

## WELCOME ABOARD AIR CANADA

---

It's a pleasure to have you on board and we invite you to sit back and experience our award-winning International Business Class service. If there is anything we can do to make your flight more comfortable, please don't hesitate to let us know.

Thank you for choosing Air Canada.

## BIENVENUE À BORD D'AIR CANADA

---

C'est un plaisir de vous accueillir à bord, et nous vous invitons à vous détendre et à profiter de notre Classe affaires internationale. Si nous pouvons faire quoi que ce soit pour rendre votre voyage plus agréable, n'hésitez pas à vous adresser à nous.

Merci d'avoir choisi Air Canada.

## 歡迎搭乘加拿大航空班機

---

我們深感榮幸與您在此相遇，請您輕鬆寬坐，盡享加航獲獎的國際商務客艙尊榮服務，如果有任何我們能夠效勞，讓您的飛行旅程更加舒適，請隨時告知我們，我們非常樂意為您服務。

感謝您選乘加拿大航空。



**Benjamin Smith**

President, Passenger Airlines

Président – Transporteurs passagers



**AIR CANADA**



## CHEF

### DAVID HAWSWORTH (VANCOUVER, BC/C.-B.)

---

David is an award-winning Vancouver chef and restaurateur whose profound interest in the finest locally sourced ingredients has long underpinned his culinary philosophy. We invite you to discover his innovative Canadian-influenced dishes on today's flight.

David est un restaurateur et chef primé de Vancouver pour qui la philosophie culinaire a toujours été centrée sur l'utilisation des meilleurs ingrédients et produits du terroir. Sur le vol d'aujourd'hui, nous vous invitons à découvrir ses créations uniques et très canadiennes.

大衛·霍克斯沃思是聲望斐然的溫哥華名廚，擁有自己的餐館，霍克斯沃思對當地優質食材的關注一直是他烹飪哲學的核心理念。在今日航班上，我們邀請您一同來領略名廚霍克斯沃思充滿加拿大風情的創新美饌。





## SOMMELIER

### VÉRONIQUE RIVEST (GATINEAU, QC)

---

Having stood on the podium at the World's Best Sommelier Competition, Véronique is an internationally renowned sommelier. Her selection of superbly balanced, food friendly wines evokes the spirit of travel and perfectly pairs with our inflight cuisine.

Véronique est sommelière de renommée internationale, comme en témoigne sa place sur le podium lors de la compétition du Meilleur Sommelier du Monde. Sa sélection de vins équilibrés et harmonieux, très polyvalents à table, évoque le plaisir du voyage et offre le compagnon idéal de notre cuisine à bord.

曾經站上世界最佳侍酒師大賽的獎台，加拿大籍薇羅妮卡是國際知名的侍酒師，此份薇羅妮卡精心安排的酒單中，充滿精湛的平衡和理想的佐餐佳釀，舞動旅行的精神層面，完美匹配機上的佳餚美饌。



# LUNCH

---

Lunch will be served shortly after take-off.

## EXPRESS LIGHT OPTION

As a quicker, lighter option, enjoy your appetizer served with salad, cheese and fruit – presented all at once, soon after take-off.


## DINE ANYTIME

Should you wish more time to work or sleep, enjoy your choice of main course served with salad, cheese and fruit, later during the flight. Please inform your flight attendant prior to take-off.

## APPETIZER





 Smoked salmon, fingerling potato, red onion, capers, rosemary breadcrumbs

## SALAD

 Mixed greens, grape tomatoes, vinaigrette

## MAIN COURSES

Each meal is served with a selection of warm breads.

  Stir-fried beef, mushrooms, jasmine rice, bok choy, carrots  
  Sablefish, lime scented basmati rice, mushroom, bok choy, green curry sauce


Chicken supreme, wild mushroom sauce, black pearl whole grain medley, baby carrots

Grilled AAA beef tenderloin, Cabernet peppercorn sauce, Yukon Gold mashed potatoes, asparagus

## SELECTION OF CHEESE AND DESSERT

Oka, Camembert, medium Cheddar, crackers

Fresh seasonal fruit

 Dark chocolate fondant, hazelnut praline, sun-dried cherry compote

Ice cream

 Haworth Signature Dish

 Air Canada NutriCuisine



WE APOLOGIZE SHOULD YOUR PREFERRED CHOICE NOT BE AVAILABLE.  
WE CANNOT GUARANTEE ANY FOOD ITEMS SERVED ONBOARD TO BE ALLERGEN FREE.

## AT ANY MOMENT

---

Choose one or more of the following light snack options. Simply ask your flight attendant between meal services.

