

## À grignoter chez les Monna

Mélange savoureux de noix grillées  
cassis, cumin & gingembre des  
Minettes

⇒ 4,95 \$

Frites\* & mayonnaise à la tapenade  
d'olives de la Monnaguette

⇒ 5,25 \$

Poulet « pop corn »\*  
& miel baratté au cassis de La Miellée  
de Morphée

⇒ 7,75 \$

Olives marinées à la Monnaguette

⇒ 7,75 \$

*servies tièdes, marinées au vin Capiteux,  
sirop de cassis, ail & herbes*

Le Paillasson des Fromages de l'isle  
d'Orléans avec Gelée de vin de cassis  
& Compote pomme, poire & cassis

◆ *demi* ⇒ 9,25 \$

◆ *entier* ⇒ 17,25 \$

*servi poêlé avec pain baguette*

Assiette de la guinguette  
{saucissons du Fou du cochon et Scie,  
mousse de foie gras des Canardises,  
fromage Hercule & Gelée de vin de  
cassis}

⇒ 14,95 \$

*servie avec pain baguette & croûtons*

Savory mix of roasted nuts with black  
currant, cumin & ginger from Les  
Minettes

⇒ \$4.95

French fries\* & Monnaguette's olive  
tapenade mayo

⇒ \$5.25

Popcorn\* chicken  
& churned black currant honey from  
La Miellée de Morphée

⇒ \$7.75

Pickled olives à la Monnaguette

⇒ \$7.75

*served warm, marinated in Capiteux, black  
currant syrup, garlic & herbs*

Paillasson from Les Fromages de l'isle  
d'Orléans with Wine jelly & Apple,  
pear & black currant compote

◆ *half* ⇒ \$9.25

◆ *whole* ⇒ \$17.25

*served roasted with baguette*

Guinguette plate  
{dry sausages from Fou du cochon et  
Scie, foie gras mousse from Les  
Canardises, Hercule cheese & Black  
currant wine jelly}

⇒ \$14.95

*served with baguette & croutons*

\* *Cuit dans l'huile d'arachide*

\* *Cooked in peanut oil*

## À manger chez les Monna

Salade de chèvre chaud & miel baratté au cassis de La Miellée de Morphée

⇒ 13,25 \$

*servie avec pain baguette*

Poulet « pop corn »\* & miel baratté au cassis de La Miellée de Morphée ⇒ 13,75 \$

*servie avec frites\*, salade & vinaigrette au cassis*

Quiche au portobello & Confit d'oignons au cassis

⇒ 14,75 \$

*servie avec frites\*, salade & vinaigrette au cassis*

Sandwich au poulet & tapenade olive, cassis & canneberge

⇒ 14,95 \$

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

Sandwich au végépaté & Moutarde au cassis ⇒ 14,95 \$

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

Sandwich au porc effiloché de la belle-sœur au vin de cassis Le Capiteux

⇒ 14,95 \$

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



Poutine\* de luxe canard & sauce au vin de cassis Le Capiteux ⇒ 15,95 \$

Confit de canard {cuisse} & Confiture au cassis ⇒ 19,25 \$

*servi avec frites\*, salade & vinaigrette au cassis*

Warm goat cheese salad & churned black currant honey from La Miellée de Morphée

⇒ \$13.25

*served with baguette*

Popcorn\* chicken & churned black currant honey from La Miellée de Morphée ⇒ \$13.75

*served with french fries\*, salad & black currant vinaigrette*

Portobello & Black currant onion confit quiche

⇒ \$14.75

*served with french fries\*, salad & black currant vinaigrette*

Chicken & olive, black currant & cranberry tapenade sandwich

⇒ \$14.95

*served on a ciabatta bread, with french fries\*, salad & black currant vinaigrette*

