

MENU



**AIR CANADA
SIGNATURE**

SUITE
VANCOUVER

À LA CARTE



APPETIZERS | ENTRÉES

Soup Dumpling (Xiaolongbao) | Dumplings à la soupe (Xiaolongbao)

Pork, black vinegar / Porc, vinaigre noir

Beet and Chicory Salad | Salade de betteraves et de chicorée

Toasted walnuts, watercress, blue cheese and white wine vinaigrette

Noix de Grenoble grillées, cresson, fromage bleu et vinaigrette au vin blanc

Mushroom Bisque | Bisque de champignons

Roasted crimini, mirepoix, sherry

Crimini grillés, mirepoix, xérès

Hamachi Crudo | Crudo d'hamachi

Lemongrass sorbet, citrus pearls, puffed black and wild rice, cucumber, jalapeno

Sorbet à la citronnelle, perles d'agrumes, riz sauvage et noir soufflés, concombre, jalapeno

Roasted Squash Agnolotti | Agnolotti à la courge rôtie

Butternut squash, ricotta, house-made pasta, sage, hazelnut, browned butter sauce

Courge musquée, ricotta, pâtes maison, sauge, noisettes, sauce au beurre noir

Hudson Valley Farm Foie Gras | Foie gras des Fermes Hudson Valley

Pan-seared Quebec foie gras, pain perdu, grape gastrique, pickled grapes

Foie gras du Québec poêlé, pain perdu, sauce gastrique aux raisins, raisins marinés

MAINS | PLATS PRINCIPAUX

Poached British Columbia Halibut |

Flétan de la Colombie-Britannique poché

Olive oil poached, maitake, peas, lardon, vermouth sauce

Flétan poché dans l'huile d'olive, maitaké, petits pois, lardons, sauce au vermouth

Beef Tenderloin | Filet de bœuf

Grass-fed Alberta beef, kale, pomme purée, chimichurri

Boeuf de pâturage de l'Alberta, chou vert frisé, purée de pommes de terre, chimichurri

English Pea Falafel | Falafel aux petits pois

Zucchini, pickled onion, crème fraîche, pistachio, cherry tomato, mango chutney, crispy chickpeas

Courgettes, oignons marinés, crème fraîche, pistaches, tomates cerises, chutney à la mangue, pois chiches croustillants

Hawthorn Beef Burger | Hamburger du Chef Hawthorn

Tempura onion ring, aged cheddar, bacon, lettuce, tomato, pickles, brioche bun

Rondelle d'oignon tempura, cheddar vieilli, bacon, laitue, tomate, cornichons, petit pain brioché



DAVID HAWKSWORTH

Discover our Signature Suite menu selection crafted by Chef David Hawthorn, a renowned Vancouver based chef and restaurateur.

Découvrez notre menu Suite Signature élaboré par David Hawthorn, réputé chef restaurateur vancouverois.

 Vegan option available | Options végétaliennes disponibles  Gluten free option available | Options sans gluten disponibles

Please let your server know if you have any allergies or if you have any questions about the ingredients we use. Please also note that despite our efforts to accommodate dietary requests, there is a risk that some of our menu items are prepared in close proximity to other ingredients. As a result, we are unable to guarantee any item to be completely free of allergens.

Veuillez nous signaler toute allergie. N'hésitez pas à nous poser des questions sur les ingrédients utilisés. Veuillez également noter que malgré nos efforts pour accommoder des restrictions alimentaires, certains plats pourraient avoir été préparés à proximité d'autres ingrédients. Par conséquent, nous sommes incapables de garantir des plats totalement exempts d'allergènes.

DESSERTS



Chocolate Pot de Creme | Pot de crème au chocolat

Chocolate, raspberry gel

Chocolat, gelée de framboises

Earl Grey Panna Cotta | Panna cotta au thé Earl Grey

Earl grey tea, vanilla beans, hazelnut praline, lavender chantilly

Thé Earl Grey, gousse de vanille, noisettes pralinées, crème chantilly à la lavande

Affogato

Vanilla bean ice cream, espresso

Crème glacée à la gousse de vanille, expresso

Daily selection of house-made ice cream

Choix de crème glacée maison du jour




DAVID HAWKSWORTH

Discover our Signature Suite menu selection crafted by Chef David Hawksworth, a renowned Vancouver based chef and restaurateur.

Découvrez notre menu Suite Signature élaboré par David Hawksworth, réputé chef restaurateur vancouverois.

 Vegan option available | Options végétaliennes disponibles

 Gluten free option available | Options sans gluten disponibles

Please let your server know if you have any allergies or if you have any questions about the ingredients we use. Please also note that despite our efforts to accommodate dietary requests, there is a risk that some of our menu items are prepared in close proximity to other ingredients. As a result, we are unable to guarantee any item to be completely free of allergens.

Veuillez nous signaler toute allergie. N'hésitez pas à nous poser des questions sur les ingrédients utilisés. Veuillez également noter que malgré nos efforts pour accommoder des restrictions alimentaires, certains plats pourraient avoir été préparés à proximité d'autres ingrédients. Par conséquent, nous sommes incapables de garantir des plats totalement exempts d'allergènes.

BAR



CHAMPAGNE

Laurent-Perrier La Cuvée Brut, France

Laurent-Perrier, Cuvée Rosé Brut, France

WHITE WINES | VINS BLANCS

Astrolabe, Sauvignon Blanc

2021, Marlborough

New Zealand | Nouvelle-Zélande

Clos du Soleil, Chardonnay

2020

B.C. VQA Similkameen Valley | Vallée de Similkameen, C.-B.

