



BRUNCH

105\$ par personne
49\$ pour les enfants de 12 ans et moins

Bouchées apéro

Pommes de terre Gabrielle, crème aigre au raifort et caviar d'esturgeon
Tartelettes chèvre frais, camerise, et crumble de noisette
Anchois blancs, poireau, vinaigrette safranée

Salades

Mille-feuille de betteraves de couleur, hummus de betteraves et pickles de poires
Salade buddha, edamame, concombre, carotte, radis, chou rouge, wakame,
vinaigrette sésame
Salade de quinoa au pamplemousse, basilic, tomate cerise, kale et amandes rôties
Salade maraichère et vinaigrette maison

Planches et plateaux

Assiette de légumes grillés et marinés
Planche de charcuteries et condiments
Terrines artisanales
Plateau de fromages et accompagnements

De la mer

Crevettes sauvages, sauce cocktail
Huitres sur glace, mignonette et citron
Saumon Steelhead fumé et garnitures
Pieuvre grillée, mayonnaise à l'ail noir, coulis de poivron épicé
Doré de Lac Canadien, condiments putanesca, zeste de citron

Rôtisserie et grillade

Contre-filet aux épices de Montréal
Gratin dauphinois du RENOIR
Carré d'agneau mariné aux herbes et à la fleur d'ail
Bokchoy, nantaises, fenouil, brocolis sautés à l'asiatique
Rigatonis aux champignons de saison, truffe, vin blanc et parmesan

Incontournables

Œufs brouillés
Pommes de terre Gabrielles rissolées
Bacon / Saucisses de poulet
Gaufres du RENOIR
Pancakes maison
Bar à parfaits
Omelettes et garnitures variées
Œufs bénédicines
Smoothie du jour
Fruits frais

Pâtisserie

Sélection de desserts de saison et mignardises du RENOIR

Boissons

Café, thé, infusions
Jus d'orange, jus de pamplemousse

Olivier Perret - Chef Exécutif

Veuillez aviser votre serveur pour toute allergie ou restriction alimentaire. Les taxes et le service ne sont pas inclus.



RENOIR