Sandwich végépaté & Black currant mustard ⇒ \$14.95

*served with french fries\*, salad & black currant vinaigrette*

Pulled pork ciabatta with black currant wine Le Capiteux

⇒ \$14.95

*served with french fries\*, salad & black currant vinaigrette*

Deluxe poutine\* with duck confit & Le Capiteux wine sauce ⇒ \$15.95

Duck confit {leg} & Black currant jam ⇒ \$19.25

*served with french fries\*, salad & black currant vinaigrette*

\* Cuit dans l'huile d'arachide

\* Cooked in peanut oil



**Pour les minis**

Poulet « pop corn »\*  
& miel baratté au cassis de La  
Miellée de Morphée

⇒ 6,00 \$

*servi avec frites\**

**For minis**

Popcorn\* chicken  
& churned black currant honey  
from La Miellée de Morphée

⇒ \$6.00

*served with french fries\**

\* *Cuit dans l'huile d'arachide*

\* *Cooked in peanut oil*

## À boire chez les Monna

Le Fruité Monna & Filles ⇒ 5,95 \$  
*Apéritif aux saveurs estivales*

Le Fruité Monna & Filles ⇒ \$5.95  
*Summer-fresh aperitive wine*

Le Madérisé Monna & Filles ⇒ 5,95 \$  
*Apéritif madérisé aux notes de caramel,  
de dattes et de bois*

Le Madérisé Monna & Filles ⇒ \$5.95  
*Magnificent blend of caramel,  
date and woody aromas*



Sangria maison au vin de cassis  
♦ verre ⇒ 8,25 \$  
♦ 1/2 pichet ⇒ 17,95 \$  
♦ pichet ⇒ 28,95 \$

Homemade black currant sangria  
♦ glass ⇒ \$8.25  
♦ half pitcher ⇒ \$17.95  
♦ pitcher ⇒ \$28.95

Cardinal ⇒ 8,25 \$  
*Vin rouge & Crème de cassis*

Cardinal ⇒ \$8.25  
*Red wine & Crème de cassis*

Kir de l'Île ⇒ 8,25 \$  
*Vin blanc & Crème de cassis*

Kir de l'Île ⇒ \$8.25  
*White wine & Crème de cassis*



Kir royal ⇒ 11,75 \$  
*L'Orpailleur brut & Crème de cassis*

Kir royal ⇒ \$11.75  
*L'Orpailleur brut & Crème de cassis*

Tango cassis ⇒ 8,25 \$  
Bière & Crème de cassis

Kir breton pétillant ⇒ 8,25 \$  
Cidre pétillant & Crème de cassis

Snakebite Black ⇒ 9,25 \$  
Cidre pétillant, bière & Crème de cassis

Cocktail glacé ⇒ 8,25 \$  
Barbotine au cassis & vodka ou sobo



Gin tonic cassis ⇒ 8,25 \$  
Gin, tonic, Crème de cassis & citron

Perroquet cassis ⇒ 9,25 \$  
Pastis, Crème de cassis, soda & menthe

Québec Royal ⇒ 9,25 \$  
Vodka, Crème de cassis, cidre mousseux,  
sirop d'érable & citron

Monnagrone ⇒ 9,25 \$  
Gin, Campari, Le Fruité & orange

Monna'nniversaire ⇒ 9,25 \$  
Gin, vermouth blanc, mousseux, tonic  
québécois, orange & Crème de cassis

Tango cassis ⇒ \$8.25  
Beer & Crème de cassis

Sparkling Kir breton ⇒ \$8.25  
Sparkling cider & Crème de cassis

Snakebite Black ⇒ \$9.25  
Sparkling cider, beer & Crème de cassis

Iced cocktail ⇒ \$8.25  
Black currant slush & vodka or sobo

Gin tonic cassis ⇒ \$8.25  
Gin, tonic, Crème de cassis & lemon

Perroquet cassis ⇒ \$9.25  
Pastis, Crème de cassis, soda & mint

Québec Royal ⇒ \$9.25  
Vodka, Crème de cassis, sparkling cider,  
maple syrup & lemon

Monnagrone ⇒ \$9.25  
Gin, Campari, Le Fruité & orange

Monna'nniversaire ⇒ \$9.25  
Gin, white vermouth, sparkling, Quebec  
tonic, orange & Crème de cassis

El Diablo ⇒ 9,25 \$  
*Ginger ale, téquila, Crème de cassis &  
lime*

### **Bières**

Bière en fût  
*Microbrasserie Des Beaux Prés*  
♦ verre ⇒ 5,50 \$ ♦ pinte ⇒ 8,25 \$

