

Marques



Amer Monna
Quina Monna – Monnarin

Ganges (Hérault) le

192



La Monnaguette

Notre histoire

Vers 1930, à Brissac, dans le Sud de la France, la famille Monna tenait un commerce de liqueurs, de vins et de limonades appelé Source la Monnaguette. En retrouvant une bouteille de cette époque au fond d'une rivière, Catherine Monna a eu l'idée de rendre hommage à ses ancêtres en reprenant le nom pour son coin gourmand qui vous fait découvrir les mille et une façons d'apprêter le cassis.

Around 1930, in the Southern French town of Brissac, the Monna family ran a store called Source la Monnaguette that sold liquor, wine and lemonade. Upon finding a bottle dating from this era at the bottom of a river, Catherine Monna was inspired to pay tribute to her ancestors by using this name for her little gourmet shop which makes you discover a thousand and one ways to enjoy black currants.



À grignoter chez les Monna



FRITES FRENCH FRIES

Mayonnaise à la tapenade d'**Olives marinées au vin de cassis***
ou Mayonnaise épicée à la **Sauce piquante au cassis***

Marinated olives with black currant wine* tapenade
mayonnaise or **Spicy mayonnaise with Black currant Hot Sauce***

7,50

POULET « POP CORN » POPCORN CHICKEN

Miel baratté au cassis de La Miellée de Morphée*

Churned black currant honey from La Miellée de Morphée*

11,25



OLIVES MARINÉES AU VIN DE CASSIS* MARINATED OLIVES WITH BLACK CURRANT WINE*

Marinées au vin **Le Capiteux***, **Sirop de cassis***, ail & herbes
Marinated in **Le Capiteux*** wine, **Black currant syrup***,
garlic & herbs

Servies tièdes

Served warm

12,75



LE PAILLASSON DES FROMAGES DE L'ISLE D'ORLÉANS PAILLASSON CHEESE FROM LES FROMAGES DE L'ISLE D'ORLÉANS

Gelée de vin de cassis*

Black currant wine jelly*

Servi poêlé avec croûtons maison

Served roasted with homemade croutons

Demi	Entier
Half	Whole
14,50	23,75

ASSIETTE DE LA GUINGUETTE GUINGUETTE PLATE

Morceaux de fromage le Carignan-Salières et Le Gré des Champs, Saucisson Rosette Charlevoix, fruits séchés.

Pieces of cheese on Carignan-Salières and Le Gré des Champs,
Rosette Charlevoix dry sausage, dried fruit.

Servie avec Craquelins de La Midinette, croûtons
et Gelée de vin de cassis**

Served with Crackers from La Midinette, croutons
and Black currant wine jelly**

27,50

Pour les minis

POULET « POP CORN » POPCORN CHICKEN

Miel baratté au cassis de La Miellée de Morphée*
Black currant honey from La Miellée de Morphée*

Servi avec frites

Served with french fries

10



À manger chez les Monna



SALADE DE CHÈVRE CHAUD WARM GOAT CHEESE SALAD

Salade & **Vinaigrette au cassis***, betterave jaune
& **Miel baratté au cassis de La Miellée de Morphée***

Salad & **Black currant vinaigrette***, yellow beet
& **Black currant honey from La Miellée de Morphée***

Servie avec croûtons maison

Served with homemade croutons

24,75



SANDWICH « GRILLED CHEESE » GRILLED CHEESE SANDWICH

Fromage en grains & fromage Hercule de la Laiterie
de Charlevoix & **Confit d'oignons aux cassis***

Cheese curds & Hercule cheese from the Laiterie de Charlevoix
& **Black currant onion confit***

*Servi avec frites, salade & Vinaigrette au cassis**

*Served with french fries, salad & Black currant vinaigrette**

23,50



**QUICHE PORTOBELLO ET FROMAGE HERCULE
DE LA LAITERIE DE CHARLEVOIX**
PORTOBELLO QUICHE AND HERCULE CHEESE
FROM THE LAITERIE DE CHARLEVOIX

Confit d'oignons au cassis*
Black currant onion confit*

Servie avec frites, salade & Vinaigrette au cassis*
Served with french fries, salad & Black currant vinaigrette*

