



## Eclipse Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/dorval/eclipse-10>

555 Avenue McMillan | Sheraton Montreal Airport Hotel, Montreal, Quebec H9P 1B7, Canada, Dorval

+15146312411 - [starwoodhotels.com](http://starwoodhotels.com)

### Categories

Dessert

États-Unis

France

Plats Principaux

Sandwiches

Starters

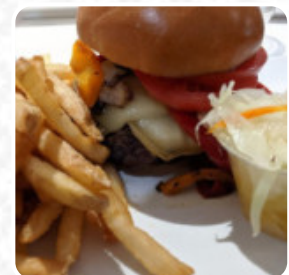
Main Course

Entrées

Canada

Bières en Fût

Vins Blancs au Verre



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Eclipse Restaurant at the Sheraton Airport Hotel offers a mix of reviews, with some diners praising the friendly service, good drinks, and excellent food at a reasonable price. Rave reviews for the steak sandwich and pan-roasted salmon, but complaints for long wait times and cold food. Complimentary mixed nuts and accommodating staff received high marks, along with appreciation for the traditional poutine. Overall, Eclipse seems to be a solid choice for guests looking for a convenient meal, despite minor inconsistencies and wait times.

# Eclipse Menu



## Salads

CAESAR SALAD CA\$23

## Sashimi

TUNA TARTAR

## Vegetarian

PARMESAN ASPARAGUS

## Antipasti

BURRATA CA\$25

## Toast

TOAST CA\$6

## Seafood

SHRIMP TEMPURA

## Drinks

BEER

## Pork Dishes

PORK BELLY

## Chicken

CHICKEN WINGS

## Pizza

GOURMAND CA\$29

## Beef Dishes

FILET MIGNON

## Extra

SAUCISSES (2) CA\$8

## Cocktails

CONTINENTAL CA\$29

## Softs

HEINEKEN SANS ALCOOL CA\$10

## Kids Menu

GRILLED CHEESE FRIES

## American Food

MAC AND CHEESE CA\$16

## Japanese Specialties

SAKE

## Pizza - Small Å 22Cm

MALIBU CA\$13

## Rum

CAPTAIN MORGAN DARK CA\$13

## Aperitif

PINEAU DES CHARENTES CA\$13

## Pizza - Klein Ø 22Cm

BELVEDERE CA\$19

## Wodka

KETEL ONE CA\$14

## Heiße Getränke

CAPPUCCINO CA\$10

## To Share

MACARONIS AU FROMAGE CA\$16

# Eclipse Menu



## Water

PERRIER

## Divers

ROTIES CA\$6

## Vip Drinks

BOMBAY SAPPHIRE CA\$14

## Pizza Mittel Ø 30Cm

BENE CA\$33

## Bebidas

7UP CA\$6

## Ron

HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA CA\$14

## Mocktails

VIRGIN MOHITO CA\$10

## Seafood Dishes

FRIED CALAMARI CA\$29

## Hot Chocolate

HOT CHOCOCLATE CA\$10

## Sausages

SAUSAGES (2) CA\$8

## Baked

EGGPLANT PARMIGIANA CA\$25

## Whites

NICOLAS FEUILLATTE, BRUT,  
CHAMPAGNE, FRANCE

## Afternoon Tea

INDULGENT CA\$29

## Sparkling

MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL,  
CHAMPAGNE, FRANCE

## Sauvignon Blanc

KIM CRAWFORD SAUVIGNON BLANC  
MARLBOROUGH, NOUVELLE ZÉLANDE

## Children's Menu

CHEESEBURGER FRIES

## Italie

SANTA MARGHERITA  
VALDADIGE, PINOT GRIGIO,  
TRENTINO ALTO ADIGE ITALIE  
2020 CA\$86

## Les Classiques

COMME TU L'AIMES CA\$30

## Domestic

MOLSON EXPORT CA\$13

## Poutines

MONTREALAIS CA\$30

## Les Garnitures

GRILLED VEGETABLES CA\$6

## From Our Sea

THE WAY YOU LIKE IT CA\$30

## Craft Cocktails

BLUSHING LADY CA\$21

# Eclipse Menu



## Liquor

CROWN ROYAL CA\$14

## Canadian Whiskey

CROWN ROYAL RYE

## Boissons Chaudes

CAFÉ BRÉSILIEN CA\$19

