



SIGNATURE CLASS CLASSE SIGNATURE

Welcome aboard.

We invite you to sit back and experience Air Canada's Signature Class, an elevated way to travel. Settle in with our range of premium amenities to make your flight more comfortable and enjoy our Canadian hospitality. If there is anything we can do to make your flight more enjoyable, please don't hesitate to let us know.

Thank you for choosing Air Canada.

Bienvenue à bord.

Nous vous invitons à vous détendre et à profiter d'une expérience de voyage supérieure avec la Classe Signature d'Air Canada. Installez-vous grâce à nos produits haut de gamme, conçus pour rendre votre vol plus confortable, et profitez de notre hospitalité canadienne. Si nous pouvons faire quoi que ce soit pour rendre votre vol plus agréable, n'hésitez pas à nous en faire part.

Merci d'avoir choisi Air Canada.

Lucie Guillemette

Executive Vice President and Chief Commercial Officer

Vice-présidente générale et chef des Affaires commerciales



David Hawksworth

Vancouver, BC/C.-B.

CHEF

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 dont 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.



Véronique Rivest

Gatineau, Qc

SOMMELIÈRE

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.

LATE EVENING EXPRESS SUPPER



Shortly after take-off, enjoy your choice of main course served with salad and cheese – presented all at once, followed by dessert.


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

 Red wine braised chicken, grainy Dijon spaetzle, pearl onions, oyster mushrooms, green beans

 Barbecue salmon, sriracha fried basmati rice, bok-choy

Mushroom ravioli, tomato basil arrabbiata sauce, Parmesan


CHEESE

Oka, Brie, medium Cheddar, crackers

DESSERT

Served with espresso, cappuccino, coffee and a selection of teas.

 Fresh seasonal fruit

 Lemon tart

Ice cream



Hawksworth Signature Dish



Air Canada NutriCuisine



DINE ON DEMAND

Should you wish more time to work or sleep after take-off, please let us know before departure and we'll set your supper aside for you to have later during the flight.

Following supper, personalise your inflight experience: enjoy any light bite or brunch items up to 75 minutes prior to landing. Simply let your flight attendant know what you would like to order.

LIGHT BITES

Choose between one or more of the following snack options.

Cereal – Muesli, milk

Yogurt – Greek yogurt

Hot sandwich – Egg sandwich

Hot snack – Chicken Parmesan sandwich

🍏 Vegetable salad, tomato, hummus, broccoli, cauliflower

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

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

Chicken schnitzel, gnocchi, bocconcini cheese, tomato sauce

WINE



CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Champagne Brut, France

An elegant, refined Champagne, with delicate aromas of white fruit and citrus. Crisp and lively, it makes a perfect apéritif and a great match for fish, seafood and salads.

WHITE WINES

Cave Spring Cellars, Riesling, Niagara Peninsula, Canada

Riesling is one of Ontario's flagship grapes, and Cave Spring is one of its great performers. Dry and delicately aromatic, with hints of lime, green apple and juicy peach. The palate is fresh and invigorating, with a mineral impression typical of the Peninsula's best wines. Perfect as an apéritif or paired with salad, fish or seafood.

Hess, Shirtail Ranches Chardonnay, Monterey County, United States

The vineyards of Monterey, south of San Francisco Bay, are home to more than 50% of Chardonnays. This region produces very ripe wines with a hint of tropical fruit but the freshness of the Pacific's coastal breeze. Peach, pineapple, butter and caramel flavours and a creamy texture make it ideal for rich fish, pasta or creamy chicken dishes.

RED WINES

Gaia, Notios, Peloponnese, Greece

Greece has been cultivating vines for more than four thousand years and has an abundance of fascinating native grape varieties. Here, the Agiorgitiko, an iconic grape from the Nemea region, is blended with Syrah. Dry and savoury, with ripe red fruit, traces of garrigue and spices, and a juicy character with soft tannins. Eminently Mediterranean. Highly versatile, it pairs well with fish in a tomato sauce, white and red meats and spicy dishes.

Domodimonti, I Am, Marche, Italy

Nestled in the hills between the Adriatic Sea and the Sibillini Mountains, with the idyllic Marche landscape as a backdrop, Domodimonti produces wines with the greatest respect for nature. This complex blend of Montepulciano, Merlot and Petit Verdot offers succulent fruit, moderate tannins and the savoury character of fine Italian wines. Perfect with pasta, red meat and hard cheeses.

Emiliana, Adobe Reserva Organic, Cabernet Sauvignon, Central Valley, Chile

Emiliana is a leader in organic and biodynamic viticulture in Chile. This Cabernet Sauvignon, very typical of the Central Valley's warm, dry climate, bears a ripe fruit with aromas of blackcurrant liquor and cherry, notes of herbs and tobacco and ripe, silky tannins. Ideal with red meats, 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.

BAR

SPIRITS AND LIQUEURS

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

Courvoisier VS, 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

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



SIGNATURE COCKTAIL

Enjoy our newest signature cocktail made with Crown Royal Canadian Whisky, gin and cranberry cocktail, garnished with lemon.

SOUPER EXPRESS EN FIN DE SOIRÉE



Peu après le décollage, dégustez votre choix de plat principal accompagné d'une salade et de fromage – servis tous ensemble, suivis d'un dessert.

