



Royal Ch
Amer Mo
Quina Monna - Monna

nges (Héraut) le

19

CASSIS MONNA & FILLES

La
Monnaguette



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.

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.



« Resto café-terrasse
où l'on sert une cuisine
audacieusement
succulente dans une
ambiance détendue et
sympathique. Les sœurs
Catherine et Anne
veillent sur cet étonnant
repaire aux délices. »

“A restaurant-café-terrace that serves daringly succulent cuisine in a relaxed and friendly ambience. Sisters Catherine and Anne keep watch over this astonishing den of delights.”

— Nathalie Paquin, AU QUÉBEC

À manger chez les Monna

Olives marinées à la Monnaguette

⇒ 4,25 \$

*servies tièdes, marinées au vin
de cassis & herbes*

Terrine d'agneau & cassis & moutarde au cassis

⇒ 8,95 \$

*servie avec 1/2 baguette,
petite salade & vinaigrette au cassis*

Salade de chèvre chaud, coulis de miel & cassis

⇒ 9,50 \$

*servie avec 1/2 baguette,
petite salade & vinaigrette au cassis*

Rillettes de canard & foie gras & confiture d'oignons au cassis

⇒ 9,50 \$

*servie avec 1/2 baguette,
petite salade & vinaigrette au cassis*

Quiche au portobello & confit d'oignons au cassis

⇒ 11,95 \$

*servie avec 1/2 baguette,
salade & vinaigrette au cassis*

Pickled olives à la Monnaguette

⇒ \$4.25

*warm olives, marinated in
black currant wine & herbs*

Lamb-black currant terrine & black currant mustard

⇒ \$8.95

*served with 1/2 baguette,
small salad & black currant vinaigrette*

Warm goat cheese salad, black currant & honey coulis

⇒ \$9.50

*served with 1/2 baguette,
small salad & black currant vinaigrette*

Duck rilette & foie gras & black currant onion confit

⇒ \$9.50

*served with 1/2 baguette,
small salad & black currant vinaigrette*

Portobello & black currant onion confit quiche

⇒ \$11.95

*served with 1/2 baguette,
salad & black currant vinaigrette*

Sandwich au jambon & fromage & moutarde au cassis

⇒ 12,50 \$

sur pain ciabatta, servi avec frites,
salade & vinaigrette au cassis*

Sandwich au poulet mariné & cresson avec tapenade de cassis & canneberge

⇒ 13,95 \$

sur pain ciabatta, servi avec frites,
salade & vinaigrette au cassis*

Cuisse de canard confite de la Ferme Orléans & confiture aux petits fruits

⇒ 16,95 \$

*servie avec ½ baguette,
salade & vinaigrette au cassis*

Assiette de fromages (3) du Québec & verre de Capiteux

⇒ 14,95 \$

** Frites cuites dans l'huile d'arachide*

⇒ Plusieurs de nos recettes sont maintenant disponibles sur notre site Internet : www.cassismonna.com