Hot noodle soup, shrimp and pork wontons, gai-lan

Hot snack – Chilli lime garlic chicken skewer

🍏 Tabouli salad, grilled zucchini, peppers

Dim sum selection of siu mai, har gau, spinach and shrimp dumpling

Ice cream

A selection of packaged snacks and fresh fruit is always available in our galley.

## BRUNCH

---

Please note that brunch will be served approximately 75 minutes prior to arrival. Should you prefer to eat at an earlier time, please inform your flight attendant.

Fresh orange juice

🍏 Fresh seasonal fruit

Yogurt

Croissants, multi-grain rolls, blueberry muffins, butter, preserves

## MAIN COURSES

Parsley omelette, chicken sausage, roasted red skin potatoes, red pepper relish, cottage cheese

Chinese-style rice congee, chicken julienne, green onion, ginger

Chicken fried rice

🍏 Air Canada NutriCuisine

WE APOLOGIZE SHOULD YOUR PREFERRED CHOICE NOT BE AVAILABLE.  
WE CANNOT GUARANTEE ANY FOOD ITEMS SERVED ONBOARD TO BE ALLERGEN FREE.



## WINE LIST

---

### CHAMPAGNE

#### **Champagne Drappier, Carte d'Or Brut, Reims, France**

Champagne Drappier has become a favourite on board, and we will continue to share with you this wonderful Cuvée.

### WHITE WINES

#### **A Portela, Beade Primacia, Treixadura, Ribeiro, Spain**

Made in Galicia in northwest Spain using the local Treixadura grape variety. Light, dry and unoaked, with luscious flavours of ripe peach and citrus. A bright, juicy, balanced wine. **Perfect with fish, seafood, salad and soft cheeses.**

#### **Tawse, Chardonnay, Niagara Peninsula, Canada**

Tawse is one of Niagara Peninsula's flagship wineries and a pioneer in biodynamic viticulture. A classic, elegant Chardonnay with hints of apple and pear and toasted notes from aging in oak barrels. **Ideal for fish, seafood, pasta, chicken and creamy sauces and cheeses.**

### RED WINES

#### **Prunotto, Fiulot, Barbera d'Asti, Italy**

Barbera is the most widely grown red grape in Piedmont. Here, it produces a dry, medium-bodied wine with light tannins. Notes of red fruit and a succulent, bright character. **Perfect with chicken, pork, pasta with tomato or meat sauce, risotto and hard cheeses.**

#### **Fabre Montmayou, Reserva Cabernet Franc, Mendoza, Argentina**

Argentina makes more than just Malbec! This is an excellent Cabernet Franc produced by Bordeaux native Hervé Fabre. A medium-bodied wine featuring firm tannins and notes of red and black fruit, cedar, tobacco and oak. It has all the fruit of the New World with a Bordeaux-like restraint. **Pairs well with red meat, pasta, chicken and hard cheeses.**

#### **Cosse et Maisonneuve, Cahors Le Combal, France**

Located in southwest France, Cahors is the birthplace of Malbec. Darkly coloured, dry and full bodied, with notes of black fruit, licorice and spice and firm tannins. A very flavourful wine made by one of the appellation's top wineries. **Perfect with red meat, duck and hard cheeses.**

### PORT

#### **Dow's Port, Portugal**

This Port has a red plum jam aroma with a silky smooth texture. The sweetness of this Port is not persistent, allowing freshness on the palate after each sip.



# FROM THE BAR

---

## SPIRITS AND LIQUEURS

Smirnoff Vodka, Bombay Sapphire Gin, Johnnie Walker Black Label Scotch, Crown Royal Whisky, Jim Beam Bourbon, Bacardi White Rum

Courvoisier VSOP, Grand Marnier, Baileys Irish Cream

## BEER

Heineken, Molson Canadian, Coors Light

## COLD BEVERAGES

Orange juice, apple juice, tomato beverage, cranberry cocktail, extra spicy Clamato

Coca-Cola, Diet Coke, Coke Zero, Sprite, ginger ale, club soda, tonic water

Perrier, spring water, almond milk

## HOT BEVERAGES

Freshly brewed Lavazza regular or decaffeinated coffee, espresso and cappuccino available onboard most of our aircraft

Selection of Tetley teas: orange Pekoe, Earl Grey, green tea, camomile, peppermint, lemon ginger




# DÉJEUNER

---

Le déjeuner vous sera servi peu après le décollage.

**OPTION REPAS LÉGER EXPRESS** Pour un service rapide et flexible, votre entrée accompagnée d'une salade verte, de fromage et de fruits – servis en une fois, peu après le décollage.



