



★ ★ ★ ★ ★

RESTAURANT LA COUPOLE
1325, boul. René-Lévesque Ouest
Montréal QC



MONTREAL IN-FLIGHT GOURMET

T.514.295.9674
T.514.221.2137

montrealinflightgourmet.com

DÉJEUNERS / BREAKFAST

Toutes les omelettes sont servies avec saucisses, bacon, patates et pain artisanal
All omelets are served with sausage, Canadian bacon, potatoes and artisan bread

Omelette au blanc d'oeufs - White egg omelet

Omelette au fromage - Cheddar cheese omelet

Omelette légumes grillés et fromage - Grilled vegetable and cheese omelet

Omelette jambon et fromage - Ham and cheese omelet

Omelette à la truffe noire - Black truffles omelet

Croissant et confitures - Croissant and homemade jam's

Assiette de fruits frais - Fresh fruits plate

Bagel saumon fumé et fromage - Smoked salmon bagel and cream cheese

Assiette de charcuteries - Sliced deli meat platter

JUS DE FRUITS FRAIS / FRESH JUICES

Orange, pommes et carottes
Orange, apple, carrot

Eau Evian - Evian Water

Eau San Pellegrino - San Pellegrino Water

ENTRÉES ET ENTRÉES SPÉCIALISÉES / APPETIZER AND SPECIALTY APPETIZERS

Carpaccio de boeuf «CAB», huile de truffes noires, copeaux de Parmesan, câpres frites
Beef Carpaccio "CAB", Black Truffle oil, Parmesan shavings, fried capers

Foie gras en terrine, pain campagnard, gellée de Sauternes
Terrine de Foie Gras, Country Bread, Sauternes Jelly

Tataki de thon rouge en croûte de poivre, huile d'avocat, pousse de pois
Pepper Crusted Tuna Tataki, Avocado oil, Peashoot Salad

Effiloché de langoustine en raviole, mousse à l'ail confit
Langoustine open Ravioli, Garlic Confit Mousse

Étagé de légumes de saison grillés, pesto de basilic et chèvre
Stacked Vegetables with warm Goat Cheese, Basilic pesto

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Magret de canard, couscous israélien, légumes racines rôtis
Duck Breast, Israeli Couscous, Roasted root Vegetables

Saumon grillé à l'unilatéral, tapenade d'olives noires, riz de Camargue rouge
Unilatéral Grilled Salmon, Black Olive Tapenade, Camargue red Rice

Médaille de Cerf, champignons sauvages, gratin de céleri rave & pomme
Deer Médaille, wild Mushrooms, Celeriac and Apple Gratin

Bavette de Wapiti, russet en Pont-Neuf, échalotes rôties, glacé de carottes
Wapiti flank Steak, Pont-Neuf potatoes, Roasted Shallots, Glazed Carrots

Filet Mignon «CAB» Polenta poêlée aux Girolles
Filet Mignon "CAB" Seared Girolles Mushroom Polenta