Canada

Famille Hugel, Pinot Gris Classic

2020, Alsace

France

Zeni Soave Classico, Vigne Alte

2020, Garganega, Trebbiano, Chardonnay

Soave Classico

Italy | Italie

RED WINES | VINS ROUGES

Mission Hills, Cabernet Sauvignon Reserve

2019

Okanagan Valley VQA, B.C.- | Vallée de l'Okanagan, C.-B.-.

Canada

Villa Sparina, Barbera del Monferrato DOC

2020

Piedmont, Italy | Piémont, Italie

Domaine Paul Autard Côtes du Rhône

2019, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Muscardin

France

JoieFarm PTG

2020, Gamay, Pinot Noir

Okanagan Valley VQA, B.C. | Vallée de l'Okanagan C.-B.

Canada

DESSERT WINE | VIN DE DESSERT

Sperling Late Harvest | Vendange tardive

2018, Vidal

Okanagan Valley VQA, B.C. | Vallée de l'Okanagan C.-B.

Canada

COCKTAILS



AIR CANADA SIGNATURE COCKTAIL COCKTAIL SIGNATURE AIR CANADA

Bulleit Rye, Averna amaro, sweet maple syrup, vanilla bitters
Bulleit Rye, amaro Averna, sirop d'érable, amer à la vanille

FIRST CLASS | PREMIÈRE CLASSE

Cîroc Apple, Cointreau, simple syrup, Brut Champagne
Cîroc Pomme, Cointreau, sirop simple, Champagne brut

CLASSIC PALOMA | PALOMA CLASSIQUE

Don Julio Blanco, agave syrup, grapefruit juice
Don Julio Blanco, sirop d'agave, jus de pamplemousse

GATE E77 | PORTE E77

Don Julio Blanco, Chartreuse, agave, lime, cucumber, mint,
jalapeño salt
Don Julio Blanco, Chartreuse, agave, lime, concombre,
menthe, sel au jalapeno

HEMINGWAY DAIQUIRI

White rum, maraschino liquor, lime juice, grapefruit juice,
amerosa syrup
Rhum blanc, marasquin, jus de lime, jus de pamplemousse,
sirop amerosa

MORNING OASIS | OASIS MATINALE

Tanqueray Gin, St-Germain, lime juice, egg white,
simple syrup
Gin Tanqueray, St-Germain, jus de lime, blanc d'oeuf,
sirop simple

YYZ

Don Julio Blanco, Chambord, Pernod, lime juice, agave syrup
Don Julio Blanco, Chambord, Pernod, jus de lime, sirop
d'agave

NEW YORK SOUR

Bulleit Bourbon, lemon juice, simple syrup, red wine
Bulleit Bourbon, jus de citron, sirop simple, vin rouge

ESPRESSO MARTINI | MARTINI ESPRESSO

Ketel One Vodka, Kahlua, simple syrup, espresso
Vodka Ketel One, Kahlua, sirop simple, espresso

DRAUGHT BEER SELECTION BIÈRES PRESSION



MOLSON CANADIAN

Pale Lager | Lager pâle
Toronto, Canada

COORS BANQUET

Light Lager | Lager légère
Colorado, USA | É.-U.

BEAU'S LUG TREAD

Lagered Ale | Lager-ale
Vankleek Hill, Canada

CREEMORE SPRINGS

Amber Lager | Lager ambrée
Creemore, Canada

HEINEKEN

Pale Lager | Lager pâle
Netherlands | Pays-Bas

BIRRA MORETTI

Pale Lager | Lager pâle
Italy | Italie

KILKENNY

Irish Cream Ale
Ireland | Irlande

GUINNESS

Stout
Ireland | Irlande

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES BOISSONS NON ALCOOLISÉES



JUICES | JUS

Orange | Jus d'orange
Grapefruit | Jus de pamplemousse
Apple | Jus de pomme
Cranberry | Jus de cranberry
Tomato | Jus de tomate
Clamato | Jus de Clamato
Pineapple | Jus d'ananas

SOFT DRINKS | BOISSONS GAZEUSES

Coke
Coke Zero | Coke Zéro
Diet Coke | Coke Diète
Sprite
Nestea
Ginger Ale | Soda au gingembre

HOT DRINKS | BOISSONS CHAUDES

Hot Chocolate | Chocolat chaud
Hot White Chocolate | Chocolat chaud blanc
London Fog | Thé latté à l'anglaise
Matcha Latte | Latté au matcha

LAVAZZA CAFÉ SELECTION SÉLECTION DE CAFÉS LAVAZZA

Americano | Américano
Flat White | Blanc plat
Cappuccino
Espresso | Espresso
Espresso macchiato | Espresso macchiato
Latte | Latté
Mocha | Moka

PLUCK PREMIUM TEAS | THÉS FINS PLUCK

English Breakfast
Brisk and Balanced | Vivifiant et équilibré
Classic Earl Grey | Earl Grey classique
Premium Black Tea | Thé noir fin
Chai Spice | Chai épicé
Aromatic and Spicy | Aromatique et épicé
Fields of Green Tea | Champs verdoyants
Organic Pure and Smooth | Pur, biologique et velouté
Harvest Mint
Organic Herbal Tea – Caffeine Free
Tisane biologique – sans caféine
Chamomile Flower | Fleur de camomille

Almond, soy milk and oat milk are available

Lait d'amande, lait de soja et d'avoine sont disponibles



AIR CANADA