tomates, aubergines confites, mascarpone, parmesan (V)
Homemade Cavatelli alla Norma, tomato sauce, confit eggplant, mascarpone, Parmesan (V)

Haut-de-côtes de bœuf braisé du Québec, gratin dauphinois, champignons, jus de braisage
Braised Québec Beef Short Rib, gratin Dauphinois, mushrooms, braising jus

Saumon de l'Atlantique, mini brocolis, lentilles, échalotes frites, sauce au cresson
Atlantic Salmon, broccolini, lentils, crispy shallots, watercress sauce

Quatrième service (1 choix) - Fourth service (1 choice)

Moelleux aux dattes, parfait glacé au Baileys, caramel au beurre salé (V)
Warm Date Cake, Baileys liqueur parfait, salted butter caramel (V) (A)

Crèmeux aux panais du Québec, chocolat blanc, érable, poires du Québec pochées, pacanes (V)
Québec parsnip crèmeux, white chocolate, maple, poached Québec pears, pecans (V)

V = Vegetarian / A = Alcool

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

en collaboration avec



AIR CANADA

une initiative de

TOURISME /
MONTREAL