



Small Plates

(Les Entrées)

Crabcakes (df) – (Croquettes de crabe) 15.

Three house-made crabcakes, turmeric coconut sauce, house made chili oil, sautéed kale. Add crabcake 5.

3 croquettes de crabe faites maison, sauce épicée au curcuma et à la noix de coco, accompagnées de chou frisé sauté. Ajouter une croquette 5.

Potato and Steak Bites with Truffle-Butter (gf)- (Bouchées de steak de bœuf mi-saignant + patates). 19.

Medium-rare AAA Alberta beef steak bites, roasted baby potatoes tossed in truffle butter. Topped with crispy kale.

Add Truffle mushrooms 5.

Add Truffle Aioli 2.5

Bouchées de steak de bœuf mi-saignant (Alberta AAA) avec des pommes de terre grenaille rôties, mélangées au beurre de truffe. Le chou frisé croustillant complète le plat. Ajout de champignons aux truffes 5.

Ajout d'ailoli truffé 2.5

Cheese and Charcuterie - Selection of 3- (Fromage et charcuterie) 19.

Chef's selection of one cheese and two charcuterie, house made compotes, grainy mustard, pickles and a warm baguette.

Add truffle honey 6. Add olives 5. Add Smoked Duck 10. Add Smoked Salmon 7. Add Cheese 6.

Sélection d'un fromage, de deux types de charcuterie, de compote maison, de moutarde en grains, de cornichons et de baguette de pain chaude. Ajouter le miel de truffe 6. Ajouter les olives 5. Ajouter le canard fumé 10. Ajouter le saumon fumé 7. Ajouter du fromage 6.

Soup of the Day- (Soupe du jour)

13.

Chef's weekly inspiration, served with a warm baguette

Soupe du jour et baguette : inspiration hebdomadaire du chef.

Brussel Sprouts with Maple Bacon (Choux de Bruxelles avec bacon au sirop d'érable)

15.

Deep fried brussel sprouts, maple syrup reduction, black peppered pork bacon bits.

Choux de Bruxelles frits, avec réduction au sirop d'érable, poivre et bouchées de bacon.

Vin Room Poutine

16.

House made gravy, 3 cheese mix (fontina, provolone, and mozzarella)

Add Montreal Smoked Meat 6.

Frites, sauce brune maison, 3 sortes de fromage (fontina, provolone et mozzarella). Ajout de viande de smoked meat de Montréal 6.

Salads (Les Salades)

Warm Kale and Quinoa Salad (gf)(v) – (*Salade de quinoa et de chou frisé*)

19.

Roasted beets, cranberries, sunflower seeds, goat feta, house made balsamic vinaigrette.

Salade chaude de quinoa et de chou frisé. Betteraves rôties, canneberges, graines de tournesol, feta de chèvre et vinaigre balsamique complètent ce plat.

Vin Room YYC House Salad (gf) (*Salade maison*)

15.

Artisan greens, tomatoes, cucumber, carrots, house made honey-Dijon vinaigrette.

Notre salade maison : salade mesclun, tomates, concombres, carottes et vinaigrette maison au miel et à la moutarde de Dijon.

Add protein to your salad:

Steak - 5oz grilled AAA beef petite tender 15.

Chicken - 5oz grilled chicken breast 10.

Shrimp - 4 sautéed garlic shrimp 12.

Salmon Fillet – 5oz Pan seared Atlantic salmon 15.

Ajoutez des protéines à votre salade :

Steak - 5 oz de faux-filet de bœuf AAA grillé 12.

Poulet - 5 oz de poitrine de poulet grillée 10.

Crevettes - 4 crevettes sautées à l'ail 12.

Smoked Duck Salad (gf) – (*Salade de canard*)

23.

Brome Lake Duck breast, heritage mixed greens, shaved fennel, pickled red beets, house-made blueberry-Dijon vinaigrette, topped with a goat cheese sphere.

Salade mesclun, avec du canard fumé du Lac Brome, des copeaux de fenouil, ainsi que des betteraves rouges marinées. Une vinaigrette maison aux bleuets et à la moutarde de Dijon, le tout garni de fromage de chèvre, complète le plat..

All Day Breakfast
(Déjeuner disponible à tout moment)

Two Eggs, Any Style (gf)(v) - (Des oeufs pour vous)

18.

*Served with two strips of bacon, two pork sausages, texas toast and hash browns.
Substitute fruit instead of meat 3. Substitute gluten-free toast 4.*

2 œufs servis avec 2 tranches de bacon, 2 saucisses de porc, du pain grillé façon texan et des pommes de terre rissolées.

Remplacez la viande par des fruits 3.

Remplacez par du pain grillé sans gluten 4.

Chef's Omelette (gf)(v) (Omelette du chef)

17.

Spinach, mushroom and provolone, mozzarella, and fontina cheese blend. Served with texas toast.