## Breakfast Side Orders

CEREAL WITH MILK CA\$10

## Entrées / Appetizers

HUITRES OYSTERS

## Whiskey & Bourbon

BASIL HAYDEN'S

## Coffee Specialties

CAFÉ IRLANDAIS CA\$19

## Vodka Imports

KETEL ONE GRAPEFRUIT ROSE CA\$14

## Les Breuvages

VIRGIN CÉSAR CA\$10

## Desserts du jour

GÂTEAU DOUBLE CHOCOLAT CA\$19

## Boisson gazeuse / soft drink

7UP DIET CA\$6

## Petit Dejeuner

A VOTRE SANTE CA\$25

## Sides

BISCUITS

## Menu d'Enfant

SPAGHETTI SAUCE TOMATES

## Les Whiskys

CHIVAS REGAL 18 ANS CA\$38

## Nos signatures

INCONTOURNABLE CA\$32

## Whisky 4cl

CHIVAS REGAL 12 ANS CA\$16

## Bourbon And Rye

BULLEIT BOURBON CA\$14

## Whisky Ecosse - Single Malts Highland 4cl

DALWHINNIE 15 YEARS OLD CA\$37

## Whisky Ecosse - Islands 4cl

LAGAVULIN 16 YEAR OLD CA\$46

## Botted Beer

DOS EQUIS XX CA\$14

## After Dinner And Ice Cream Cocktails

AMARULA CA\$13

## Café Nespresso

MACCHIATO GLACÉ CA\$10

## Vins Rosés au Verre

# Eclipse Menu



AIX COTEAUX D'AIX, GRENACHE,  
PROVENCE FRANCE 2021

## Cocktails Non Alcoolisées

GINLESS CA\$10

## BEVANDE GASSATE E SUGO DI FRUTTA

S. PELLEGRINO

## Hot Chocolate "Monbana"

HOT CHOCOLATE CA\$10

## Choice Of Salad Or Pasta

SPAGHETTI TOMATO SAUCE

## 12" Oven-Baked Pizza

BEEFEATER CA\$14

## Yakitori (Served In 2 Pieces)

CHICKEN WINGS

## Uncategorized

POMMES DE TERRES SAUTÉES CA\$5

## Pasta

SPAGHETTI CARBONARA CA\$37

RAVIOLI

## Extras

MAPLE BACON (3) CA\$8

MINI PASTRIES BASKET (3) CA\$10

## Appetizer

TEMPURA

TARTARE

## Soft Drinks

PEPSI CA\$6

PEPSI DIET CA\$6

## Beer

HEINEKEN CA\$14

COORS LIGHT CA\$13

## Gin

WILHELMINE CA\$17

HENDRICK'S CA\$19

## Whiskey

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL CA\$22

JACK DANIEL'S RYE

## Brandy

HENNESSEY VS CA\$27

ST REMY XO

## Our Signature Dishes

FOR THE HEALTH SAKE! CA\$25

YOU ARE AVOCONTROL CA\$32

## Alcoholic Beverages

MOLSON CANADIAN CA\$13

AMARETTO CA\$13

## Single Malt Scotch

GLENFIDDICH 12 YEAR OLD CA\$24

BOWMORE 12 YEAR OLD CA\$24

## Liqueur

CRÈME COUREUR DES BOIS CA\$13

# Eclipse Menu



BOULAD CALVADOS CA\$19

## DIGESTIF

RICARD CA\$13

GRAPPA DE NEGRI CA\$13

## Chili

LEYDA RESERVA, SAUVIGNON  
BLANC, ACONCAGUA CHILI 2021 CA\$73

CORTES, GRENACHE SYRAH  
MOURVEDRE, VALLE CENTRAL,  
CHILI 2020 CA\$54

## Espagne

VINA ESMERALDA, VERDEJO,  
CÔTE MÉDITERRANÉENNE  
ESPAGNE 2018 CA\$83

TORRES LAS PISADAS RIOJA,  
TEMPRANILLO, VALLÉE DE  
L'EBRE ESPAGNE 2017 CA\$89

## French

POUTINE

FRENCH ONION SOUP

## SCOTCH WHISKY / IRISH WHISKEY

J&B CA\$13

JAMESON CA\$14

## Nouvelle-Zélande

KIM CRAWFORD, SAUVIGNON  
BLANC, MARLBOROUGH  
NOUVELLE ZÉLANDE 2022 CA\$76

KIM CRAWFORD, PINOT NOIR,  
SOUTH ISLAND NOUVELLE  
ZÉLANDE 2019 CA\$76

## Whisky & Scotch

MACALLAN 12 ANS, TRIPLE  
CASK CA\$38

COUREUR DES BOIS, WHISKY À  
L'ÉRABLE CA\$14

## Cafés Spéciaux

CAFÉ ÉCLIPSE CA\$19

CAFÉ ESPAGNOL CA\$19

## Gâtez-Vous | Spoil Yourself

UN VERRE DE PROSSECO  
RUFFINO CA\$16

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE  
NICOLAS FEUILLATTE CA\$127

