

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

18\$

velouté de maïs, croûtons de pain
multigrains, tuile au cheddar, paprika
fumé

*corn velouté, multigrain croutons, cheddar
crisp, smoked paprika (V)*

18\$

césar Monème, sucrine, prosciutto,
vinaigrette maison, croûtons, parmesan
*caesar Monème, sucrine, prosciutto,
homemade vinaigrette, croutons, parmesan*

17\$

mousse de chou-fleur, sommités crus,
noisette pralinée, champignon cru
*cauliflower mousse, raw florets, praline
hazelnut, raw mushroom (V) (GF)*

20\$

flanc de porc confit/glacé soya/miso et
érable, céleri rave, pickle de Shimeji
*confit pork belly glazed with soy, miso and
maple, celeriac, pickled Shimeji mushrooms
(GF)*

26\$

pétoncles, mousseline de courge
d'automne, betteraves confites, huile de
sapin Baumier
*scallops, autumn squash mousseline, candied
beets, balsam fir oil (GF)*

24\$

foie gras de canard torchon maison, confit
mangue et poivre vert, pain canneberges et
pacanes
*homemade duck foie gras torchon, mango and
green pepper confit, cranberry and pecan bread*

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

39\$

fish n chips à la bière “Pit Caribou”, sauce tartare maison, frites, salade carotte et chou rouge
beer-battered fish n chips with “Pit Caribou” beer, homemade tartar sauce, homemade fries, carrot and red cabbage slaw

29\$

cavatelli maison alla Norma, sauce aux tomates, aubergines confites, mascarpone et parmesan
homemade cavatelli alla Norma, tomato sauce, roasted eggplant, mascarpone, parmesan (V)

43\$

saumon de l’Atlantique, écrasée de pomme de terre, brocolinis, caviar de saumon, sauce au cresson
Atlantic salmon, mashed potatoes, broccolini, salmon roe, watercress sauce (GF)

49\$

médailon de cerf poêlé, embeurré de chou/raisin/bacon, Rattes et jus réduit au cassis
pan-seared venison medallion, buttered cabbage/raisins/bacon, Ratte potatoes and reduced blackcurrant jus (GF) (LF)

46\$

haute de côte de boeuf Angus braisée, gratin dauphinois, pleurotes grises, jus de braisage
braised Angus beef ribeye, gratin dauphinois, gray oyster mushrooms, braising jus (GF)

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

desserts — desserts

14\$

crémeux panais et chocolat blanc, érable, poire pochée, pacanes
parsnip and white chocolate cream, maple, poached pear, pecans (V)

14\$

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

14\$

biscuit cacao et noisettes, glace vanille, ganache bananes caramélisées
cocoa and hazelnut biscuit, vanilla ice cream, caramelized banana ganache (V)

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