

MENU



**AIR CANADA
SIGNATURE**

SUITE
TORONTO

À LA CARTE



APPETIZERS | ENTRÉES

Tuna Tataki | Tataki de thon

Seared albacore tuna, red chili, cucumber, yuzu ponzu, avocado puree, rice chips
Thon albacore poêlé, chili rouge, concombre, ponzu au yuzu, purée d'avocat, croustilles de riz

Quebec Foie Gras Terrine | Terrine de foie gras du Québec

Rhubarb compote, frisée, candied pecans, toasted brioche
Compote de rhubarbe, frisée, pacanes glacées, brioche grillée

Roasted Corn Soup | Soupe au maïs grillé

Corn fritter, ancho powder, scallion, cilantro citrus oil
Galette de maïs, chili ancho en poudre, cébette, coriandre, huile aux agrumes

Summer Harvest Salad | Salade de la récolte d'été

Maple sherry vinaigrette, whipped ricotta, sundried tomato pesto, asparagus, Ontario green peas, frisée, radicchio, crispy leeks Harvest
Vinaigrette à base de sirop d'érable et de xérès, ricotta fouetté, pesto de tomates séchées au soleil, asperges, petits pois de l'Ontario, frisée, radicchio, poireaux croustillants récoltés frais

MAINS | PLATS PRINCIPAUX

Seared Halibut | Flétan poêlé

Dashi, yuzu, baby bok choy, Ontario green peas, onion, shiitake mushrooms
Dashi, yuzu, bébé bok choy, petits pois de l'Ontario, oignon, champignons shiitakes

Panko Crusted Shrimp | Crevettes croustillantes au panko

Gochujang sauce, Romanesco, salted tomato and green beans, romesco sauce, spinach
Sauce gochujang, choux romanesco, tomates et haricots verts salés, sauce romanesco, épinards

Canadian Beef Tenderloin | Filet de bœuf canadien

Spinach and horseradish sauce, crispy potato cake, red wine jus, watercress, celery ribbons, freshly grated horseradish
Sauce aux épinards et au raifort, gâteau crouillant aux pommes de terre, jus de viande au vin rouge, cresson, ruban de céleri, raifort fraîchement râpé

Risotto Primavera | Risotto Primavera

Green asparagus, green peas, chives, whip cream, lemon juice
Asperges vertes, petits pois, ciboulette, crème fouettée, jus de citron

Hawthorn Burger | Burger Hawthorn

Tempura onion ring, aged cheddar, bacon, pain au lait bun
Rondelles d'oignons tempura, cheddar vieilli, bacon, petit pain au lait



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



Strawberry Lemonade Sorbet |

Sorbet aux fraises et à la limonade  

Fresh strawberries and raspberries, pistachio shortbread, candied lemon peel

Fraises et framboises fraîches, sablé à la pistache, écorce de citron glacée

Passion Fruit Mille-Feuille | Millefeuille au fruit de la passion

White chocolate and passion fruit sauce, passion fruit whip cream, pop rocks, white chocolate bark

Sauce au chocolat blanc et au fruit de la passion, crème fouettée au fruit de la passion, bonbons « pop rocks », écorce de chocolat blanc

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.

Veillez 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



CHAMPAGNES AND SPARKLING WINE CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX

Taittinger Réserve Brut

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut

13th Street Winery Grande Cuvée Blanc de Noir, 2013

WHITE WINES | VINS BLANCS

Jasci

2022, Pecorino

Abruzzo, Italy | Abruzzes, Italie

Charles Baker Ivan Vineyard

2020, Riesling

Twenty Mile Bench VQA, Canada

Bachelder Les Villages

2020, Chardonnay

Niagara Escarpment VQA | Escarpement du Niagara VQA
Canada

Domaine de Viranel

2022, Viognier IGP Pays d'Oc Blanc

Languedoc-Roussillon, France

ROSE WINÉ | VIN ROSÉ

Hidden Bench Locust Lane

2022, Rosé

Niagara Peninsula VQA | Péninsule du Niagara VQA
Canada

RED WINES | VINS ROUGES

Hidden Bench

2021, Pinot Noir

Beamsville Bench VQA, Canada

Domaines André Aubert

2020, Rhône

France

Domaine Queylus

2020, Cabernet Franc

Niagara Peninsula VQA | Péninsule du Niagara VQA
Canada

Alessandro Rivetto

2021, Nebbiolo

Langhe, Italy | Italie

Piccini

2021, Solco da Uve Leggermente Appassite

Tuscany, Italy | Toscane Italie

DESSERT WINE | VIN DE DESSERT

Stratus

2020, Sémillon Botrytis Affected

Niagara-on-the-Lake VQA, Canada

COCKTAILS



AIR CANADA SIGNATURE COCKTAIL **COCKTAIL SIGNATURE AIR CANADA**

Rye, Amaro Averna, maple syrup, vanilla bitters
Rye, Amaro Averna, sirop d'érable, amer à la vanille

GATE E77 | PORTE E77

Tequila, Chartreuse, agave, lime, cucumber, mint, jalapeño salt
Tequila, Chartreuse, agave, lime, concombre, menthe, sel de jalapeño

CONNECTION | CORRESPONDANCE

Irish whiskey, Amaro Montenegro, Aperol, Lillet Blanc, bitters
Whiskey irlandais, Amaro Montenegro, Aperol, Lillet Blanc, amer

SAKURA SUITE 17

Cîroc Apple, Luxardo Cherry Liqueur Sangue Morlacco, yuzu, sparkling wine
Cîroc aux pommes, Liqueur de cerise Luxardo Sangue Morlacco, yuzu,
vin mousseux

NAPOLEON | NAPOLÉON

Courvoisier VS, Cointreau, St-Germain, Drambuie, yuzu
Courvoisier VS, Cointreau, St-Germain, Drambuie, yuzu

HEMINGWAY

White Rum, Luxardo Maraschino Liqueur, lime juice, grapefruit juice,
amarena syrup, egg white
Rhum blanc, liqueur Maraschino Luxardo, jus de lime, jus de pamplemousse,
sirop de cerises amarena, blanc d'œuf

ORCHARD | LE VERGER

Rye, Galliano, apple juice, lemon juice, cinnamon syrup
Rye, Galliano, jus de pomme, jus de citron, sirop de cannelle

CLOUDSCAPE | DANS LES NUAGES

Cîroc Coconut, Frangelico, Baileys, Amaretto, espresso
Cîroc à la noix de coco, Frangelico, Baileys, amaretto, espresso

SIGNATURE ESPRESSO MARTINI **MARTINI ESPRESSO SIGNATURE**

Cîroc Coconut, Kahlúa, simple syrup, espresso, sea salt
Cîroc à la noix de coco, Kahlúa, sirop simple, espresso, sel de mer

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 canneberges
Tomato | Jus de tomate
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 blanc chaud
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 | Thé à la menthe
Organic Herbal Tea – Caffeine Free
Tisane biologique – sans caféine
Chamomile Flower | Fleur de camomille

Almond, soy milk and oat milk are available
Laits d'amande, de soja et d'avoine disponibles



AIR CANADA