

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.

ברוכים הבאים לטיסת אייר קנדה

אנו שמחים שהצטרפתם אלינו, ומזמינים אתכם להתרווח ולחווה את השירות עטור הפרסים של מחלקת העסקים הבינלאומית שלנו. אם יש משהו שנוכל לעשות כדי להנעים את טיסתכם, אל תהססו לומר לנו.

תודה שבחרתם אייר קנדה.



Benjamin Smith

President, Passenger Airlines

Président – Transporteurs passagers



AIR CANADA



CHEF

DAVID HAWKSWORTH (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.

דיוויד הוא שף ומסעדן זוכה פרסים מוונקובר.
סימן ההיכר של הפילוסופיה הקולינרית שלו הוא העניין הרב
ברכיבים המקומיים המשובחים ביותר. בטיסה היום, אנו מזמינים
אתכם לגלות את המנות החדשניות שלו, שכולן בעלות השפעה קנדית.





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.

ורניק היא סומלייה ידועה שהייתה בין הזוכים בתחרות הסומלייה הטוב ביותר בעולם. מבחר היינות שלה מאוזנים להפליא, משתלבים נהדר עם אוכל, מעוררים את יצר הנדודים ומשלימים היטב את המנות בטיסה.



DINNER

Dinner 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.

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

Chicken breast, lemon butter, pepper and zucchini couscous, green beans


  Sablefish, lime scented basmati rice, mushroom, bok choy, green curry sauce

Portobello and cheese manicotti, creamy rosé sauce, leek

SELECTION OF CHEESE AND DESSERT

Oka, Camembert, medium Cheddar, crackers

Fresh seasonal fruit

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

 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

Chicken teriyaki wrap, mixed green salad, red and yellow peppers, balsamic vinaigrette

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

BREAKFAST

Please note that breakfast 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

Pancakes, maple butter, cran-apple compote, chicken sausage

🍏 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, 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




DÎNER

Le dîner 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 et chapelure au romarin



SALADE  Mesclun, tomates raisins, vinaigrette

PLATS PRINCIPAUX

Chaque repas est servi avec une sélection de pains chauds.

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

Suprême de poulet, beurre citronné, couscous aux poivrons et aux courgettes, haricots verts


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

Manicottis aux champignons portobello et au fromage, sauce rosée à la crème et poireaux

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

 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

Roulé au poulet, salade verte, poivrons rouges et jaunes, vinaigrette balsamique

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

PETIT-DÉJEUNER

Le petit-déjeuner 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

Crêpes, beurre d'érable, compote de pommes et canneberges, saucisse de 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



ראפ עוף טריאקי, סלט ירוק עם פלפלים אדומים וצהובים, ויניגרט בלסמי

מבחר חטיפים ארוזים ופירות טריים עומדים תמיד לרשותכם במזנון.

ארוחת בוקר

מיץ תפוזים טרי

פרי עונה טרי

יוגורט

קרואסונים, לחמניות דגנים, מאפינס אוכמניות, חמאה, ריבות

ארוחת הבוקר תוגש בערך 75 דקות לפני ההגעה. אם אתם מעדיפים לאכול מוקדם יותר אנא הודיעו לאנשי הצוות.

חביתת ירק, נקניקיית עוף, תפוחי אדמה אדומים צלויים, מטבל פלפלים אדומים, גבינת קוטג'

פנקייק, חמאת מייפל, לפתן תפוחים וחמוציות, נקניקיית עוף

מנות עיקריות

אייר קנדה NutriCuisine

אנו מתנצלים מראש אם קורה והמנה שבחרת אינה זמינה. לא נוכל להבטיח שהמנות המוגשות בטיסה הן נטולות אלרגנים.



ארוחת הערב תוגש זמן קצר לאחר ההמראה.

אפשרות לארוחת אקספרס קלה כאפשרות מהירה וקלה יותר, זמן קצר לאחר ההמראה, נגיש בפניכם כמנה אחת – מתאבן עם סלט, גבינה ופרי.

לאכול בכל עת אם תרצו יותר זמן לעבודה או לשינה, אתם מוזמנים לבחור מבין המנות העיקריות שלנו, המוגשות עם סלט, גבינה ופירות, מאוחר יותר במהלך הטיסה. נא ליידע את צוות הדיילים לפני ההמראה.

מתאבן סלמון מעושן, תפוחי אדמה בייבי, בצל אדום, צלפים, פירורי לחם ברוזמרין

סלט סלט ירוק, עגבניות שרי, ויניגרט

מנות עיקריות פילה בקר AAA צלוי על הגריל ברוטב קברנה וגרגרי פלפל, מחית תפוחי אדמה "יוקון גולד", אספרגוס
 חזה עוף, חמאת לימון, קוסקוס פלפלים וקישואים, שעועית ירוקה
כל ארוחה מוגשת עם מבחר לחמים טריים וחמים.