Ham ciabatta cheese & black currant mustard

⇒ \$12.50

served with french fries,
salad & black currant vinaigrette*

Chicken breast ciabatta watercress & black currant & cranberry tapenade

⇒ \$13.95

served with french fries,
salad & black currant vinaigrette*

Duck leg confit from La Ferme Orléans & berry jam

⇒ \$16.95

*served with ½ baguette,
salad & black currant vinaigrette*

Plate of (3) Québec cheeses & glass of Le Capiteux

⇒ \$14.95

** Fries are cooked in peanut oil*

⇒ Many recipes are now available on our Web site at: www.cassismonna.com

À boire froid

Barbotine au cassis

◆ petit ⇒ 3,95 \$

◆ moyen ⇒ 4,95 \$

◆ grand ⇒ 5,95 \$

Thé glacé maison au cassis

⇒ 3,95 \$

Limonade maison

⇒ 3,95 \$

Kiri

⇒ 3,75 \$

Cola, cola diet, lime & fraise

Perrier & sirop de cassis

⇒ 3,95 \$

Cold drinks

Black currant slush

◆ Small ⇒ \$3.95

◆ Medium ⇒ \$4.95

◆ Large ⇒ \$5.95

Black currant iced tea

⇒ \$3.95

Homemade lemonade

⇒ \$3.95

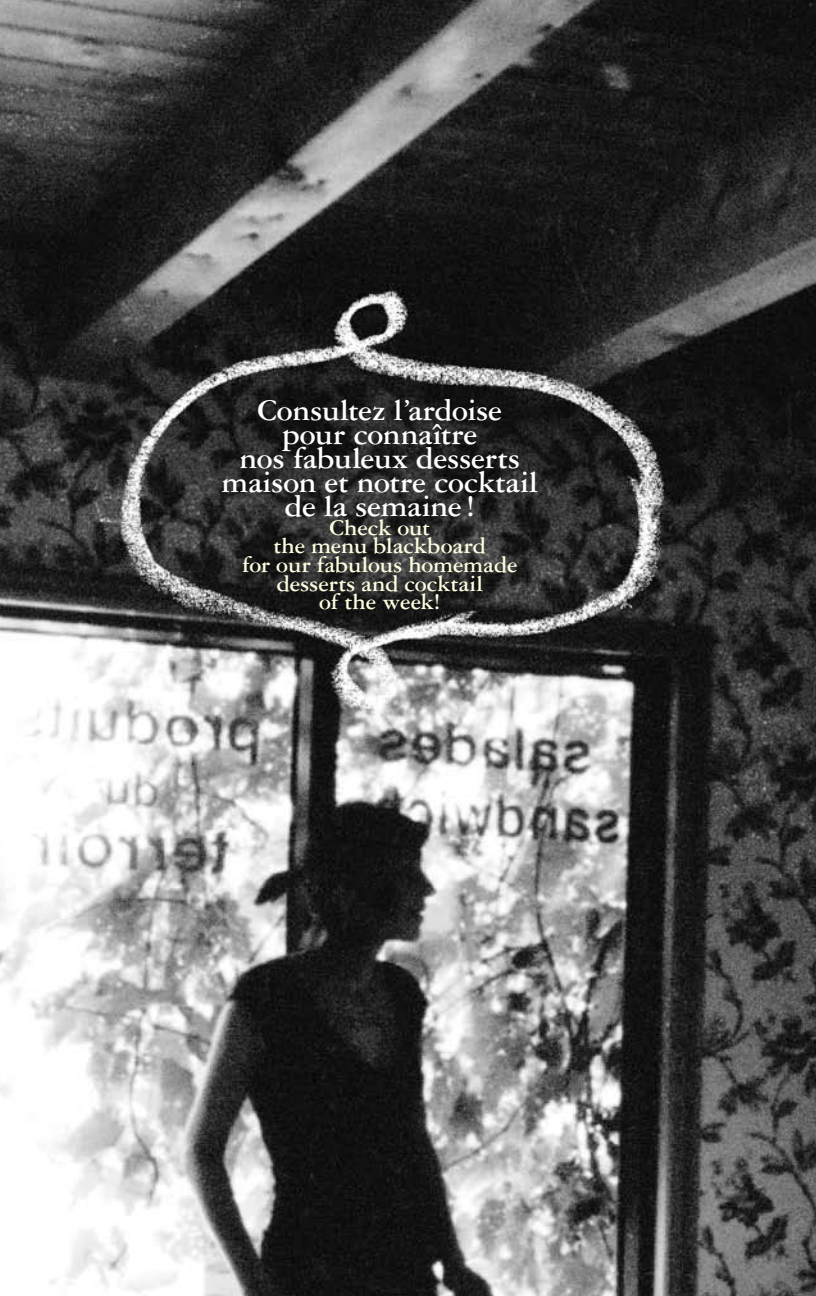
Kiri

⇒ \$3.75

Cola, diet cola, lime & strawberry

Perrier & black currant syrup

⇒ \$3.95



Consultez l'ardoise
pour connaître
nos fabuleux desserts
maison et notre cocktail
de la semaine!

Check out
the menu blackboard
for our fabulous homemade
desserts and cocktail
of the week!



À boire chez les Monna

Le Fruité du domaine
Cassis Monna & filles ⇒ 5,95 \$
*Vin de cassis apéritif aux saveurs
estivales et festives*

Le Madéréisé du domaine
Cassis Monna & filles ⇒ 5,95 \$
*Vin de cassis apéritif madéréisé aux
notes de torréfaction, de dattes et de bois*

Sangria maison au vin de cassis
L'incontournable
◆ verre ⇒ 6,25 \$
◆ ½ pichet ⇒ 14,95 \$
◆ pichet ⇒ 26,25 \$

Kir de l'Île ⇒ 6,50\$
Un grand classique
*Vin blanc du Vignoble de
Sainte-Pétronille + Crème de cassis*

Carrousel de dégustation ⇒ 18,50 \$
Pour essayer et partager
*Kir de l'Île + Kir breton pétillant +
Tango cassis + Barbotine au cassis &
Sobo + Sangria au cassis*

