

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.



Benjamin Smith
President, Passenger Airlines
Président – Transporteurs passagers

BREAKFAST

Breakfast will be served shortly after take-off.

Fresh orange juice

🍏 Fresh seasonal fruit

Yogurt

Croissants, blueberry muffins, butter, preserves

MAIN COURSE

Fresh chive omelette, herbed potatoes, chicken sausage, sautéed mushrooms, grilled tomato

LUNCH

APPETIZER

Hot smoked honey salmon, couscous salad with sun-blushed tomato, spinach, raisins

SALAD

🍏 Mixed greens, sun-dried tomatoes, Parmesan, balsamic vinaigrette

MAIN COURSES

Each meal is served with a selection of warm breads.

Mustard herb marinated rack of lamb, lamb jus, thyme infused crushed new potatoes, roasted carrot bâtons

Chicken tikka masala, biryani rice, vegetable jalfrezi

🍏 Seared hake fillet, herb chermoula, saffron risotto, grilled bell peppers

Vegetable lasagna, Kalamata olives, tomato sauce

SELECTION OF CHEESE AND DESSERT

French Brie, smoked Cheddar, Red Leicester, crackers

Fresh seasonal fruit

Chocolate, vanilla bean, mocha ice cream

DINE ANYTIME

Should you wish more time to work or sleep, enjoy your choice of main course served with salad, cheese and fruit, at anytime during the flight. Simply ask your flight attendant.

🍏 Air Canada NutriCuisine

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





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.



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, Fiilot, 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, liquorice 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



PETIT-DÉJEUNER

Le petit-déjeuner vous sera servi peu après le décollage.

Jus d'orange frais

🍏 Fruits frais de saison

Yogourt

Croissants, muffins aux bleuets, beurre, confiture

PLAT PRINCIPAL

Omelette à la ciboulette fraîche, pommes de terre aux herbes, saucisse de poulet, champignons sautés, tomate grillée

DÉJEUNER

ENTRÉE

Saumon fumé à chaud au miel, salade de couscous, tomate rosie au soleil, épinards, raisins secs

SALADE

🍏 Mesclun, tomates séchées, Parmesan, vinaigrette balsamique

PLATS PRINCIPAUX

Chaque repas est servi avec une sélection de pains chauds.

Carré d'agneau au jus mariné à la moutarde et aux herbes, jus d'agneau, écrasé de pommes de terre nouvelles au thym, bâtonnets de carotte rôtis

Poulet tikka masala, riz biryani, légumes jalfrezi

🍏 Filet de merlu poêlé, chermoula aux herbes, risotto safrané, poivrons grillés

Lasagne aux légumes, olives de Kalamata, sauce tomate

SÉLECTION DE FROMAGES ET DESSERT

Brie français, Cheddar fumé, Red Leicester, craquelins

Fruits frais de saison

Crème glacée au chocolat, à la gousse de vanille, moka

À TOUT MOMENT

Pour vous donner plus de temps pour le travail ou le repos, dégustez votre choix de plat principal accompagné d'une salade verte, de fromage et de fruits, servis au moment qui vous convient. Il vous suffit de le demander au personnel de bord.

🍏 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.





SOMMELIER

VÉRONIQUE RIVEST (GATINEAU, Qc)

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.



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 Primacía, 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