Bières en bouteille  
*Microbrasserie de l'Île d'Orléans*  
500 ml ⇒ 9,00 \$

### **Bulles québécoises**

L'Orpailleur brut, Vignoble de  
L'Orpailleur verre ⇒ 11,50 \$  
*Vin mousseux*

L'Effervescent, Cidrerie Verger  
Bilodeau ⇒ 9,75 \$  
*Cidre pétillant*

El Diablo ⇒ \$9.25  
*Ginger ale, tequila, Crème de cassis &  
lime*

### **Beers**

Beer on tap  
*Microbrasserie Des Beaux Prés*  
♦ glass ⇒ \$5.50 ♦ pint ⇒ \$8.25

Bottled beers  
*Microbrasserie de l'Île d'Orléans*  
500 ml ⇒ \$9.00

### **Bubbles**

L'Orpailleur brut, Vignoble de  
L'Orpailleur glass ⇒ \$11.50  
*Sparkling wine*

L'Effervescent, Cidrerie Verger  
Bilodeau ⇒ \$9.75  
*Sparkling cider*

### **Vins blancs québécois**

#### Le Voile de la mariée, Vignoble Sainte-Pétronille

◆ verre ⇒ 7,95 \$

◆ bouteille ⇒ 34,00 \$

*Vin sec et rafraîchissant aux arômes d'agrumes*

*Cépages : Vandal-Cliche, Vidal, Acadie*

#### L'Orpailleur blanc, Vignoble de l'Orpailleur

◆ verre ⇒ 7,50 \$

◆ bouteille ⇒ 32,00 \$

*Vin sec bien équilibré avec une finale rafraîchissante aux arômes de poire et de fleurs blanches*

*Cépages : Vidal, Seyval*

#### Les Rosiers, Les Pervenches

bouteille ⇒ 56,00 \$

*Vin bio d'une belle profondeur aromatique, bouche ronde et légèrement saline mais toujours rafraîchissante*

*Cépage : Chardonnay*

### **Quebec white wines**

#### Le Voile de la mariée, Vignoble Sainte-Pétronille

◆ glass ⇒ \$7.95

◆ bottle ⇒ \$34.00

*Dry and refreshing wine with citrus aromas*

*Grapes: Vandal-Cliche, Vidal, Acadie*

#### L'Orpailleur blanc, Vignoble de l'Orpailleur

◆ glass ⇒ \$7.50

◆ bottle ⇒ \$32.00

*Well-balanced dry wine with a refreshing finish with pear and white flowers aromas*

*Grapes: Vidal, Seyval*

#### Les Rosiers, Les Pervenches

bottle ⇒ \$56.00

*Organic wine of a beautiful aromatic depth, round mouth and slightly saline but always refreshing*

*Grape : Chardonnay*

Bout de l'Île Réserve, Vignoble  
Sainte-Pétronille bouteille ⇒ 40,00 \$  
*Vin sec à la texture onctueuse, tout  
en étant soutenue par une acidité fraîche,  
saveurs de tilleul et de poire dominant  
dans une finale persistante, élevage en  
barrique*  
Cépages : Vandal-Cliche, Vidal, Acadie

Vidal, Domaine des Salamandres  
bouteille ⇒ 31,00 \$  
*Nœz franc de fruits exotiques et de miel,  
bouche fraîche et minérale*  
Cépage : Vidal

**Vins rouges québécois**  
L'Orpailleur rouge, Vignoble de  
l'Orpailleur  
♦ verre ⇒ 7,50 \$  
♦ bouteille ⇒ 32,00 \$  
*Saveurs de petits fruits rouges, de bleuets  
et de cacao, avec une légère note poivrée*  
Cépage : Frontenac

Bout de l'Île Réserve, Vignoble  
Sainte-Pétronille bottle ⇒ \$40.00  
*Dry wine with a creamy texture, while  
being supported by a fresh acidity, tilleul  
and pear flavors dominate in a lingering  
finish, barrel aging*  
Grapes: Vandal-Cliche, Vidal, Acadie

Vidal, Domaine des Salamandres  
bottle ⇒ \$31.00  
*Nose of exotic fruits and honey, fresh and  
mineral mouth*  
Grape: Vidal

**Quebec red wines**  
L'Orpailleur rouge, Vignoble de  
l'Orpailleur  
♦ glass ⇒ \$7.50  
♦ bottle ⇒ \$32.00  
*Flavors of red berries, blueberries and  
cocoa, with a slight peppery note*  
Grape: Frontenac



Chesnaie, Vignoble Négondos

*bouteille ⇒ 44,00 \$*

*Vin bio au nez de cerises noires et d'olives, bouche fruitée et épicée qui laisse une sensation de fraîcheur en bouche*