*Add side: pork bacon 5. pork sausages 5. sliced tomato 4. avocado purée 4. Substitute gluten-free toast 4.
smoked salmon 7.*

Omelette aux épinards, champignons, provolone, mozzarella et fontina (3 sortes de fromages). Servie avec du pain grillé texan. Ajouter :

- Bacon 5

- Saucisses de porc 5

- Tranches de tomates 4

- Purée d'avocat 4

- Remplacer par du pain grillé sans gluten 3

- Saumon fumé 7



gf – gluten-friendly

gf-r - gluten-friendly upon request

df - dairy-free

v - vegetarian

Traduction française :

gf – sans gluten gf-r - sans gluten sur demande df - sans produits laitiers v - végétarien

Large Plates
(Les Plats de résistance)

Flatbread (gf-r) (Pain plat)

19.

Hummus, roasted cauliflower, seared Halloumi cheese, nut-free basil pesto, roasted red pepper purée, heritage greens. Substitute gluten friendly crust 4.

Pain plat grillé, houmous, chou-fleur rôti, halloumi poêlé, pesto de basilic, purée de poivrons rouges rôtis, avec des légumes verts. Remplacez la croûte sans gluten 4.

Add protein:

Steak - 5oz grilled AAA beef petite tender 15.

Chicken - 5oz grilled chicken breast 10.

Shrimp - 4 sautéed garlic shrimp 12.

Ajoutez des protéines à votre salade :

Steak - 5 oz de faux-filet de bœuf AAA grillé 15.

Poulet - 5 oz de poitrine de poulet grillée 10.

Crevettes - 4 crevettes sautées à l'ail 12.

Linguini Puttanesca (v, df)

19.

Kalamata olives, capers, tomatoes, onions, and sautéed kale.

Pâtes de type linguini avec olives kalamata, câpres, tomates, oignons, chou frisé.

Pesto Linguine (v)

25.

Nut-free pesto cream sauce, topped with parmesan cheese

Choice of: grilled chicken breast or sauteed shrimps (5)

Pâtes de type linguini au pesto à la crème sans noix, avec du parmesan. Choix de crevettes poêlées ou de poitrine de poulet grillée (5 chacune).

Alberta AAA Beef Ribeye Steak (gf, df-r) (Entrecôte de bœuf albertain AAA)

49.

10oz AAA Ribeye steak, garlic butter, seasonal vegetables, roasted baby potatoes. Add 4 sautéed shrimp 12.

*Entrecôte de bœuf 10 oz., beurre à l'ail, légumes de saison, avec pommes de terre grelots rôties.
Ajouter quatre crevettes sautées (12).*

Steak and Frites (df) - (Steak-Frites)

25.

5oz Alberta AAA beef petite tender, shoestring fries, house made Madagascar green peppercorn sauce.

Petite pièce de boeuf de l'Alberta (AAA) de 5 oz, frites allumettes, sauce maison au poivre vert de Madagascar.

Mediterranean Salmon Salad (gf)(df) – (Salade au saumon)

30.

Pan seared 5oz Atlantic salmon, made medium well with warm chickpea salad, roasted red peppers, fresh fennel and arugula.

Saumon de l'Atlantique de 5 oz, poêlé mi-cuit, avec salade tiède de pois chiches, poivrons rouges rôtis, fenouil frais et roquette.

Rustic Mac & Cheese (v) (Macaroni au fromage maison)

21.

Cavatappi pasta, 3-cheese mornay sauce, topped with parmesan cheese.

Add ons:

Truffle-oil roasted mushrooms 5.

Steak - 5oz grilled AAA beef petite tender 15.

Chicken - 5oz grilled chicken breast 10.

Shrimp - 4 sautéed garlic shrimp 12.

Pâtes Cavatappi, sauce Mornay aux 3 fromages, garnies de parmesan râpé.

Ajout : Champignons rôtis à l'huile de truffe 5.

Ajoutez des protéines à votre plat :

- Steak : 5 oz de faux-filet de bœuf AAA grillé (15).

- Poulet : 5 oz de poitrine de poulet grillée (10).

- Crevettes : 4 crevettes sautées à l'ail (12).

Sandwiches

Choice of shoestring fries or house salad
Add: Truffle Aioli 2.5 or House-made gravy 4.

Sandwichs

Accompagnement au choix : petites frites ou salade maison.
Ajout : aïoli truffé 2.5 ou sauce brune maison 4.

BLT (gf-r) (Bacon, laitue et tomates)

19.

*Pork bacon strips, butterleaf lettuce, hothouse tomato, mayo, brioche bun, smoked applewood cheddar.
Add fried egg 3. Substitute gluten-free bread 4.*

Lanières de bacon de porc, laitue pommée, tomate de serre, mayonnaise, brioche, cheddar fumé au bois de pommier. Ajouter l'œuf au plat 3. Remplacez le pain sans gluten 4.

