MONÈME

grignotines — *snacks*

7$
olives

7$
frites maison
homemade fries

13$
acras de morue
cod fritters

27$
assiette de charcuteries et fromages
charcuterie and cheese platter

entrées — *starters*

24$
Terrine de canard au foie gras maison, légumes marinés, gel d'argousier, pain au levain grillé.
House-made duck and foie gras terrine, pickled vegetables, sea buckthorn gel, grilled sourdough bread. (GF - LF)

18$
Velouté de topinambours, grains de sarrasin grillés, crème fraîche.
Sunchoke velouté, toasted buckwheat groats, crème fraîche. (GF - V)

19$
Œuf parfait, champignons, escargots fumés, oignons caramélisés, salade d'herbes.
Perfect egg, mushrooms, smoked snails, caramelized onions, herb salad. (GF - LF - V)

26$
Carpaccio de cerf, condiment cassis de l'île d'Orléans, parmesan, shimeji, roquette, graines de citrouille, poivre des dunes.
Venison carpaccio, Île d'Orléans blackcurrant condiment, Parmesan, shimeji mushrooms, arugula, pumpkin seeds, dune pepper. (GF - LF)

19$
César Monème, sucrine, prosciutto, parmesan, sauce maison, croûtons.
Monème Caesar salad, baby gem lettuce, prosciutto, Parmesan, house dressing, croutons.

23$
Omble d'Opercule, poireaux fondants, laitue de mer, bourgots, beurre au cidre et caviar mujjol.
Opercule Arctic char, braised leeks, sea lettuce, whelks, cider butter and Mujjol caviar. (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

MONÈME

plats principaux — *Main courses*

49$
Médaillon de bœuf Angus, betteraves confites, céleri-rave, pleurotes du roi, sauce au poivre vert.
Angus beef medallion, confit beets, celeriac, king oyster mushrooms, green peppercorn sauce. (GF - NF)

45$
Suprême de volaille laqué au miel et au miso, mousseline de giraumon, bok choy, jus de volaille au saké et au gingembre.
Honey and miso glazed chicken supreme, giraumon squash mousseline, bok choy, sake and ginger chicken jus. (GF - NF)

46$
Saumon poêlé, lentilles noires Béluga, légumes-racines rôtis et beurre blanc façon béarnaise.
Pan-seared salmon, Beluga black lentils, roasted root vegetables, Béarnaise-style beurre blanc. (GF - NF)

32$
Gnocchis à la parisienne au sarrasin, courge d'hiver rôtie, châtaignes, noisettes, fromage Louis d'Or.
Buckwheat Parisienne gnocchi, roasted winter squash, chestnuts, hazelnuts, Louis d'Or cheese. (V)

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.

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.

desserts — *desserts*

14$
Nougat glacé, pistaches, agrumes, compote de canneberges, poire pochée à l'hibiscus.
Frozen nougat, pistachios, citrus fruits, cranberry compote, hibiscus-poached pear (GF)

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 (NF)

14$
Profiterole, glace à la vanille de Tahiti et praliné aux graines de citrouille, sauce au chocolat noir 70 %
Profiterole, Tahitian vanilla ice cream with pumpkin seed praline, 70% dark chocolate (NF)

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 / NF = Nuts free
V = Vegetarian