## Premier Service | First Service

CRÈME DE POIVRONS GRILLÉS,  
CROÛTONS AUX HERBES FRAÎCHES

QUARTIER DE LAITUE, PROSCIUTTO  
CROUSTILLANT ET FROMAGE BLEU

## Deuxième Service | Second Service

LINGUINE ALLE VONGOLE FAIT MAISON

TRIO DE BRUSCHETTAS. TOMATES,  
CHAMPIGNONS, FROMAGE À LA CRÈME  
AUX HERBES ET PROSCIUTTO

## Troisième Service | Third Service

OMBLE CHEVALIER POÊLÉ SERVI AVEC  
SALSA MÉDITERRANÉENNE, PURÉE DE  
CHOU-FLEUR ET LÉGUMES DE SAISON

CÔTE DE BŒUF BRAISÉE SERVIE AVEC  
SAUCE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS ET  
VIN ROUGE, PURÉE DE POMMES DE  
TERRE CRÈMEUSE À L'AIL ET LÉGUMES  
DE SAISON

## Non Alcoholic Drinks

# Eclipse Menu



GINGER ALE	CA\$6
ICED TEA	CA\$6
RED BULL	CA\$8

## Alcoholic Drinks



JOHNNIE WALKER RED LABEL	CA\$14
TANQUERAY	CA\$14
PERNOD	CA\$13

## Spirits

SMIRNOFF	CA\$13
SAMBUCA	CA\$13
JACK DANIELS	

## Kids Corner

CHICKEN CLUB SANDWICH, SLICED VEGETABLES	CA\$19
CHICKEN FINGERS, BBQ SAUCE, FRIES	CA\$19
ICE CREAM OF THE DAY (1 SCOOP)	CA\$10

## Vodka

JACK DANIEL'S HONEY	CA\$14
TITO'S	CA\$14
GREY GOOSE	CA\$19

## Beverages

COLD MACCHIATO	CA\$10
JUS POMME	CA\$6
ORANGE JUICE	CA\$6

## Hot Drinks

ESPRESSO DOUBLE	CA\$9
TEA	CA\$6

## COFFEE

### Italy

PASQUA RIPASSO SUPERIORE, CORVINA RONDINELLA, VÉNÉTIE ITALIE 2019	CA\$102
RUFFINO MODUS, SANGIOVESE CABERNET MERLOT, TOSCANE ITALIE 2018	CA\$130
FONTANAFREDDA BAROLO, NEBBIOLO, PIEDMONT ITALIE 2018	CA\$137

### Coffee



ESPRESSO	CA\$8
CAPPUCCINO	CA\$10
LATTE	CA\$10

### Bourbon

JIM BEAM BLACK	CA\$14
MAKER'S MARK	CA\$16
WOODFORD RESERVE	CA\$19

### Cognac

COURVOISIER VS	
COURVOISIER VSOP	
RÉMY MARTIN EXCELLENCE X.O.	

### Argentine

EL ESTECO DON DAVID RESERVA, CHARDONNAY, VALLES CALCHAQUÍES ARGENTINE 2020	CA\$76
TRAPICHE BROQUEL, MALBEC, MENDOZA ARGENTINE 2020	CA\$70
TRAPICHE MEDALLA MENDOZA, CABERNET SAUVIGNON, MENDOZA ARGENTINE 2019	CA\$83

