

Breakfast / Petit-déjeuner

CHEF'S MENU LE MENU

— by · par le Chef —

Daniel Vézina

\$18

Main dish, plain
croissant, yogourt,
jam and a glass
of juice

Plat principal,
croissant nature,
yogourt, confiture
et verre de jus



Spinach and basil omelette
Omelette aux épinards
et basilic

On flights departing between 6 a.m. and 8:59 a.m.
Pour les départs entre 6 h et 8 h 59

Spinach and basil omelette Omelette aux épinards et basilic

With roasted potatoes, grilled
vegetables, turkey chorizo and tomato
coulis with sherry vinegar

Serve avec pommes de terre rôties,
légumes grillés, chorizo de dinde
et coulis de tomates au vinaigre
de xérès

Square crepes with goat cheese and smoked salmon Crêpes au fromage de chèvre et saumon fumé

Layered with scrambled eggs and
asparagus, coated in béchamel sauce
and garnished with fine herbs

Garnies d'œufs brouillés, d'asperges
et de fines herbes, nappées de
sauce béchamel

Pre-order a signature Daniel Vézina dish on airtransat.com, or by calling
1-877-TRANSAT (872-6728) or 514-636-3630 at least 72 hours before departure.
Quantities are limited.

Précommandez un plat signé Daniel Vézina sur airtransat.com ou en composant
le 1 877 TRANSAT (872-6728) ou le 514 636-3630 au moins 72 heures avant
votre vol. Les quantités sont limitées.

Taxes may apply on certain flight segments. Menu available on flights longer than 3 hours.
Certaines taxes peuvent s'appliquer selon le segment de vol. Menu disponible sur les vols de plus de 3 heures.

Presentation may vary. / La présentation des produits peut varier.



Spinach and basil omelette
Omelette aux épinards
et basilic



Square crepes with goat cheese
and smoked salmon
Crêpes au fromage de chèvre
et saumon fumé

CHEF'S MENU LE MENU

— by · par le Chef —

Daniel Vézina

\$25

Main dish served
with dessert
and wine

Plat principal
accompagné
de dessert et vin



On flights departing between 9 a.m. and 5:59 a.m.
Pour les départs entre 9 h et 5 h 59

Pulled beef shepherd's pie Parmentier d'effiloché de bœuf

With yellow potato, goat cheese and leek purée, sprinkled with toasted bread crumbs and Swiss cheese

Avec purée de pommes de terre jaunes, fromage de chèvre, topinambours et poireaux, garni de chapelure grillée et de fromage suisse

Duck confit lasagna Lasagne au confit de canard

With spinach and a sherry and foie gras emulsion

Avec épinards et émulsion de jus de viande au xérès et foie gras

Cheese and tomato orzo risotto Risotto d'orzo au fromage et tomates

With grilled fennel, eggplant and zucchini, seasoned with turmeric and basil leaves, sprinkled with mozzarella and Grana Padano cheese

Avec fenouil, aubergines et courgettes grillées, arômes de curcuma et feuilles de basilic, parsemé de fromages Grana Padano et mozzarella

Vegetarian moussaka Moussaka végétarienne

With grilled vegetables, creamed goat cheese, tomato and red pepper coulis

Aux légumes grillés, crème de fromage de chèvre, coulis de tomates et poivrons rouges

Pork filet mignon with Quebec blueberries Filet mignon de porc aux bleuets du Québec

With pulled pork, grilled corn and seasoned broad beans potato mash

Avec purée de pommes de terre à l'effiloché de porc, au maïs grillé et aux gourganes assaisonnées

Portuguese-style cod Morue à la portugaise

Pacific cod loin stewed in tomato and red pepper sauce, with onion-confit potatoes, seasoned rapini, green olive and anchovy tapenade, and black olive garnish

Longe de morue du Pacifique mijotée dans son coulis de tomates et poivrons rouges avec pommes de terre à l'oignon confit, rapinis assaisonnés, tapenade d'olives vertes et garniture d'olives noires

Pre-order a signature Daniel Vézina dish on airtransat.com, or by calling 1-877-TRANSAT (872-6728) at least 72 hours before your flight. Quantities are limited.

Précommandez un plat signé Daniel Vézina sur airtransat.com ou en composant le 1 877 TRANSAT (872-6728) au moins 72 heures avant votre vol. Les quantités sont limitées.

Taxes may apply on certain flight segments. Menu available on flights longer than 3 hours.
Certaines taxes peuvent s'appliquer selon le segment de vol. Menu disponible sur les vols de plus de 3 heures.

Presentation may vary. / La présentation des produits peut varier.



Pulled beef shepherd's pie
Parmentier d'effiloché de bœuf



Duck confit lasagna
Lasagne au confit de canard



Vegetarian moussaka
Moussaka végétarienne



Cheese and tomato
orzo risotto
Risotto d'orzo au
fromage et tomates



Pork filet mignon
with Quebec blueberries
Filet mignon de porc
aux bleuets du Québec



Portuguese-style cod
Morue à la portugaise