*Cépages : Foch, Ste-Croix, Frontenac, Marquette*

Zweigelt-Pinot, Les Pervenches

*bouteille ⇒ 54,00 \$*

*Vin bio équilibré qui offre des tanins souples et soyeux et un côté noyau de cerise très charmeur, élevage en barriques*

*Cépages : Zweigelt, Pinot noir*

Versant rouge, Coteau Rougemont

*bouteille ⇒ 34,50 \$*

*Arômes de fruits noirs et de confiture de bleuets, avec des notes de torréfaction*

*Cépages : Frontenac Noir, Marquette*

Sélection Rouge, Domaine

St-Jacques *bouteille ⇒ 36,50 \$*

*Arômes de fruits mûrs comme la cerise et la framboise, jumelés à des notes de graphite et d'épices*

*Cépages : Lucy Kuhlmann, Maréchal Foch*

Chesnaie, Vignoble Négondos

*bottle ⇒ \$44.00*

*Organic wine with a nose of black cherries and olives, fruity and spicy mouth that leaves a sensation of freshness in the mouth*

*Grapes: Foch, Ste-Croix, Frontenac, Marquette*

Zweigelt-Pinot, Les Pervenches

*bottle ⇒ \$54.00*

*Organic balanced wine that offers soft, silky tannins and a very charming cherry core side, matured in barrels*

*Grapes: Zweigelt, Pinot noir*

Versant rouge, Coteau Rougemont

*bottle ⇒ \$34.50*

*Aromas of black fruits and blueberry jam, with notes of roasting*

*Grapes: Frontenac Noir, Marquette*

Sélection Rouge, Domaine

St-Jacques *bottle ⇒ \$36.50*

*Aromas of ripe fruit such as cherry and raspberry, paired with hints of graphite and spice*

*Grapes: Lucy Kuhlmann, Maréchal Foch*

### **Digestifs**

Le Capiteux, Cassis Monna & Filles

⇒ 7,95 \$

*Vin de cassis maderisé et fortifié, de type porto, offre des arômes de vanille, de prune, de noix et de torréfaction*



La Crème de cassis Monna & Filles

⇒ 7,95 \$

*Goût prononcé de fruit, un bouquet exceptionnel et un incontournable équilibre en bouche*

Cidre de glace, Verger Joe Giguère

⇒ 7,95 \$

### **Digestives**

Le Capiteux, Cassis Monna & Filles

⇒ \$7.95

*This maderized and fortified port-style wine bestows aromas of vanilla, prune, nuts and roasted coffee*

La Crème de cassis Monna & Filles

⇒ \$7.95

*Deep ruby color and incredibly smooth, rich fruitul taste, wondrous bouquet and unparalleled balance*

Cidre de glace, Verger Joe Giguère

⇒ \$7.95



### **Boissons sans alcool**

#### Barbotine au cassis

- ◆ *petit* ⇒ 3,95 \$
- ◆ *moyen* ⇒ 4,95 \$
- ◆ *grand* ⇒ 5,95 \$

#### Boissons maison

*Limonade, thé glacé ou jus de cassis*

*500 ml* ⇒ 5,25 \$

#### Bec Cola ⇒ 4,50 \$

*Le soda biologique au sirop d'érable*

#### St-Justin

*Eau minérale naturelle pétillante*

- ◆ *sans sirop de cassis* ⇒ 3,50 \$
- ◆ *avec sirop de cassis* ⇒ 4,50 \$

#### Cafés ⇒ Prix variés

*Espresso, allongé, café au lait ou cappuccino*

#### Thé & tisane ⇒ 3,50 \$

### **Non-alcoholic beverages**

#### Black currant slush

- ◆ *small* ⇒ \$3.95
- ◆ *medium* ⇒ \$4.95
- ◆ *large* ⇒ \$5.95

#### Homemade drinks

*Lemonade, iced tea or black currant juice*

*500 ml* ⇒ \$5.25

#### Bec Cola ⇒ \$4.50

*The organic maple syrup soda*

#### St-Justin

*Sparkling natural mineral water*

- ◆ *without black currant syrup* ⇒ \$3.50
- ◆ *with black currant syrup* ⇒ \$4.50

#### Coffees ⇒ various prices

*Espresso, allongé, latte or cappuccino*

#### Tea & herbal tea ⇒ \$3.50