

MONÈME

grignotines – snacks

7\$
olives

6\$
frites maison
homemade fries

12\$
acras de morue
cod fritters

25\$
assiette de charcuteries et fromages
charcuterie and cheese platter

entrées – starters

18\$
velouté de patates douces coco/curry et
crème fraîche maison
*sweet potato coconut curry velouté, homemade
crème fraîche (V)(GF)*

19\$
césar Monème, sucrine, prosciutto,
vinaigrette maison, croûtons, parmesan
*Monème caesar, sucrine, prosciutto,
homemade vinaigrette, croutons, parmesan*

18\$
melon d'eau compressé et mariné lime,
coriandre, gingembre confit, jalapenos et
féta
*compressed and marinated watermelon with
lime, cilantro, candied ginger, jalapeños and
feta (V)(GF)*

20\$
salades mélangées, truite fumée maison,
pamplemousse, concombre, sarrasin rôti,
vinaigrette agrumes
*mixed greens, house-smoked trout, grapefruit,
cucumber, toasted buckwheat, citrus
vinaigrette (GF)(LF)*

26\$
crevettes poêlées, chorizo, piperade,
tapenade, espuma de pommes de terre au
safran, basilic
*seared shrimp with chorizo, piperade, tapenade,
saffron potato espuma, basil (GF)*

23\$
tartare de bœuf Angus condiment
Asiatique, légumes marinés et chips de
crevettes
*Angus beef tartare, Asian-inspired condiments,
pickled vegetables and shrimp chips (GF)(LF)*

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

43\$

fish and chips à la bière “Pit Caribou”,
sauce tartare maison, frites, salade carotte
et chou rouge

*beer-battered fish and chips with “Pit Caribou”
beer, homemade tartar sauce, homemade fries,
carrot and red cabbage slaw*

46\$

omble d’Opercule, risotto aux palourdes et
citron, fenouil confit, sauce vierge aux
olives

*Opercule arctic char, clam and lemon risotto,
confit fennel, virgin olive sauce (GF)*

49\$

suprême de volaille farcie au homard,
polenta crémeuse et asperges, sauce aux
morilles

*chicken supreme stuffed with lobster, creamy
polenta and asparagus, morel sauce (GF)*

desserts – desserts

14\$

crémeux chocolat miso/yuzu, financier aux
arachides, tire éponge

*miso and yuzu chocolate crémeux, peanut
financier, sponge toffee (V)*

49\$

onglet de bœuf, écrasé de pommes de terre
au beurre fumé, légumes de saison,
chimichurri

*beef hanger steak, smoked butter mashed
potatoes, seasonal vegetables, chimichurri (GF)*

32\$

fettuccine ébène, crémeux de petits pois,
champignons, Grana Padano, pistaches
torréfiées

*ebony fettuccine, creamy green pea sauce,
mushrooms, Grana Padano, roasted pistachios
(V)*

34\$

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\$

tatin aux pommes, sablé breton, caramel
tonka/fleur de sel, crème fraîche maison
apple Tatin, Breton shortbread, tonka bean
salted caramel, homemade crème fraîche (V)

14\$

pavlova, confit d’abricots au romarin,
crème glacée amaretto, meringue aux
pistaches

*pavlova, rosemary apricot compote, amaretto
ice cream, pistachio meringue (V)(GF)*

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