

## Menu brunch ~ Brunch Menu

### Les Classiques ~ The Classic

22

#### Le Continental Renoir ~ The Renoir Continental

Panier de viennoiseries, un œuf à la coque (3 minutes), une assiette de charcuteries et fromages, 1 yaourt et fruits, jus de fruit et boisson chaude

*Basket of pastries, one boiled egg (3 minutes), a cold cut meat and cheese plate, a yogurt and fruits, juice and hot beverage*

#### L'Américain ~ The American

20

Trois œufs au choix, accompagnés de bacon, jambon ou saucisse ; pommes de terre sautées et rôties

*Three eggs any style, served with bacon, ham or sausage; sautéed potatoes and toast*

#### Créez votre propre omelette ~ brouillade (3 œufs) avec 3 ingrédients au choix :

#### **Create your own omelet ~ scrambled eggs (3 eggs) with your choice of 3 ingredients:**

Jambon, Saucisse chorizo, Saumon fumé, Fromage suisse, Feta, Fromage de chèvre, Cheddar, Poivrons rouges, Champignons, Tomates rôties, Oignons rouges, Épinards, Ciboulette

*Ham, Chorizo sausage, Smoked salmon, Swiss cheese, Feta cheese, Goat cheese, Cheddar, Red bell peppers, Mushrooms, Roasted tomatoes, Red onions, Spinach, Chives*

### Les Bénédictines ~ Eggs Benedict

20

#### Le Québécois

Deux œufs pochés sur muffin anglais, jambon blanc rôti, bacon, pommes de terre sautées, sauce hollandaise

*Two poached eggs on toasted English muffin with roasted ham, bacon, sautéed potatoes and Hollandaise sauce*

#### Le Montréalais

Deux œufs pochés sur muffin anglais, gravlax de saumon, aneth, tomates concassées, sauce hollandaise

*Two poached eggs on toasted English muffin with salmon gravlax, fresh dill, crushed tomatoes and hollandaise sauce*

#### Le Florentin

Deux œufs pochés, épinards, asperges vertes, Brie et pommes de terre sautées, sauce hollandaise

*Two poached eggs on toasted english muffin, spinach, green asparagus, Brie cheese, sautéed potatoes and hollandaise sauce*

### Les Sucrés ~ The Sweet

20

Gaufres belges à la crème d'orange, noix de pécan caramélisées et petits fruits

*Crispy Belgian waffles, orange cream, caramelized pecan nuts and fresh berries*

« Crêpes » (pancakes) aux bleuets et crème anglaise à la vanille

*Blueberry pancakes with vanilla cream*

Pain doré de brioche farci à la frangipane, fruits secs et noix de pécan, sirop d'érable à la vanille

*Homemade brioche French toast stuffed with almond cream, dried fruits and pecan nuts served with vanilla maple syrup*

### À votre santé ~ Getting in shape

Assiette de fruits de saison

*Seasonal sliced fruits plate*

19

Parfait aux fruits rouges, yogourt allégé, granola

*Low-fat yogurt parfait with berries and home-made granola*

15

Blancs d'œufs brouillés, champignons portobello, épinards, tomates séchées et rôties de pain complet


*Scrambled egg white, portobello mushrooms, spinach, sun dried tomatoes and whole wheat toast*

19

**Agrémentez votre plat en y ajoutant jus de fruit et boisson chaude 12\$**

*Create your breakfast package in adding juice and hot beverage \$12*


## Les Entrées ~ Appetizers

- Soupe du jour / *Soup of the day* **10**
- Salade verte / *Green salad* **10**
- Gâteau de crabe frais de l'Atlantique, betteraves Chioggia cru, aioli **17**  
*Fresh Atlantic crabe cake, Chioggia beets, aioli*
-  Tian de légumes de saison, huile d'herbes et fromage asiago - 265 cal **15**  
*Seasonnal vegetables, herbs oil and asiago cheese - 265 cal*

## Les salades du Renoir ~ Renoir's salads

- Gambas grillées ~ Grilled prawns** **32**  
Gambas grillées sur bâtonnet de citronnelle et salade de légumes  
*Grilled prawns in a lemongrass stick, vegetable salad*
- Salade et carpaccio de filet de bœuf ~ Beef carpaccio and salad** **30**  
Carpaccio de filet de bœuf et salade à volonté  
(roquette, Iceberg, chips de pomme de terre, œuf, bacon, oignon, avocat, tomate)  
*Beef carpaccio and salad at pleasure*  
(*Arugula, Iceberg, potatoes chips, egg, bacon, onion, avocado, tomatoes*)
- Salade niçoise de poulet grillé ~ Grilled chicken salad** **30**  
Poulet grillé, mesclun de salade, œuf à la coque, haricots verts et olives noires  
*Grilled chicken, mesclun salad, hard boiled egg, green beans and black olives*
- Cobb salade ~ Cobb Salad** **30**  
Avocat, bacon, œuf, tomates, fromage bleu, poulet, vinaigrette à la moutarde  
*Avocado, bacon, egg, tomato, blue cheese, chicken and mustard dressing*

## Plats principaux ~ Main courses

- 375 gr. d'entrecôte de bœuf Angus de l'Alberta grillée servi avec frites et salades **39**  
*12 oz of grilled «black Angus» Alberta sirloin steak, served with fries and green salad*
-  Cabillaud de Terre Neuve à la vapeur, fenouil et tomates confites, **26**  
bouillon à la feuille de Kaffir et citronnelle  
*Steam Halibut, fennel and slow-roasted tomatoes, kaffir leaves broth and lemon grass- 235 cal*
- Risotto de lentilles corail aux légumes racines, caramel de panais **23**  
*Lentilles risotto, roots vegetable, parsnip caramel*
- Hambourgeois avec cheddar âgé, tomates rôties **22**  
et poêlée d'oignons et de champignons, servi avec frites et salade verte  
*Hamburger with aged cheddar, roasted tomatoes and*  
*sautéed onions and mushrooms, served with French fries and green salad*
- Club sandwich sur pain de campagne, servi avec frites et salade verte **22**  
*Country bread club sandwich, served with French fries and green salad*



**DE-LIGHT (votre repas basses calories)**  
**DE-LIGHT (your low-fat calorie meal)**



## **\*\*\*BULLES / BUBBLES\*\*\***

*Champagne 22\$ / Prosecco 14\$*

**Mimosa** : Mousseux, jus d'orange

**Mimousse** : Mousseux, jus de pamplemousse, trait de cassis

**Fragoleux** : Mousseux, Fragoli liqueur de fraise des bois

**Geisha** : Mousseux, Soho Liqueur de lychee

**Frambulle** : Mousseux, Chambord liqueur de framboise

**Neige** : Mousseux, Cidre de glace



RESTAURANT  
**Renoir**  
514 788-3038  
1155 Sherbrooke Ouest  
Montréal Qc H3A 2N3  
www.restaurant-renoir.com

**Chef exécutif : Olivier Perret**  
**Responsable restauration : Kristel Caillère**

**Les taxes et le service ne sont pas inclus / Taxes and service charge are not included - 2011-11-05**