21,50



PIZZA DE LA MIDINETTE
PIZZA FROM LA MIDINETTE

Gruyère, cheddar fort, mozzarella, basilic,
tapenade d'Olives marinées au vin de cassis*

Gruyère, cheddar fort, mozzarella, basilic,
Marinated olives with black currant wine* tapenade

Option vegan disponible sur demande

Vegan option available on request

24,25

SANDWICH FOCACCIA AU POULET
CHICKEN FOCACCIA SANDWICH

Poitrine de poulet marinée, tapenade d'Olives marinées
au vin de cassis* et Cassis séchés*, cresson, mayo ail-basilic
Marinated chicken breast, Marinated olives with black
currant wine* and Dried black currant* tapenade, watercress,
garlic-basil mayo

24,50

SANDWICH AU PORC EFFILOCHÉ MAISON
HOMEMADE PULLED PORK SANDWICH

Sauce au vin Le Capiteux* & salade de chou crémeuse
à la Sauce piquante au cassis*

Le Capiteux* wine sauce & creamy coleslaw
with Black currant Hot sauce*

23,50

POUTINE MAISON
HOMEMADE POUTINE

Sauce au vin de cassis Le Capiteux*
Le Capiteux* wine sauce

17,75

POUTINE DE LUXE AU CANARD CONFIT
DELUXE DUCK CONFIT POUTINE

Sauce au vin de cassis Le Capiteux*
Le Capiteux* wine sauce

25,75

HOT-DOG EUROPÉEN
EUROPEAN HOT-DOG

Saucisses artisanales au porc et cassis séchés de Charcuterie
Charlevoisienne avec Moutarde au cassis* & salade de chou
crémeuse à la Sauce piquante au cassis*

Artisanal pork and black currant sausages from Charcuterie
Charlevoisienne with Black currant mustard* & cabbage
salad with Black currant Hot Sauce*

Servi avec frites, salade & Vinaigrette au cassis*

Served with french fries, salad & Black currant vinaigrette*

24

CONFIT DE CANARD {CUISSÉ}
DUCK CONFIT {LEG}

Confiture au cassis*
Black currant jam*

Servi avec frites, salade & Vinaigrette au cassis*

Served with french fries, salad & Black currant vinaigrette*

29,50

MAYO

Mayonnaise à la tapenade d'Olives marinées au vin de cassis*
ou Mayonnaise épicée à la Sauce piquante au cassis*

Marinated olives with black currant wine* tapenade
mayonnaise or Spicy mayonnaise with Black currant Hot Sauce*

3

PANIER DE PAIN
BREAD BASKET

À côté

On the side

4



Végé
Veg



Végane
Vegan

Consultez votre serveur pour connaître nos options sans gluten.
Ask your waiter for our gluten-free options.



PRODUITS DISPONIBLES EN BOUTIQUE
PRODUCTS AVAILABLE IN STORE





Notre restaurant-terrace offre une expérience savoureuse en mettant de l'avant les produits de cassis disponibles à notre cave à vin & boutique gourmande.
Our terrace restaurant offers a savory experience by highlighting the blackcurrant products available at our wine cellar & gourmet boutique.

DÉRIVÉS BY-PRODUCTS

Olives marinées au vin de cassis
Marinated olives with black currant wine

Sauce piquante au cassis
Black currant Hot Sauce

Sirop de cassis
Black currant syrup

Gelée de vin de cassis
Black currant wine jelly

Vinaigrette au cassis
Black currant vinaigrette

Confit d'oignons au cassis
Black currant onion confit

Cassis séchés
Dried black currant

Moutarde au cassis
Black currant mustard

Confiture de cassis
Black currant jam

Confiture framboise et Crème de cassis
Raspberry and Crème de cassis jam

Beurre de cassis
Black currant butter

ALCOOLS ALCOHOLS

Crème de cassis
Madérisé
Fruité
Capiteux
Gin artisanal
Vodka artisanale

COLLABORATIONS

Miel baratté au cassis de la Miellée de Morphé
Black currant honey from La Miellée de Morphée

Craquelins de La Midinette
Crackers from La Midinette

Plusieurs de nos recettes
sont disponible
sur notre site internet

Many recipes
are available
on our Web site at

cassismonna.com

info@cassismonna.com
418 828-2525
1225, chemin Royal
Saint-Pierre, Île d'Orléans
Québec G0A 4E0