**À TOUT MOMENT** Pour vous permettre plus de temps pour le travail ou pour le repos, votre choix de plat principal accompagné d'une salade verte, de fromage et de fruits, servis plus tard au cours du vol. Veuillez en informer le personnel de bord avant le décollage.

**ENTRÉE**  Saumon fumé, pommes de terre rattes, oignons rouges, câpres, chapelure au romarin

**SALADE**  Mesclun, tomates raisins, vinaigrette

**PLATS PRINCIPAUX** Bœuf sauté à vif, champignons, riz au jasmin, pak-choï, carottes

Chaque repas est servi avec une sélection de pains chauds.


  Morue sablonnière, riz basmati parfumé à la lime, champignons, pak-choï, sauce au cari vert

Suprême de poulet à la sauce aux champignons, méli-mélo de grains entiers Black Pearl, jeunes carottes

Filet de bœuf AAA grillé, sauce cabernet au poivre, purée de pommes de terre, asperges

**SÉLECTION DE FROMAGES ET DESSERT** Oka, Camembert, Cheddar mi-fort, craquelins

Fruits frais de saison

 Fondant au chocolat noir, praliné noisette, compote de cerises séchées

Crème glacée

 Création Hawsworth

 NutriCuisine d'Air Canada



VEUILLEZ ACCEPTER NOS EXCUSES SI LE PLAT DE VOTRE CHOIX N'EST PLUS DISPONIBLE. NOUS NE POUVONS GARANTIR QUE NOTRE NOURRITURE À BORD SOIT SANS ALLERGÈNE.



## À TOUT MOMENT

---

Choisissez parmi les en-cas légers suivants. Veuillez simplement demander au personnel de bord entre les services de repas.

Soupe aux nouilles, raviolis chinois aux crevettes et au porc, gai-lan

En-cas chaud – Brochette de poulet à l'ail, au piment et à la lime

🍏 Salade de taboulé, courgettes grillées, poivrons

Dim sum variés comprenant ravioli siu mai, ravioli har gau, ravioli aux crevettes et aux épinards

Crème glacée

Un assortiment de grignotines et de fruits frais est toujours disponible dans l'office.

## BRUNCH

---

Le brunch vous sera proposé environ 75 minutes avant l'arrivée. Veuillez informer le personnel de bord si vous désirez être servi plus tôt.

Jus d'orange frais

🍏 Fruits frais de saison

Yogourt

Croissants, petits pains multigrains, muffins aux bleuets, beurre, confiture

## PLATS PRINCIPAUX

Omelette au persil, saucisse de poulet, pommes de terre rôties, relish de poivron rouge, fromage cottage

Congee de riz à la chinoise, julienne de poulet, oignons verts, gingembre

Riz frit au poulet

🍏 NutriCuisine d'Air Canada

VEUILLEZ ACCEPTER NOS EXCUSES SI LE PLAT DE VOTRE CHOIX N'EST PLUS DISPONIBLE.  
NOUS NE POUVONS GARANTIR QUE NOTRE NOURRITURE À BORD SOIT SANS ALLERGÈNE.



# LA CARTE DES VINS

---

## CHAMPAGNE

### Champagne Drappier, Carte d'Or Brut, Reims, France

Le champagne Drappier est un des favoris sur nos vols et nous sommes heureux de continuer à partager avec vous cette merveilleuse cuvée.

## VINS BLANCS

### A Portela, Beade Primacia, Treixadura, Ribeiro, Espagne

Un vin de Galice, dans le nord-ouest de l'Espagne, élaboré avec le cépage local treixadura. Sec et léger, non boisé, avec de très jolies saveurs de pêche mûre et d'agrumes, c'est un vin rond, juteux et frais. Parfait avec du poisson, des fruits de mer, des salades ou des fromages doux.

### Tawse, Chardonnay, Niagara Peninsula, Canada

Tawse est un producteur phare de la Péninsule du Niagara et un pionnier de la biodynamie. Un chardonnay classique, élégant, aux arômes de pomme et de poire, avec des notes grillées provenant d'un élevage sous bois. Idéal pour des poissons, des fruits de mer, des pâtes ou de la volaille, ainsi que des sauces et des fromages crémeux.

## VINS ROUGES

### Prunotto, Fiulot, Barbera d'Asti, Italie

Le cépage rouge le plus cultivé du Piémont, le barbera, donne ici un vin très sec, moyennement corsé, avec de légers tannins. Des saveurs de petits fruits rouges, un caractère gourmand avec beaucoup de fraîcheur. Parfait pour de la volaille, du porc, des pâtes sauce tomate ou viande, un risotto, des fromages durs.