# Eclipse Menu



## Australie

PETER LEHMANN LAYERS  
ADELAIDE, SÉMILLON  
GEWURZTRAMINER MUSCAT CA\$73  
PINOT GRIS, AUSTRALIE DU SUD  
AUSTRALIE 2019

FRANK HELLWIG, CHARDONNAY,  
AUSTRALIE DU SUD EST CA\$78  
AUSTRALIE 2019

PETER LEHMANN THE  
BAROSSAN, SYRAH, AUSTRALIE CA\$89  
DU SUD AUSTRALIE 2019

## Demi Bouteilles

MOUTON CADET, SAUVIGNON  
BLANC SÉMILLON, BOURDEAUX CA\$38  
FRANCE

MOUTON CADET, MERLOT  
CABERNET SAUVIGNON, CA\$41  
BOURDEAUX FRANCE

RUFFINO CHIANTI, SANGIOVESE  
MERLOT, TOSCANE ITALIE 2020 CA\$41

## Supplements

BACON À L'ÉRABLE (3) CA\$8

PANIER DE VIENNOISERIES (3) CA\$10

CÉRÉALE AVEC LAIT CA\$10

## ÉCosse Scotland - Single Malt Scotch - 2 oz

GLENLIVET 12 YEARS CA\$24

GLENMORANGIE 10 ANS CA\$27

TALISKER 10 YEARS CA\$30

## Tequila Selections

SAUZA SILVER CA\$13

1800 SILVER CA\$16

1800 REPOSADO CA\$16

## Entrées | Starter

TEMPURA D'ARTICHAUTS, POIVRE ROSÉ  
ET AÏOLI À L'AIL

BURRATA, ORANGES SANGUINES ET  
HUILE DE LAVANDE

SOUPE AUX PETITS POIS  
ACCOMPAGNÉE DE CROÛTONS AU  
FROMAGE DE CHÈVRE

## Plat Principaux | Main Courses

CAPPELLACCI À LA COURGE  
MUSQUÉE, SAUCE CRÉMEUSE CA\$67  
AUX CHAMPIGNONS

MORUE D'ISLANDAISE EN  
CROÛTE DE PISTACHES ET PINS,  
SAUCE BEURRE BLANC, PURÉE CA\$83  
DE PATATES DOUCES, LÉGUMES  
DE SAISON

CÔTE DE BŒUF EN CROÛTE  
D'HERBES ET MOUTARDE DIJON,  
SAUCE AU POIVRE ET BRANDY, CA\$78  
PURÉE DE POMMES DE TERRE À  
L'AIL, LÉGUMES DE SAISON

## Restaurant Category

BAR

FRENCH

DESSERT

## Sandwichs

CIABATTA AUX CHAMPIGNONS  
PORTOBELLO ET LÉGUMES CA\$35  
GRILLÉS

CIABATTA AU POULET À LA LIME  
ET MIEL CA\$33

SANDWICH REUBEN À LA  
VIANDE FUMÉE CA\$37

HAMBOURGEOIS BŒUF AAA  
CANADIEN CA\$38

## Tequila

# Eclipse Menu



SAUZA GOLD CA\$13

PATRON CAFÉ  
COFFEE CA\$17

DON JULIO SILVER CA\$30

DON JULIO REPOSADO CA\$32

## Vins Rosés

STRATA, PINOT GRIGIO,  
AUSTRALIE DU SUD EST  
AUSTRALIE 2020 CA\$51

CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT,  
GAMAY NEGRETTE, GARONNE  
ET LOT FRANCE 2021 CA\$70