Tango cassis ⇒ 6,50\$
Bière + Crème de cassis

Kiri-cola & Malibu ⇒ 6,50\$
Rhum à la noix de coco + Kiri-cola

Bloody Dark Cassis ⇒ 6,50\$
Le Capiteux + Soda tonique

Le Fruité, Cassis Monna & filles
vineyard ⇒ \$5.95
*Distinctly aromatic summer-fresh flavors
and rich concentration of black currant*

Le Madéréisé, Cassis Monna & filles
vineyard ⇒ \$5.95
*Magnificent blend of roasted coffee,
date and woody aromas*

Homemade black currant Sangria
A must taste
◆ Glass ⇒ \$6.25
◆ Half pitcher ⇒ \$14.95
◆ Pitcher ⇒ \$26.25

Kir de l'Île ⇒ \$6.50
A classic
*White wine from Sainte-Pétronille
vineyard + Crème de cassis*

Carousel tasting ⇒ \$18.50
To try and share
*Kir de l'Île + Sparkling cider +
Tango cassis + Iced cocktails & Sobo
+ black currant Sangria*

Tango cassis ⇒ \$6.50
Beer + Crème de cassis

Kiri-cola & Malibu ⇒ \$6.50
Coconut rum + Kiri-cola

Bloody Dark Cassis ⇒ \$6.50
Le Capiteux + Tonic water

Perroquet cassis ⇒ 6,50\$

Pastis + Crème de cassis

Cocktails glacés ⇒ 6,50\$

Festif! *Barbotine au cassis +
Vodka ou Sobo (liqueur de litchi) ou
Malibu (rhum à la noix de coco)*

Kir breton pétillant ⇒ 6,50\$

*Cidre pétillant Verger du Minot
+ Crème de cassis*

Cardinal ⇒ 6,50\$

Un kir version rouge

Vin rouge + Crème de cassis

Monaco ⇒ 6,50\$

Bière + Limonade + Crème de cassis

Tango Normand ⇒ 6,50\$

*Cidre pétillant + Limonade +
Crème de cassis*

Snakebite ⇒ 6,50\$

Jolies bulles

*Cidre pétillant + Bière +
Crème de cassis*

Cassis Devil ⇒ 7,25\$

*Jus d'orange + Club soda +
Crème de cassis + Amaretto*

Apple Sunrise ⇒ 7,25\$

Anne l'adore

*Jus d'orange + Calvados +
Crème de cassis + Citron*

Rubis Cassis ⇒ 7,25\$

*Soda tonique + Triple sec +
Crème de cassis*

Perroquet cassis ⇒ \$6.50

Pastis + Crème de cassis

Iced cocktails ⇒ \$6.50

Dazzling! *Black currant slush +
Vodka or Sobo (lychee liqueur) or
Malibu (coconut rum)*

Kir breton pétillant ⇒ \$6.50

*Sparkling cider from Du Minot
+ Crème de cassis*

Cardinal ⇒ \$6.50

A red wine kir

Red wine + Crème de cassis

Monaco ⇒ \$6.50

Beer + Lemonade + Crème de cassis

Tango Normand ⇒ \$6.50

*Sparkling cider + Lemonade +
Crème de cassis*

Snakebite ⇒ \$6.50

Bubbles and bite

*Sparkling cider + Beer +
Crème de cassis*

Cassis Devil ⇒ \$7.25

*Orange juice + Club soda +
Crème de cassis + Amaretto*

Apple Sunrise ⇒ \$7.25

Anne's favorite

*Orange juice + Calvados +
Crème de cassis + Lemon*

Rubis Cassis ⇒ \$7.25

*Tonic water + Triple sec +
Crème de cassis*

Martini des sœurs Monna ⇒ 7,25\$
Vodka + Vermouth + Crème de cassis

Mêlé-cassis ⇒ 7,25\$
Cognac + Crème de cassis

EN FÛT

Bières de La Barberie
◆ verre ⇒ 5,50\$ ◆ pinte ⇒ 8,25\$

Cidre léger & pétillant du Verger du Minot
◆ verre ⇒ 5,75\$ ◆ pinte ⇒ 8,50\$

DIGESTIF

Le Capiteux du domaine Cassis Monna & filles ⇒ 5,50\$
Vin de cassis madérisé et fortifié, de type porto, offre des arômes de vanille, de prune, de noix et de torréfaction

La Crème de cassis du domaine Cassis Monna & filles ⇒ 5,75\$
Goût prononcé de fruit, un bouquet exceptionnel et un incontournable équilibre en bouche