### Fabre Montmayou, Reserva Cabernet Franc, Mendoza, Argentine

L'Argentine ne produit pas que du malbec! Voici un excellent cabernet franc, élaboré par le bordelais Hervé Fabre : arômes de fruits rouges et noirs, de cèdre, de tabac et de chêne, moyennement corsé avec des tannins fermes. Dans l'esprit d'un Bordeaux, mais avec tout le fruit du Nouveau Monde. Accompagnera viandes rouges, pâtes, volailles et fromages durs.

### Cosse et Maisonneuve, Cahors Le Combal, France

Dans le Sud-Ouest de la France, Cahors est le lieu d'origine du malbec. De couleur sombre, sec et corsé, avec des arômes de fruits noirs, de réglisse et d'épices, et des tannins fermes, c'est un vin savoureux élaboré par un des meilleurs producteurs de l'appellation. Parfait pour des viandes rouges, du canard, des fromages durs.

## PORTO

### Porto Dow's, Portugal

Ce porto offre des arômes de confiture de prunes sur une texture veloutée. La douceur de ce porto cède à une impression de fraîcheur en bouche.



## DE NOTRE BAR

---

### SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

Vodka Smirnoff, Gin Bombay Sapphire, Scotch Johnnie Walker Black Label, Whisky Crown Royal, Bourbon Jim Beam, Rhum blanc Bacardi

Courvoisier VSOP, Grand Marnier, Baileys Irish Cream

### BIÈRES

Heineken, Molson Canadian, Coors Light

### BOISSONS FROIDES

Jus d'orange, jus de pomme, boisson de tomate, cocktail aux canneberges, Clamato extra épicé

Coca-Cola, Diet Coke, Coke Zero, Sprite, soda au gingembre, soda nature, soda tonique

Perrier, eau de source, lait d'amande

### BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza régulier ou décaféiné fraîchement préparé, espresso et cappuccino disponibles à bord de la plupart de nos avions

Sélection de thés Tetley : orange pekoe, Earl Grey, thé vert, camomille, menthe poivrée, citron-gingembre



