

MENU



AIR CANADA
SIGNATURE

SUITE

BREAKFAST | DÉJEUNER



Omelette

Choice of bell pepper, bacon, goat cheese, cheddar, tomato, mushroom, spinach, onion
Au choix (poivron, bacon, fromage de chèvre, cheddar, tomate, champignons, épinards, oignon)

Canadian Breakfast | Petit-déjeuner canadien

Two eggs any style with herb roasted potatoes with choice of bacon, back bacon or sourdough toast

Deux œufs (cuisson au choix) avec pommes de terre rôties aux herbes et choix de bacon, de bacon de dos ou de pain au levain grillé

Avocado Toast | Toast à l'avocat

Toasted sourdough, avocado, poached egg

Pain au levain grillé, avocat, œuf poché

Continental Breakfast | Petit-déjeuner continental

Assorted pastries, fresh fruit

Pâtisseries variées, fruits frais

Pancakes | Crêpes américaines

Whipped marscarpone, warm blueberry compote, maple syrup

Mascarpone fouetté, compote de bleuets chaude, sirop d'érable

À LA CARTE



APPETIZERS | ENTRÉES

Tuna Tataki | Tataki de thon

Albacore tuna, herbed chia, daikon, crispy quinoa, orange, lime vinaigrette

Thon blanc, graines de chia aux herbes, daikon, quinoa croquant, orange, vinaigrette au citron vert

Riesling, Louis Guntrim, Rheinhessen, Germany/Allemagne, 2017

Venison Carpaccio | Carpaccio de chevreuil

Venison carpaccio, pickled shimeji mushrooms, cashew tahini puree, radish

Carpaccio de chevreuil, champignons shimeji marinés, tahini et beurre de cajou, radis

Pinot Noir, Hidden Bench, Niagara, Ontario, 2018

Lentil Soup | Soupe aux lentilles

Green lentils, squash, carrot, onion, celery, sourdough croutons

Lentilles vertes, courge, carotte, oignon, céleri, croûtons de pain au levain

Chardonnay, Queylus Reserve/Réserve du domaine Queylus, Niagara, Ontario, 2017

Roasted Root Vegetable Salad | Jardinière de légumes racines rôtis

Roasted root vegetables, pink grapefruit, house-made smoked buttermilk dressing

Légumes racines rôtis, pamplemousse rose, nappage au lait de beurre fumé

Chardonnay, Queylus Reserve/Réserve du domaine Queylus, Niagara, Ontario, 2017

MAINS | PLATS PRINCIPAUX

Pan-seared Branzino | Branzino bar poêlé

Spring pea puree, brown butter, asparagus, morels, charred leeks

Écrasé de petits pois, beurre noisette, asperges, morilles, poireaux rouscis

Chardonnay, Queylus Reserve/Réserve du domaine Queylus, Niagara, Ontario, 2017

Lamb Loin | Longe d'agneau

New Zealand lamb loin, crispy panisse, charred shallot and Boi Bourban sauce

Longe d'agneau de Nouvelle-Zélande, panisse croquante, échalotes roussies et sauce Boi Bourban

Montepulciano d'Abruzzo, Tiberio, Italie, 2017

Braised Veal | Veau braisé

Morels, asparagus, mie de pain

Morilles, asperges, mie de pain

Pinot Noir, Hidden Bench, Niagara, Ontario, 2018

Spring Risotto | Risotto printanier

Spring peas, parmesan, pea shoots, asparagus

Petits pois, parmesan, pousses de pois, asperges

Chenin Blanc, Pearce Predhomme Clear Mountain, Stellenbosch, South Africa/Afrique du Sud, 2018

Hawksworth beef burger | Hamburger du chef Hawksworth

Tempura onion ring, aged cheddar, bacon, brioche bun

Rondelles d'oignons frits à la tempura, cheddar fort, bacon, pain brioché

Garnacha, Mont Rubi, Catalunya, Spain/Espagne, 2018

Kosher and children's meals available upon request.
Repas cacher et pour enfant disponibles sur demande.

 Vegan option available
Option végétalienne disponible



DAVID HAWKSWORTH

Discover our Signature Suite menu selection crafted by Chef David Hawksworth, a renowned Vancouver based chef and restaurateur.

Découvrez notre menu Suite Signature élaboré par David Hawksworth, réputé chef restaurateur vancouverois.

