

# MONÈME

## snacks

7\$

olives

7\$

noix de cajou  
cashew nuts

6\$

frites maisons  
homemade fries

10\$

perles d'Oka, beurre de pommes Cortland  
*Oka's pearl, Cortland apple butter*

12\$

acras de morue  
*halibut fritters*

25\$

plateau de charcuteries et fromages  
*charcuterie and cheese platter*

## entrées — starters

15\$

velouté de courge d'automne, graines  
rôties, parmesan et babeurre  
*autumn squash soup, roasted seeds, parmesan  
and buttermilk (GF)*

17\$

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

26\$

pétoncles poêlées, crème de sarrasin,  
poireaux, topinambours, lard fumé  
*pan-fried scallops, buckwheat cream, leeks,  
jerusalem artichokes, smoked bacon (GF)*

24\$

foie gras de canard torchon maison,  
brioche et confit de fruits séchés alsacien  
*homemade duck foie gras, brioche and alsatian  
dried fruit confit (LF)*

18\$

chou-fleur rôti, ras el hanout, pomme  
grenade, crème sésame, dukkah aux  
amandes  
*roasted cauliflower, ras el hanout,  
pomegranate, sesame cream, almond dukkah  
(GF), (V)*

22\$

vitello tonnato, longe de veau cuite à basse  
température, sauce au thon et câpres,  
persil plat  
*vitello tonnato, veal loin cooked at low  
temperature, tuna and caper sauce, flat-leaf  
parsley (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

35\$

poutine au confit de canard, fromage en grain, sauce au foie gras  
*poutine with duck confit, cheese curds, foie gras sauce (GF)*

29\$

gnocchis de pomme de terre maison, champignons de saison, pecorino, truffes, échalotes frites  
*homemade potato gnocchi, seasonal mushrooms, pecorino, truffles, fried shallots (V)*

43\$

saumon de l'Atlantique rôti, céleri rave, courge potimarron, brocolinis, bisque de homard  
*roasted Atlantic salmon, celeriac, pumpkin squash, broccolini, lobster bisque (GF)*

44\$

abadèche rose, salsifis, rabiole, carotte Nantaises, mousseline d'artichauts, sauce acidulée  
*pink abadeche, salsify, rabiole, Nantaise carrot, artichoke mousseline, tangy sauce (GF)*

## desserts – desserts

14\$

pavlova exotique, sorbet mangue, passion, ananas, chantilly au mascarpone, meringue  
*exotic pavlova, mango sorbet, passion fruit, pineapple, mascarpone whipped cream, meringue (GF), (V)*

47\$

macreuse de boeuf Angus braisée, polenta au Alfred, jus de braisage, échalotes confites, carottes  
*braised Angus beef chunked, Alfredo polenta, braising jus, confit shallots, carrots (GF)*

39\$

magret de canard, purée de panais caramélisées à l'érable, rattes, blé d'inde, jus réduit au poivre des Dunes  
*duck breast, maple caramelized parsnip puree, fingerling potatoes, corn, juice reduced with Dunes pepper (GF), (LF)*

32\$

burger de boeuf Angus, marmelade oignons / bacon, fromage Arrière-cour, tomate, laitue, mayonnaise Monème, frites maison  
*Angus beef burger, onion/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\$

fôret noire, panna cotta, chocolat 70%, cerises confites, brownie, crème montée  
*black forest, panna cotta, 70% chocolate, candied cherries, brownie, whipped cream (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