## 午餐

---

起飛不久之後將會供應午餐。


### 輕簡快餐選項

飛機起飛後，將很快為您一次奉上輕簡的開胃頭盤，附有沙律、芝士及水果，請您享用。

### 彈性用餐

如果您希望有更多的時間工作或睡眠，在飛行途中稍後的任何時間，可提供您自選主菜附沙律、芝士及水果。請於起飛前通知您的空服員。

### 頭盤



 燻三文魚、馬鈴薯條、紅洋蔥、酸豆、迷迭香麵包碎酥

### 沙律

 什錦青蔬沙律、小番茄、醋油汁

### 主菜

每一款餐食均供應精選溫熱麵包。


  炒牛肉、蘑菇、茉莉香米飯、白菜、胡蘿蔔  
黑鱈、青檸風味巴斯瑪提香米飯、蘑菇、白菜、綠咖喱醬汁

頂級雞肉、野菇醬汁、黑珍珠穀物拼盤、小胡蘿蔔

焗烤加拿大 AAA 頂級嫩牛柳、卡伯內紅酒胡椒子醬汁、育空金黃薯蓉、蘆筍

### 精選芝士和甜點

奧卡芝士、卡門培爾芝士、中度熟成車打芝士、薄脆餅乾  
時鮮水果

 黑巧克力軟融蛋糕、榛果仁糖、糖漬櫻桃乾

冰淇淋

 名廚霍克斯沃思的招牌菜

 加拿大航空健康膳食

如果今日膳食服務無法提供您的首選項目，敬請見諒。我們無法保證機上所供應的任何食物中未含有過敏原。



## 休閒時光

---

您可以從下列小食選項中  
選取一款或數款小點。  
在兩餐服務之間，若需小食，  
請向空服人員查詢即可。

熱湯麵、蝦仁與豬肉餛飩、芥蘭

熱食點心 — 辣味青檸香蒜雞肉串

🍷 塔布里麥粒番茄生菜沙律、焗烤西葫蘆、甜椒

精選廣式點心含燒賣、蝦餃  
及菠菜蝦仁餃

冰淇淋

廚房處隨時備有精選包裝小吃  
及新鮮水果。

## 早午餐

---

早午餐將於抵埠前  
約 75 分鐘奉上，  
敬請注意。  
如果您想要提前用餐，  
請通知空服人員。

新鮮橙汁

🍷 時鮮水果

酸乳酪

牛角麵包、多穀餐包與藍莓鬆餅、  
黃油、果醬

## 主菜

歐芹煎蛋捲、雞肉香腸、烤紅皮馬鈴薯、  
紅椒風味佐料、卡特基鄉村芝士

中式雞絲粥綴青蔥及薑

雞肉炒飯

🍷 加拿大航空健康膳食

如果今日膳食服務無法提供您的首選項目，敬請見諒。  
我們無法保證機上所供應的任何食物中未含有過敏原。



## 酒單

---

### 香檳

#### 卓皮耶酒莊－精選非甜味香檳酒－香檳區蘭斯產區－法國

卓皮耶香檳酒深受機上乘客喜愛。

我們也會繼續與您分享這款限量發行的美酒。

### 白葡萄酒

#### 波爾特拉酒莊－特雷薩杜拉白葡萄酒－里貝羅產區－西班牙

採用來自西班牙西北，卡加利亞產區的特雷薩杜拉葡萄酒釀製。口感輕盈、無經橡木影響，帶有成熟甜美的柑橘蜜桃香氣。是一款清新、多汁口感、均衡酒體的佳釀。

**適宜搭配海鮮魚類或沙律和軟身芝士。**

#### 陶斯酒莊－夏多內白葡萄酒－尼亞加拉半島－加拿大

陶斯酒莊是尼亞加拉半島地區的旗艦酒莊，生物動力法栽種葡萄的先鋒。本款經典、優雅的夏多內白葡萄酒帶有些許蘋果和梨子的香氣，還散發一絲經過橡木桶中陳釀的烘烤氣息。

**海鮮魚類、義大利麵食、雞肉和奶油醬汁及芝士皆能與之完美搭配。**

### 紅葡萄酒

#### 普魯諾托酒莊－福萊特－巴貝拉紅葡萄酒－義大利

巴貝拉葡萄是皮埃蒙特產區廣泛栽培的紅葡萄品種，釀製的葡萄酒呈現中等醇厚酒體、乾口、單寧輕柔，帶有紅色果實的味道和細密明亮的特徵。

**可完美搭配雞肉、豬肉、番茄或肉醬的義大利麵、義式燴飯及硬質芝士。**

#### 法布爾酒莊－蒙特美耀－珍藏卡伯內佛朗紅葡萄酒－門多薩省產區－阿根廷

阿根廷不僅僅只有馬爾貝克！這是一款由出生於波爾多的哈維法布爾所釀造非常優質的卡伯內佛朗紅葡萄酒，中等醇厚的酒體、扎實的單寧，洋溢著紅色黑色果實、雪松、煙草及橡木的氣味，擁有新世界全部果實的精華，同時保有如同波爾多釀造的嚴謹。

**搭配紅肉、義大利麵、雞肉及硬質芝士都是不錯的選擇。**

#### 寇斯邁松內芙酒莊－康寶紅葡萄酒－卡奧爾產區－法國

位於法國西南地區，卡奧爾是馬爾貝克葡萄的原生地，本款美酒顏色深邃，酒體醇厚，乾型口感，散發黑色果實、甘草及香料的氣息，單寧扎實，

是一款來自產區最頂級酒莊的豐醇佳釀。  
**合宜紅肉、鴨肉及硬質芝士。**

### 波特酒

#### 多斯波特酒－葡萄牙

此款波特酒有著紅李子醬的香味及絲滑的質感。它的甜味感

並不久留，因此每一口都能享受到全新的口感。



## 吧台飲品

---

### 烈酒與利口甜酒

斯米諾伏特加酒、孟買藍寶石琴酒、尊尼獲加黑牌蘇格蘭威士忌、  
加拿大皇冠威士忌、美國金賓波本威士忌、百加得白朗姆酒

法國拿破崙 VSOP 白蘭地、法國柑曼怡香橙甜酒、愛爾蘭百利甜乳酒

### 啤酒

荷蘭喜力、加拿大摩爾森、美國淡味酷爾斯

### 冷飲料

橙汁、蘋果汁、番茄飲料、蔓越莓雞尾酒、  
特辣番茄蛤蜊汁

可口可樂、健怡可口可樂、雪碧、薑汁汽水、蘇打水、通寧汽水

沛綠雅氣泡礦泉水、清泉水、杏仁奶

### 熱飲料

在我們大部分機型航班上備有現煮拉瓦薩咖啡  
及無咖啡因咖啡、意式濃縮咖啡及卡布奇諾咖啡

精選泰特萊香茗：橙香白毫茶、伯爵紅茶、綠茶、  
甘菊茶、薄荷茶、薑味檸檬茶



