

À manger chez les Monna

Olives marinées à la Monnaguette

⇒ 4,50 \$

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

Salade de chèvre chaud, coulis de miel & cassis

⇒ 10,75 \$

servie avec ½ baguette

Assiette de la guinguette {saucisson, mousse de foie de volaille au Capiteux & fromage Québécois}

⇒ 12,25 \$

servie avec ½ baguette



Poutine* au confit de canard & sauce au vin de cassis

⇒ 13,25 \$

Quiche au portobello & confit d'oignons au cassis

⇒ 13,50 \$

servie avec frites, salade & vinaigrette au cassis*

Sandwich rillettes de canard au foie gras & confiture d'oignons au cassis

⇒ 14,25 \$

sur ½ baguette, servi avec frites,
salade & vinaigrette au cassis*

Pizza prosciutto, bocconcini, tomates cerises & tapenade d'olives marinées à la Monnaguette

⇒ 14,25 \$

servie avec frites, salade & vinaigrette au cassis*

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

Pickled olives à la Monnaguette

⇒ \$4.50

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

Warm goat cheese salad, black currant & honey coulis

⇒ \$10.75

served with ½ baguette

Guinguette plate {dry sausage, chicken liver mousse with Capiteux & Québec cheese}

⇒ \$12.25

served with ½ baguette

Duck confit poutine* & black currant wine sauce

⇒ \$13.25

Portobello & black currant onion confit quiche

⇒ \$13.50

served with french fries, salad & black
currant vinaigrette*

Duck rillettes and foie gras sandwich & black currant onion confit

⇒ \$14.25

on ½ baguette, served with french fries,
salad & black currant vinaigrette*

Pizza prosciutto, bocconcini, cherry tomatoes & marinated olives tapenade

⇒ \$14.25

*served with salad & black currant
vinaigrette*

** Fries are cooked in peanut oil*

À manger chez les Monna

Sandwich au poulet mariné & tapenade olive, cassis & canneberge

⇒ 14,25 \$

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

Croque-monsieur {jambon, fromage, tomate & béchamel} & moutarde au cassis

⇒ 14,25 \$

sur 1/2 baguette, servi avec frites, salade & vinaigrette au cassis*

nouveau!
new!

