

# 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 courges d'hiver, croûtons de pain multigrains, tuile au cheddar, paprika fumé.  
*winter squash soup, multigrain bread croutons, cheddar cheese crisps, 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)*

## desserts – desserts

14\$

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

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*

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,*

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

*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