דג קוד שחור, אורז בסמטי בניחוח ליים, פטריות, בוק צ'וי, רוטב קארי ירוק
 פסטה מניקוטי עם פטריות פורטובלו וגבינה, רוטב יין רוזה ושמנת, כרישה

מבחר גבינות וקינוחים גבינות אוקה, קממבר וצ'דר ביישון בינוני, קרקרים פרי עונה טרי

פונדנט שוקולד מריר, פרלין אגוזי לוז, לפתן דובדבנים מיובשים

מנת הדגל של הוקסוורת' אייר קנדה NutriCuisine

אנו מתנצלים מראש אם קורה והמנה שבחרת אינה זמינה. לא נוכל להבטיח שהמנות המוגשות בטיסה הן נטולות אלרגנים.



שמפניה

שמפניה דראפיייה, ברוט קארט ד'ור, ריימס, צרפת

שמפנייה דראפיייה הפכה להיות משקה אהוב בטיסותינו, לכן נמשיך לשתף אתכם ב-Cuvée נפלא זה.

יינות לבנים

א פורטלה, באדה פרימסיה, טרשדורה, ריבירון, ספרד

יין זה מופק בגליציה, בצפון מערב ספרד, מזן הענבים המקומי טרשדורה. קליל, יבש ונטול טעמי אלון, עם טעמים עשירים של אפרסק בשל והדרים. יין בהיר, עסיסי ומאוזן. מושלם עם דגים, פירות ים, סלטים וגבינות רכות.

טאוז, שרדונה, ניאגרה פנינסולה, קנדה

טאוז הוא אחד היקבים המובילים בחצי האי ניאגרה, והוא יקב חלוצי בתחום גידול הגפנים הביו-דינמי. יין שרדונה קלאסי ואלגנטי, עם רמזים של תפוח ואגס ונגיעות של טעם קלי המגיע מיישון בחביות אלון. מושלם למנות דגים, פירות ים, פסטה, עוף, רוטבי שמנת וגבינות.

יינות אדומים

פרונוטו, פיולוט, ברברה ד'אסטי, איטליה

ברברה הוא הזן הנפוץ ביותר של ענבים אדומים שמגודל בפיימונטה. כאן מופק ממנו יין יבש בעל גוף בינוני, עם כמות קטנה של טאנינים. נגיעות של פירות יער אדומים ואופי צלול ועסיסי. מושלם עם עוף, חזיר, פסטה ברוטב עגבניות או רוטב בשר, ריזוטו וגבינות קשות.

פאברה מונטמאיו, ררבה קברנה פרנק, מנדוזה, ארגנטינה

ארגנטינה לא מפיקה רק יינות מלבק! זהו יין קברנה פרנק מעולה, המופק על-ידי הרווה פאברה, שנולד בחבל בורדו. ליין זה גוף בינוני עם נוכחות חזקה של טאנינים ונגיעות של פירות יער אדומים ושחורים, עצי ארז, טבק ואלון. הוא משלב בין הטעם הפירותי של העולם החדש לאיפוק האופייני לחבל בורדו. יין זה משתלב היטב עם בשר אדום, פסטה, עוף וגבינות קשות.

קוס אה מזונב, קאהור לה קומבאל, צרפת

העיר קאהור שבדרום-מערב צרפת היא מולדת המלבק. יין כהה ויבש בעל גוף מלא, עם נגיעות של פירות יער שחורים, לקריץ ותבלינים ועם נוכחות חזקה של טאנינים. יין בעל טעם עשיר ביותר, המופק באחד היקבים המובילים של חבל זה. מושלם עם בשר אדום, ברווז וגבינות קשות.

פורט

דאו'ס פורט, פורטוגל

יין פורט זה הוא בעל ניחוח של ריבת שזיפים אדומים עם מרקם חלק של משי. מתיקות אינה מתמשכת ובכך מתאפשרת רעננות בפה לאחר כל לגימה.



אלכוהול וליקרים

וודקה סמירנוף, ג'ין בומביי סאפיר, סקוטש ג'וני ווקר בלאק לייבל, וויסקי קראון רויאל, וויסקי בורבון ג'ים בים, רום בקרדי לבן קורוזייה VSOP, גרנד מרנייה, בייליס אייריש קרים

בירה

היינקן, מולסון קנדיאן, קורס לייט

שתייה קרה

מיץ תפוזים, מיץ תפוחים, משקה עגבניות, קוקטייל חמוציות, קלאמאטו חריף

קוקה קולה, קוקה קולה דיאט, קוקה-קולה זירו, ספרייט, ג'ינג'ר אייל, סודה, מי טוניק פרייה, מי מעיין, חלב שקדים

שתייה חמה

קפה טרי של לוואצה, רגיל או נטול קפאין, אספרסו וקפוצ'ינו מוגשים במרבית המטוסים שלנו

מבחר סוגי תה של טטלי: אורנג' פיקו, ארל גריי, תה ירוק, קמומיל, מנטה ולימון-ג'ינג'ר