Cidre de glace de Joe Giguère
⇒ 5,75\$ *Explosion de pomme d'un verger bien de chez nous*

⇒ Recettes de cocktails disponibles sur notre site Internet : www.cassismonna.com

Martini des sœurs Monna ⇒ \$7.25
Vodka + Vermouth + Crème de cassis

Mêlé-cassis ⇒ \$7.25
Cognac + Crème de cassis

ON TAP

Beer from La Barberie
◆ Glass ⇒ \$5.50 ◆ Pint ⇒ \$8.25

Sparkling cider from Verger du Minot
◆ Glass ⇒ \$5.75 ◆ Pint ⇒ \$8.50

LIQUEUR

Le Capiteux, Cassis Monna & filles vineyard ⇒ \$5.50
This maderized and fortified port-style wine bestows aromas of vanilla, prune, nuts and roasted coffee

La Crème de cassis, Cassis Monna & filles vineyard ⇒ \$5.75
Deep ruby-coloured and incredibly smooth. Rich fruitful taste, wondrous bouquet and unparalleled balance

Iced cider from Joe Giguère
⇒ \$5.75 *Created by a talented fellow islander*

⇒ For more original drinks, visit our Web site at: www.cassismonna.com

BIG BAW
AIL
CAV
XV

VIN ROSÉ

Marqués de Caceres, Rioja ⇒ 30,00\$

Vin ample en bouche aux saveurs de baies rouges

VINS BLANCS

Le Voile de la Mariée,
Vignoble de Sainte-Pétronille

Vin sec aux notes beurrées, toastées et légèrement fumées

◆ verre ⇒ 6,00\$ ◆ bout. ⇒ 22,00\$

Chenin blanc Robertson Winery

Vin léger et fruité aux notes florales et minérales

◆ verre ⇒ 6,00\$ ◆ bout. ⇒ 22,00\$

Gros Manseng / Sauvignon Brumont

Vin du pays des Côtes de Gascogne ⇒ 29,00\$

Vins aux arômes dominants d'agrumes

Andante Prestige Martin Zahn

Alsace ⇒ 36,50\$

Vin demi-sec souple et très aromatique aux notes florales

VINS ROUGES

Garnacha / Tempr. Torrelongares,
Crianza Carinena

Vin corsé et boisé, aux arômes de fruits rouges mûrs / Agréable fraîcheur

◆ verre ⇒ 6,25\$ ◆ bout. ⇒ 22,50\$

Carmenère PKNT Terrastral
⇒ 26.50\$

Arômes dominants de poivron vert, saveurs de fruits sauvages, de fumée et de sous-bois

Merlot primitivo Trevini Primo
Tarantino ⇒ 29,00\$

Vin corsé et fruité, tannins étoffés, notes de vanille et d'épices

ROSÉ WINES

Marqués de Caceres, Rioja ⇒ \$30.00

Broad mouthfeel and wild berry flavors

WHITE WINES

Le Voile de la Mariée,
Sainte-Pétronille vineyard

Toasty Dry wine, lightly smokey, with notes of butter

◆ Glass ⇒ \$6.00 ◆ Bott. ⇒ \$22.00

Robertson Winery Chenin blanc

Light, fruity with floral and mineral undertones

◆ Glass ⇒ \$6.00 ◆ Bott. ⇒ \$22.00

Gros Manseng / Sauvignon Brumont

Côtes de Gascogne ⇒ \$29.00

Fresh with grapefruit and citrus aromas

Andante Prestige Martin Zahn

Alsace ⇒ \$36.50

Light and very aromatic with floral undertones

RED WINES

Garnacha / Tempr. Torrelongares,
Crianza Carinena

Good body, woody, ripe red berry aroma / Pleasantly fresh

◆ Glass ⇒ \$6.25 ◆ Bott. ⇒ \$22.50

Carmenère PKNT Terrastral
⇒ \$26.50

Dominant aroma of green bell pepper, notes of wild berry, smoke and sous-bois

Merlot primitivo Trevini Primo
Tarantino ⇒ \$29.00

Good body, fruity, strong tannin, notes of vanilla and spices

Sirops
Vins Fins
Entrepôt de toutes les Marques

Registre Commerce
N° 1011 Montpellier



Gar

•
721, chemin Royal
Saint-Pierre, Île d'Orléans
Québec G0A 4E0

T. 418.828.2525

F. 418.828.1940

www.cassismonna.com

info@cassismonna.com