DESSERT



Basil Sponge Cake | Gâteau éponge au basilic

Macerated strawberries, lemon mascarpone, caramelized balsamic gelato, vanilla crumb
Fraises marinées, mascarpone au citron, gelato au caramel de vinaigre balsamique, croustillant à la vanille

Hazelnut dark chocolate mousse | Mousse chocolat noir et noisettes

Puffed sorghum with caramel, pickled pear
Sorgho soufflé, caramel, poires marinées

Daily selection of house-made ice cream

Choix de crème glacée maison du jour

Dessert in a glass | Dessert dans un verre

Bailey's, maple syrup, espresso
Bailey's, sirop d'érable et espresso

BAR



CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Imperial

Moët & Chandon Brut Rosé

WHITE WINES | VINS BLANCS

Louis Guntrum

2017, Riesling

Germany | Allemagne

Pearce Predhomme Clear Mountain

2018, Chenin Blanc

South Africa | Afrique de Sud

Domaine Queylus

2017, Chardonnay

Niagara Peninsula | Péninsule du Niagara

RED WINES | VINS ROUGES

Hidden Bench Estate

2018, Pinot Noir

Niagara Peninsula | Péninsule du Niagara

Tiberio

2017, Montepulciano d'Abruzzo

Italy | Italie

Mont Rubi

2015, Garnacha

Spain | Espagne

Domodimonti

2012, Petit Verdot

Italy | Italie

DESSERT WINE | VIN DE DESSERT

Henry of Pelham

2018, Late Harvest Vidal

Niagara Peninsula | Péninsule Du Niagara

COCKTAIL



SIGNATURE COCKTAIL

Bulliet Rye, averna amaro, sweet Canadian maple syrup, vanilla Bitters
Bulliet Rye, averna amaro, sirop d'érable canadien, amer de vanille

GATE E77

Don Julio Blanco, Chartreuse, agave, lime and mint
Don Julio Blanco, Chartreuse, agave, citron vert et menthe

THE GALA

Apple Ciroc, Tanqueray gin, Chartreuse, apple juice, lemon juice, honey syrup
Ciroc pomme, Gin Tanqueray, Chartreuse, jus de pommes, jus de citron, sirop de miel

THE LAST WORD

Tanqueray gin, Chartreuse, maraschino liquor, lime juice
Gin Tanqueray, Chartreuse, liqueur maraschino jus de citron vert

BLACKBERRY ROYAL

Crown Royal, maple syrup, lime juice, vanilla bitters
Crown Royal, sirop d'érable, jus de citron vert, bitter vanille

FRENCH 37

Moët & Chandon Brut Rosé, Apple Ciroc, Galliano vanilla
Moët & Chandon Brut Rosé, Ciroc Pomme, Galliano vanille

HEMINGWAY DAIQUIRI

White rum, maraschino liquor, lime juice, grapefruit juice, amerosa syrup
Rhum blanc, liqueur de maraschino, jus de citron vert, jus de pamplemousse,
sirop amerosa

PRETTY SUITE

Bulliet Bourbon, Drambuie, yuzu Juice, honey, orange bitters

DRAUGHT BEER SELECTION

BIÈRES PRESSION



MOLSON CANADIAN

Pale Lager
Toronto, Canada

COORS BANQUET

Light Lager | Lager légère
Colorado, USA

BEAU'S LUG TREAD

Lagered Ale
Vankleek Hill, Canada

CREEMORE SPRINGS

Amber Lager | Lager ambrée
Creemore, Canada

HEINEKEN

Pale Lager
Netherlands | Pays-Bas

BIRRA MORETTI

Pale Lager
Italy | Italie

KILKENNY

Irish Cream Ale
Ireland | Irlande

GUINNESS

Stout
Ireland | Irlande

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES BOISSONS NON ALCOOLISÉES



JUICES | JUS

Orange | Jus d'orange
Grapefruit | Jus de pamplemousse
Apple | Jus de pomme
Cranberry | Jus de cranberry
Tomato | Jus de tomate
Pineapple | Jus d'ananas

SOFT DRINKS | BOISSONS GAZEUSES

Coke
Coke Zero | Coke Zéro
Diet Coke | Coke Diète
Sprite
Nestea
Ginger Ale | Soda au gingembre

WATER | EAU

Vivreau Still | Eau plate
Vivreau Sparkling | Eau pétillante

LAVAZZA CAFÉ SELECTION SÉLECTION DE CAFÉS LAVAZZA

Americano | Américano
Flat White | Blanc plat
Cappuccino
Espresso | Espresso
Espresso macchiato | Espresso macchiato
Latte | Latté
Mocha | Moka

PLUCK PREMIUM TEAS

English Breakfast
Brisk and Balanced
Classic Earl Grey
Premium Black Tea
Chai Spice
Aromatic and Spicy
Fields of Green Tea
Organic Pure and Smooth
Harvest Mint
Organic Herbal Tea – Caffeine Free
Chamomile Flower
Organic Herbal Tea – Caffeine Free

Almond and oat milk are available | Lait d'amande et d'avoine sont disponibles