AIX COTEAUX D'AIX, GRENACHE  
CINSAULT SYRAH, PROVENCE  
FRANCE 2021 CA\$86

PÉTALE DE ROSE, SYRAH,  
CABERNET SAUVIGNON,  
GRENACHE, SÉMILLON,  
PROVENCE FRANCE 2021 CA\$92

## Rhum

CAPTAIN MORGAN BLANC  
WHITE CA\$13

CAPTAIN MORGAN ÉPICÉ  
SPICED CA\$14

APPLETON ESTATE, RHUM  
AMBRÉ CA\$14

FLOR DE CANA CENTENARIO 12  
ANS CA\$17

## Cocktails Signature

FRESH SPICY MARGARITA CA\$17

ECLIPSE SANGRIA CA\$19

SHERRY BROWN CA\$19

LA ROSA DE ROMEO CA\$21

## Side Dishes

EGGPLANT PARMIGIANA CA\$25



COOKIES (2) CA\$10

GRILLED  
VEGETABLES CA\$6

SAUTED POTATOES CA\$6

FRENCH FRIES

## Coins des Petits

SANDWICH AU FROMAGE  
GRILLÉ, FRITES CA\$16

CLUB SANDWICH AU POULET,  
CRUDITÉS CA\$19

LANIÈRES DE POULET, SAUCE  
BBQ, FRITES CA\$19

HAMBOURGEOIS AU FROMAGE,  
FRITES CA\$21

CRÈME GLACÉE DU JOUR (1  
BOULE) CA\$10

## Entrées

FRENCH ONION SOUP CA\$19

ONION SOUP CA\$19

3OZ CANADIAN SALMON  
TARTARE CA\$29

SMOKED DUCK BREAST  
CARPACCIO CA\$30

PORK BELLY AND SEARED  
SCALLOP CA\$28

SQUID

## Canada

JACKSON TRIGGS, PINOT  
GRIGIO, NIAGARA CANADA CA\$51

THE AUDACITY OF THOMAS G.  
BRIGHT, PINOT GRIGIO  
GEWURZTRAMINER, ONTARIO  
CANADA 2021 CA\$76

INNISKILLING P3, PINOT NOIR  
GRIS BLANC, NIAGARA CANADA  
2021 CA\$92

# Eclipse Menu



SEE YA LATER RANCH,  
CHARDONNAY, VALLE  
D'OKANAGAN CANADA-2020 CA\$99

JACKSON TRIGGS, CABERNET  
SAUVIGNON, NIAGARA CANADA CA\$51

SANDBANKS RESERVE, BACO  
NOIR, PRINCE EDWARD  
COUNTY VQA CANADA 2020 CA\$108

## Bières en Fût

COORS LIGHT LAGER LÉGÈRE CA\$17

MOLSON CANADIAN LAGER  
CANADIENNE CA\$19

LOXLEY ALE ROUSSE CA\$19

L'AMER IPA IPA DE STYLE  
AMERICAIN CA\$19

CREEMORE LAGER  
BOHEMIENNE CA\$21

HEINEKEN LAGER  
HOLLANDAISE CA\$21

## Vins Blancs au Verre

THREE THIEVES PINOT GRIGIO,  
CALIFORNIE ÉTATS UNIS 2020

AZEVEDO, ALVARINHO, VINHO VERDE  
PORTUGAL 2020

BATASIOLO GAVI, CORTESE, PIÉMONT  
ITALIE 2021

DOMAINE LAFAGE, GRENACHE GRIS  
BLANC, LANGUEDOC ROUSSILLON  
FRANCE 2020

FRESCOBALDI CASTELLO,  
CHARDONNAY, TOSCANE ITALIE 2020

RUFFINO, PROSECCO, VENISE ITALIE

## Vins Rouges au Verre

MELINI CHIANTI, SANGIOVESE,  
TOSCANE ITALIE 2019

SANDBANKS, CABERNET FRANC,  
ONTARIO CANADA

THREE THIEVES, CABERNET  
SAUVIGNON, CALIFORNIE ÉTATS UNIS  
2019

VIDAL FLEURY, CÔTES DU RHÔNE,  
VALLÉE DU RHÔNE FRANCE 2018

MIGUEL TORRES ANDICA, PINOT NOIR,  
VALLE CENTRAL, CHILI 2020

M DE MAGNOL, MERLOT CABERNET  
FRANC, BORDEAUX FRANCE 2019

## Sandwiches

CLUB SANDWICH

STEAK SANDWICH

GRILLED PORTOBELLO  
MUSHROOMS CIABATTA AND  
VEGETABLES CA\$35

CIABATTA WITH HONEY LIME  
CHICKEN CA\$33

SMOKED MEAT REUBEN  
SANDWICH CA\$37

CANADIAN BEEF BURGER AAA CA\$38

CHICKEN SANDWICH

## Starters

FRIED CALAMARI CA\$29

3OZ TARTARE DE SAUMON  
CANADIEN CA\$29

CARPACCIO DE MAGRET DE  
CANARD FUMÉ CA\$30

SALADE BURRATTA CA\$25

CAESAR SALAD CA\$23

FLANC DE PORC ET PÉTONCLES  
POÊLÉS CA\$28

PAN SEARED SALMON CA\$46

## Main Course

WILD MUSHROOM AND GOAT  
CHEESE WELLINGTON CA\$37

# Eclipse Menu



LOBSTER BISQUE RIGATONI	CA\$38
GRILLED PINK ARGENTINIAN SHRIMPS	CA\$45
PIRI-PIRI CORNISH GAME HEN	CA\$43
10 OZ STRIP LOIN WITH RED WINE SAUCE	CA\$65
8 OZ FILET MIGNON WITH AMARETTO SAUCE	CA\$78
FIVE SPICED BRAISED LAMB SHANK AU JUS	CA\$68

