



## 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

SOMMELIER

---


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.

# MENU




## APPETIZER


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

## MAIN COURSES

Each meal is served with a selection of warm breads.

-  Hoisin glazed duck, ginger fried rice, spring radish, scallion, sesame

Beef tenderloin, béarnaise sauce, potato gratin, mixed vegetables

-  Mixed green and baby spinach salad, Emmental, spiced pecans, shaved fennel, peppers, grape tomatoes, Kalamata olives served with salmon skewers

Lasagna, arrabiata sauce, broccoli, cauliflower, mozzarella, parsley

## CHEESE

Oka, Brie, medium Cheddar, crackers

## DESSERT

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

-  Fresh seasonal fruit

Chocolate chip cookie baked fresh on board, vanilla ice cream

Assorted snacks are available at all times throughout your flight.

 Hawksworth Signature Dish    Air Canada NutriCuisine

We apologize should your preferred choice not be available. We cannot guarantee any food items to be allergen free.

## DINE ON DEMAND

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

# WINE

---

## SPARKLING WINE

### **Bottega Millesimato Brut 2016**

## 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, Shirltail 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

---

## SIGNATURE COCKTAIL

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

### SPIRITS AND LIQUEURS

Smirnoff Vodka  
Tanqueray Gin  
Johnnie Walker Black  
Bacardi White Rum  
Canadian Club Rye  
St-Rémy VSOP  
Napoleon Brandy  
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

# MENU




## ENTRÉE


 Saumon fumé, pomme de terre ratte, oignon rouge, câpres, chapelure au romarin

## PLATS PRINCIPAUX

Chaque repas est servi avec une sélection de pains chauds.

 Canard glacé à la sauce hoisin, riz frit au gingembre, radis du printemps, oignon vert, sésame

Filet de bœuf, sauce béarnaise, gratin de pommes de terre, légumes variés

 Salade de mesclun et jeunes pousses d'épinards, Emmental, pacanes aux épices, fenouil ciselé, poivrons, tomates raisins, olives de Kalamata, brochettes de saumon

Lasagne, sauce arrabiata, brocolis, chou-fleur, Mozzarella, persil

## FROMAGE

Oka, Brie, Cheddar mi-fort, craquelins

## DESSERT

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

 Fruits frais de saison

Biscuit aux brisures de chocolat cuit à bord, crème glacée à la vanille

Des grignotines sont disponibles à tout moment durant votre vol.

 Création Haworth  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 soit sans allergène.



## SERVICE SUR MESURE

Pour vous permettre plus de temps pour le travail ou pour le repos, dégustez votre choix de plat principal accompagné de fromage et de fruits, servis plus tard au cours du vol. Veuillez en informer le personnel de bord avant le décollage.

# VINS

---

## VIN MOUSSEUX

### Bottega Millesimato Brut 2016

## 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.



## COCKTAIL SIGNATURE

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

### SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

Vodka Smirnoff  
Gin Tanqueray  
Johnnie Walker Black  
Rhum blanc Bacardi  
Rye Canadian Club  
Brandy St-Rémy  
VSOP Napoleon  
Grand Marnier  
Baileys Irish Cream

### BIÈRES

Heineken  
Molson Canadian  
Coors Light

### BOISSONS FROIDES

Jus d'orange  
Jus de pomme  
Boisson aux tomates  
Cocktail aux canneberges  
Clamato extra épicé  
Coca-Cola  
Coke diète  
Coke Zero  
Sprite  
Soda au gingembre  
Eau gazéifiée  
Soda tonique  
Perrier  
Eau de source

### BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza classique ou décaféiné fraîchement préparé, expresso 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