

# 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

Servi 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](http://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](http://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