Grilled Greek Chicken Club Sandwich (gf-r) (poulet style grecque)

19.

*5 oz. herb-citrus marinated chicken breast, pork bacon, tzatziki, butterleaf lettuce, hothouse tomato, and red onions on toasted Texas toast.
Substitute gluten-free bread 4.
Add applewood smoked cheddar 2.5
Add sautéed garlic mushrooms 2.5*

Sandwich avec 5 onces de poitrine de poulet marinée aux herbes et aux agrumes, bacon, tzatziki, laitue pommée, tomate de serre et oignons rouges sur du pain grillé texan. Remplacez le pain par du pain sans gluten 4. Ajoutez le cheddar fumé au bois de pommier 2.5. Ajoutez les champignons à l'ail sautés 2.5.

Runway Burger (gf-r) (Hamburger de piste!)

21.

House made 6 oz. Certified Angus beef patty, hothouse tomato, butterleaf lettuce, mayo, brioche bun. Add fried egg 3. Add bacon, applewood smoked cheddar, garlic sautéed mushrooms 2.5 each Substitute gluten-free bun 4.

Galette/boulette de bœuf Angus certifié de 6 oz, tomate de serre, laitue pommée, mayonnaise, sur pain brioché. Ajouter l'œuf au plat 3. Ajouter le bacon, le cheddar fumé au bois de pommier et les champignons sautés à l'ail, 2.5 chacun. Remplacez le pain sans gluten 4.

Prime Roots Italian Sandwich (v, gf-r) (Italien)

24.

100% vegan with Prime Roots plant based Italian salami. Ciabatta bread, nut-free pesto, sun-dried tomato and mushroom mix, and arugula. Substitute gluten-free toast 4.

Entièrement végé-végétalien, avec du salami italien Prime Roots à base de plantes. Pain ciabatta, pesto sans noix, mélange de tomates séchées et de champignons avec salade de roquette.

Kids Menu

Menus pour les enfants.

(For our guests 12 years old and under)

Pour les 12 ans et moins seulement.

Kid's Pasta With House Made Bolognese Sauce

12.

Boulettes de bœuf avec sauce tomate maison, garnies de parmesan.

Kid's Chicken Fingers with Shoestring Fries

12.

Doigts de poulet avec des frites très fines.

VIN ROOM on the fly...

À déguster sur votre vol ...

These packages are designed for take out and for you to enjoy on your flight

Ces forfaits sont conçus pour emporter et pour que vous puissiez en profiter pendant votre vol.

Bonne envolée!

Charcuterie Box (Plateau de charcuterie)

15.

Chef's selection cured meats and cheese, house made fruit compote, pickles, grainy mustard & crackers

Sélection de fromages et de charcuterie réalisée par notre chef. Compote maison, cornichons, moutarde en grains et craquelins complètent le tout.

Roasted Beet Quinoa Salad (gf) (v) (Salade de quinoa et de betteraves)

14.

Kale, sunflower seeds, goat cheese, dried cranberries and balsamic vinaigrette

Salade de quinoa avec chou frisé, graines de tournesol, fromage de chèvre, canneberges séchées et vinaigrette balsamique.

Yogurt Parfait (v) (Yogourt parfait)

7.

Granola, blueberry jam

Yogourt, granola et mélange de confiture de baies

Grilled Chicken Salad gf (salade de poulet grillé)

15.

*5 oz chicken breast, artisan greens, hothouse tomatoes,
carrots, house made honey mustard vinaigrette*

5 oz de poitrine de poulet, avec salade mesclun, tomates de serre, carottes et vinaigrette maison au miel et à la moutarde

RAPID RE-FUEL BOX \$25

Includes: bottled water, Neal's Yard hand sanitizer packed in cooler bag

Boîte-repas sur le pouce.... \$25

- *INCLUS AUSSI : bouteille d'eau et désinfectant pour les mains de Neal's Yard.
Livré dans un sac isotherme réutilisable.*

Mediterranean Bites (Un petit plaisir méditerranéen...)

grilled flatbread with house-made hummus, roasted vegetable pasta salad, apple tarts

Pain plat grillé avec houmous maison, salade de pâtes et de légumes rôtis. Un morceau de tarte aux pommes faite maison terminera le tout en beauté!

Light Delights gf (Pour un petit creux...)

pan-seared chicken with sun dried tomato potato salad, mixed fruit salad, limoncello-honey, white chocolate pudding

Poulet poêlé et salade de pommes de terre aux tomates séchées, sélection de fruits, limoncello au miel, ainsi qu'un pouding au chocolat blanc.

 #vinroommyc  @vinroom

We offer over 40 wines by the glass with a full bar and cocktail menu.

Nous offrons plus de 40 choix de vins au verre, ainsi qu'un éventail complet de boissons et de cocktails.