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, purée de pommes de terre Yukon Gold, asperges

🍴🍴 Poulet braisé au vin rouge, Spätzle de moutarde de Dijon en grains, oignons perlés, pleurotes, haricots verts

🍏 Saumon barbecue, riz basmati frit à la sriracha, pak-choï

Raviolis aux champignons, sauce tomate épicée au basilic, Parmesan

FROMAGE

Oka, Brie, Cheddar mi-fort, craquelins

DESSERT

Servi avec expresso, cappuccino, café et une sélection de thés.

🍏 Fruits frais de saison

🍴🍴 Tartelette au citron

Crème glacée



Création Hawksworth



NutriCuisine d'Air Canada



SERVICE SUR MESURE

Si vous préférez privilégier le travail ou le sommeil après le décollage, veuillez nous l'indiquer avant le départ. Nous mettrons votre souper de côté pour que vous le dégustiez plus tard au cours du vol.

Après le souper, personnalisez votre expérience à bord : dégustez tout élément du menu sous les rubriques Petits plaisirs et Brunch jusqu'à 75 minutes avant l'atterrissage. Il vous suffit d'indiquer vos choix à l'agent de bord.

PETITS PLAISIRS

Choisissez une ou plusieurs options parmi les en-cas légers suivants.

Céréales – Musli, lait

Yogourt – Yogourt à la grecque

Sandwich chaud – Sandwich aux œufs

En-cas chaud – Sandwich au poulet à la parmesane

🍏 Salade de légumes, tomate, hummus, brocoli, chou-fleur

Crème glacée

Un assortiment de grignotines pré-emballées 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 rouges rôties, relish de poivron rouge, fromage cottage

Pancakes, beurre d'érable, compote de pommes-canneberges, saucisse de poulet

Escalope de poulet panée, gnocchi, perles de Mozzarella, sauce tomate

Veuillez accepter nos excuses si le plat de votre choix n'est plus disponible. Nous ne pouvons garantir que notre nourriture soit sans allergène.

VINS



CHAMPAGNE

Laurent Perrier Champagne Brut, France

Un Champagne tout en fraîcheur, aux délicats arômes de fruits blancs et d'agrumes. Fin et élégant, il est tout indiqué pour l'apéritif ainsi que pour accompagner poissons, fruits de mer et salades.

VINS BLANCS

Cave Spring Cellars, Riesling, Péninsule du Niagara, Canada

Le riesling est un cépage phare d'Ontario, et Cave Spring est un de ses grands interprètes. Sec et délicatement aromatique, avec des notes de lime, de pomme verte et de pêche juteuse. La bouche est fraîche et tonique, avec une impression minérale typique des meilleurs vins de la Péninsule. Parfait comme apéritif, avec des salades, des poissons ou des fruits de mer.

Hess, Shirtail Ranches Chardonnay, Monterey County, États-Unis

Les vignobles de Monterey, au sud de la Baie de San Francisco, comptent plus de 50% de chardonnay. Il donne ici des vins au fruit tropical, très mûr, mais auxquels les brises du Pacifique apportent de la fraîcheur. Des saveurs de pêche, d'ananas, de beurre et de caramel et une texture crémeuse en font le vin idéal pour des poissons riches, des pâtes ou du poulet à la crème.

VINS ROUGES

Gaïa, Notios, Peloponnese, Grèce

La Grèce cultive la vigne depuis plus de quatre mille ans et regorge de cépages indigènes fascinants. Ici, l'agiorgitiko, cépage emblématique de la région de Nemea, est assemblé à de la syrah. Sec et savoureux, avec du fruit rouge mûr, de la garrigue, des épices, un caractère juteux et de légers tanins. Éminemment méditerranéen. Très polyvalent, il accompagnera poissons à la tomate, viandes blanches et rouges ainsi que des plats épicés.

Domodimonti, I Am, Marche, Italie

Niché dans les collines entre la mer Adriatique et les monts Sibyllins, dans le paysage idyllique des Marches, Domodimonti produit des vins dans le plus grand respect de la nature. Cet assemblage complexe de montepulciano, merlot et petit verdot offre un fruit succulent, des tanins modérés et le caractère savoureux des bons vins italiens. Parfait pour des pâtes, des viandes rouges et des fromages durs.

Emiliana, Adobe Reserva Bio, Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chili

Emiliana est un des leaders en viticulture bio et biodynamique au Chili. Ce cabernet sauvignon, très typique du climat chaud et sec de la vallée centrale, possède un fruit mûr, aux accents de liqueur de cassis et de kirsch, avec des notes d'herbes et de tabac, et des tanins présents, mais mûrs et soyeux. Idéal pour les viandes rouges, le canard, et les fromages durs.

PORTO

Porto Dow's, Portugal

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

BAR

SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

Vodka Smirnoff, gin Bombay Sapphire, scotch Johnnie Walker Black Label, whisky Crown Royal, bourbon Jim Beam, rhum blanc Bacardi

Courvoisier VS, Grand Marnier, crème irlandaise Baileys

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

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



COCKTAIL SIGNATURE

Dégustez notre cocktail signature le plus récent, mariant le whisky canadien Crown Royal, du gin et un cocktail aux canneberges, le tout garni de citron.

