



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.



BREAKFAST



Breakfast will be served shortly after take-off.

Fresh orange juice

 Fresh seasonal fruit

Yogurt

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

MAIN COURSE

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

DINNER

APPETIZER

 Lobster, endive, apple, celery, hazelnuts, buttermilk dressing

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

 Salmon and prawn Thai coconut bouillabaisse, carrot, potato

Five cheese medaglioni pasta, Malbec herb marinara sauce

CHEESE

Oka, Brie, medium Cheddar, crackers

DESSERT

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

 Fresh seasonal fruit

 Lemon tart

 Haworth 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

Following breakfast, personalise your inflight experience: enjoy any dinner items up to 90 minutes prior to landing. Simply let your flight attendant know what you would like to order.

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

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
Bombay Sapphire Gin
Johnnie Walker Black
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



PETIT-DÉJEUNER



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

Jus d'orange frais

 Fruits frais de saison

Yogourt

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

PLAT PRINCIPAL

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

DÎNER

ENTRÉE

 Homard, endives, pommes, céleri, noisettes, vinaigrette au babeurre

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 perles, pleurotes, haricots verts

 Bouillabaisse thaïe à la noix de coco avec saumon et crevettes, carottes, pommes de terre

Medaglioni de pâtes aux cinq fromages, sauce marinara au Malbec et aux herbes

FROMAGE

Oka, Brie, Cheddar mi-fort, craquelins

DESSERT

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

 Fruits frais de saison

 Tarte au citron

 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 soit sans allergène.



SERVICE SUR MESURE

Suite au petit-déjeuner, personnalisez votre expérience à bord : dégustez tout élément du menu sous la rubrique Dîner jusqu'à 90 minutes avant l'atterrissage. Il vous suffit d'indiquer vos choix à l'agent de bord.

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



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 Bombay Sapphire
Johnnie Walker Black
Whiskey Crown Royal
Bourbon Jim Beam
Rhum blanc Bacardi
Courvoisier VS
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, 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