Sandwich au porc effiloché de la belle sœur au vin de cassis

⇒ 14,25 \$

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

Confit de canard (cuisse) de la Ferme Orléans & confiture aux petits fruits

⇒ 17,25 \$

servi avec frites, salade & vinaigrette au cassis*

Chicken breast ciabatta & olive, black currant & cranberry tapenade

⇒ \$14.25

served with french fries, salad & black currant vinaigrette*

Croque monsieur {ham, cheese, tomato & béchamel} & black currant mustard

⇒ \$14.25

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

Pulled pork ciabatta with blackcurrant wine

⇒ \$14.25

served with french fries, salad & black currant vinaigrette*

Duck leg confit from La Ferme Orléans & berry jam

⇒ \$17.25

served with french fries, salad & black currant vinaigrette*



Pour les minis

Poulet pop-corn, sauce miel & cassis, avec jus de cassis

⇒ 6,50 \$

*Servi avec frites**

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

For minis

Chicken popcorn, honey and blackcurrant dipping sauce and black currant juice

⇒ \$6.50

*served with french fries**

** Fries are cooked in peanut oil*

À boire chez les Monna

Le Fruité du domaine

Cassis Monna & filles ⇒ 5,95 \$

Vin de cassis apéritif aux saveurs-estivales et festives

Le Madérisé du domaine

Cassis Monna & filles ⇒ 5,95 \$

Vin de cassis apéritif madérisé aux notes de torréfaction, de dattes et de bois



Sangria maison au vin de cassis

♦ verre ⇒ 6,25 \$

♦ ½ pichet ⇒ 14,95 \$

♦ pichet ⇒ 26,25 \$



Kir de l'Île ⇒ 6,50 \$

Vin blanc du Vignoble de Sainte-Pétronille + Crème de cassis

Tango cassis ⇒ 6,95 \$

Bière + Crème de cassis

Perroquet Cassis ⇒ 6,95 \$

Pastis + Crème de cassis + soda

Cocktails glacés ⇒ 6,95 \$

Barbotine au cassis +

Vodka ou Sobo ou Malibu

Vodka soda & crème de cassis

⇒ 6,95 \$

Gin tonic cassis ⇒ 6,95 \$

Kir breton pétillant ⇒ 6,95 \$

Cidre pétillant du Verger Bilodeau + Crème de cassis

Cardinal ⇒ 6,95 \$

Vin rouge + Crème de cassis



Snakebite Black ⇒ 6,95 \$

Cidre pétillant du Verger Bilodeau + bière + Crème de cassis

Le Fruité, Cassis Monna & filles vineyard ⇒ \$5.95

Distinctly aromatic summer-fresh flavors and rich concentration of black currant

Le Madérisé, Cassis Monna & filles vineyard ⇒ \$5.95

Magnificent blend of roasted coffee, date and woody aromas

Homemade black currant sangria

♦ Glass ⇒ \$6.25

♦ Half pitcher ⇒ \$14.95

♦ Pitcher ⇒ \$26.25

Kir de l'Île ⇒ \$6.50

White wine from Sainte-Pétronille vineyard + Crème de cassis

Tango cassis ⇒ \$6.95

Beer + Crème de cassis

Perroquet cassis ⇒ \$6.95

Pastis + Crème de cassis + soda

Iced cocktails ⇒ \$6.95

Black currant slush +

Vodka or Sobo or Malibu

Vodka soda & black currant liqueur

⇒ \$6.95

Gin tonic cassis ⇒ \$6.95

Kir breton pétillant ⇒ \$6.95

Sparkling cider from Verger Bilodeau + Crème de cassis

Cardinal ⇒ \$6.95

Red wine + Crème de cassis

Snakebite Black ⇒ \$6.95

Sparkling cider from Verger Bilodeau + beer + Crème de cassis

À boire chez les Monna

Bières

Bières en fût

♦ verre ⇒ 5,50 \$ ♦ pinte ⇒ 8,25 \$

Bières en bouteille

de la Microbrasserie de l'Île d'Orléans

500 ml ⇒ 9,00 \$

Digestif

Le Capiteux du domaine

⇒ 5,95 \$

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

⇒ 5,95 \$

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

Cidre de glace de Joe Giguère

⇒ 5,95 \$

Sans alcool



Barbotine au cassis

♦ petit ⇒ 3,95 \$
♦ moyen ⇒ 4,95 \$
♦ grand ⇒ 5,95 \$

Mignonnette de sirop de cassis

⇒ 3,00 \$

Boisson gazeuse

⇒ 3,00 \$

Beers

Beers on tap

♦ Glass ⇒ \$5.50 ♦ Pint ⇒ \$8.25

Bottled beers

from Microbrasserie de l'Île d'Orléans

500 ml ⇒ \$ 9.00

Liqueur

Le Capiteux, Cassis Monna & filles

vineyard ⇒ \$5.95

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

La Crème de cassis

Monna & filles ⇒ \$5.95

Deep ruby-coloured and incredibly smooth. Rich fruitful taste, wondrous bouquet and unparalleled balance

Iced cider from Joe Giguère

⇒ \$5.95

Soft Drink

Black currant slush

♦ Small ⇒ \$3.95
♦ Medium ⇒ \$4.95
♦ Large ⇒ \$5.95

Black currant syrup mignonette

⇒ \$3.00

Soft drinks

⇒ \$3.00

Consultez l'ardoise pour
connaître nos fabuleux desserts
maison et notre carte des vins.

Check out the menu blackboard
for our fabulous
homemade desserts and
our wine list.