## France

BELLERUCHE, GRENACHE BLANC, CÔTES DU RHONE FRANCE 2021	CA\$76
DOMAINE LAFAGE, GRENACHE GRIS, GRENACHE BLANC, ROUSSANNE, LANGUEDOC ROUSSILLON FRANCE 2020	CA\$81
JOSEPH DROUHIN MÂCON LUGNY LES CRAYS, CHARDONNAY, BOURGOGNE FRANCE 2020	CA\$99
LA CHABLISIENNE, CHABLIS, LA SEREINE, BOURGOGNE FRANCE 2016	CA\$102
VIDAL FLEURY, CÔTES DU RHÔNE, GRENACHE SYRAH, VALLÉE DU RHONE FRANCE 2018	CA\$76
M. CHAPOUTIER CÔTES DU RHÔNE, GRENACHE SYRAH, VALLÉE DU RHÔNE FRANCE 2020	CA\$92
CHÂTEAU DE HAUTE SERRE CAHORS, MALBEC, SUD OUEST, GARONNE ET LOT, FRANCE 2018	CA\$102
CHÂTEAU DE HAUTE SERRE CAHORS, MALBEC, MERLOT, SUD OUEST, GARONNE ET LOT, FRANCE 1992	CA\$172

## Plats Principaux

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET FROMAGE DE CHÈVRE	CA\$37
RIGATONIS À LA BISQUE DE HOMARD	CA\$38
SAUMON CANADIEN POÊLÉ	CA\$46
CREVETTES D'ARGENTINE GRILLÉES	CA\$45
POULET DE CORNOUAILLES SAUCE PIRI-PIRI	CA\$43
10OZ DE CONTRE-FILET, SAUCE AU VIN ROUGE	CA\$65
8OZ FILET MIGNON, SAUCE AMARETTO	CA\$78
JARRET D'AGNEAU BRAISÉ AUX CINQ ÉPICES AU JUS	CA\$68

## États-Unis

KUNG FU GIRL, RIESLING, WASHINGTON ÉTATS UNIS 2020	CA\$70
SEASIDE, CHARDONNAY, CALIFORNIE ÉTATS UNIS 2019	CA\$73
ROBERT MONDAVI, PINOT GRIGIO, CALIFORNIE ÉTATS UNIS 2017	CA\$76
EDNA VALLEY, SAUVIGNON BLANC, CALIFORNIE ÉTATS UNIS 2017	CA\$83
THREE THIEVES CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIE ÉTATS UNIS 2020	CA\$70
SEASIDE, SYRAH, CALIFORNIE ÉTATS UNIS 2020	CA\$70
THREE THIEVES, PINOT NOIR, CALIFORNIA ÉTATS UNIS 2020	CA\$75
THE DREAMING TREE CRUSH, MERLOT ZINFANDEL, CALIFORNIE ÉTATS-UNIS -2019	CA\$83
UNSHACKLED, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIE ÉTATS UNIS 2019	CA\$121

# Eclipse Menu



## Dessert



BISCUIT À LA POÊLE CA\$19

GÂTEAU MOUSSE AU CHOCOLAT CA\$20

TIRAMISU CA\$21

CAST IRON COOKIE CA\$19

CHOCOLATE MOUSSE CAKE CA\$20

DOUBLE CHOCOLATE CAKE CA\$17

CANNOLI TRADITIONNEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET FROMAGE RICOTTA

TARTELETTE AU CHOCOLAT BLANC ET PISTACHES, BAIES FRAÎCHES ET COULIS

CRÈME BRÛLÉE MAISON, COULIS DE VANILLE ET FRAMBOISE

TIRAMISU MAISON AU CAFÉ ET À L'ÉRABLE

CREME BRULEE

## These Types Of Dishes Are Being Served



SANDWICH

PIZZA

TUNA STEAK

PANINI

SALAD

BURGER

TOSTADAS

SOUP

TAPAI

PASTA

FISH

## Ingredients Used



BEANS

CARROTS

POTATOES

SALMON

SHRIMP

ONION

FRENCH ONION

SCALLOP

SEAFOOD

CHEESE

MUSHROOMS

SCALLOPS

PORK MEAT

PRAWNS

TUNA

CHOCOLATE

DUCK

MINT

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Eclipse Menu



## Eclipse

555 Avenue McMillan | Sheraton  
Montreal Airport Hotel, Montreal,  
Quebec H9P 1B7, Canada,  
Dorval

### Opening Hours:

Monday 06:00 - 23:30  
Tuesday 06:00 - 23:30  
Wednesday 06:00 - 23:30  
Thursday 06:00 - 23:30  
Friday 06:00 - 23:30  
Saturday 06:30 - 23:30  
Sunday 06:30 - 23:30

Made with [Menu](#)

