


Table d'hôte du midi

32

Choix d'une entrée, d'un plat, pâtisserie française et le café presse
Choice of an appetizer, an entrée, French pastry and pressed coffee

Les entrées ~ Appetizers

À la carte

	Soupe du jour ~ <i>Soup of the day</i>	10
	Entrée du jour ~ <i>Appetizer of the day</i>	12
	Salade pastorale, échalotes et huile de noix <i>Mixed green salad, shallots and walnuts oil</i>	13
	Gazpacho de tomate jaune et sa brochette de crevette <i>Yellow tomato gazpacho, shrimp brochette</i>	12
	Baluchon de champignons sauvages et brie <i>Wild mushroom and brie bundle</i>	18
	Ceviche de pétoncles au citron vert <i>Green lemon scallop ceviche</i>	18
	Salade d'artichauts et crevettes - 89 cal <i>Artichoke and shrimp salad - 89 cal</i>	15
	Gravlax d'omble chevalier crème monte au tobiko <i>Artic char gravlax, tobiko cream</i>	18
	Magret de canard fume salade au fruit séché vinaigrette framboise <i>Smoked duck magret salad, dried fruit raspberry vinaigrette</i>	18
	Tataki de bœuf julienne de daïkon au Yuzu <i>Beef tataki, daikon julienne with yuzu</i>	20

Les plats principaux ~ Main courses

À la carte

	Bar sauvage au sel de mer avec fenouil confit et sabayon de pesto - 135 cal <i>Sea Salt Braised Pave of Wild Bass, Fennel Confit, Pesto Sabayon - 135 cal</i>	24
	Pavé de veau à la moutarde de Moût de raisin, mousseline de chou-fleur truffé, sauce porto <i>Rape mustard veal pavé, truffle cauliflower mousseline, Porto sauce</i>	28
	<i>Pintade farci au canard et pistaches, flanc de cresson espuma de betterave et estragon</i> <i>Duck and pistachios stuffed guinea-fowl, watercress flan, beet and tarragon espuma</i>	28
	Mahi-Mahi grillé, carpaccio de courgette au poivre et citron confit, concassé de rhubarbe <i>Grilled mahi-mahi, pepper and lemon confit zucchini carpaccio, rhubarb concassé</i>	28
	Crevettes poêlé, écrasé d'avocat vinaigrette tranché au sésame et gingembre <i>Pan seared shrimps, smashed avocado, sesame and ginger split vinaigrette</i>	25
	Wok de légumes du printemps et tofu au lait de coco <i>Spring vegetables and coconut milk tofu wok</i>	27
	Hambourgeois au cheddar âgé, tomates rôties, poêlée d'oignons et champignons servis avec frites et salade verte <i>Hamburger with aged cheddar, roasted tomatoes with seared onions and mushrooms served with French fries and green salad</i>	22
	Le plat Canaille poisson ~ <u>Our daily fish dish, fresh from the market</u>	24
	Le plat Canaille viande ~ <u>Our daily meat dish, fresh from the market</u>	24



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



«À la carte»

La pièce du boucher ~ Butcher's cut 36
375 gr. de bœuf Angus de l'Alberta, servi avec frites et salade
12 oz Alberta Black Angus beef, served with fries and salad

Tartare de bœuf ~ Beef tartar 32
Tartare de bœuf, grissini et gaufrettes de pommes de terre
Beef tartar, grissini and fried waffled potatoes

Les salades du Renoir ~ Renoir's salads

Gambas grillées ~ Grilled prawns 30
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 26
Carpaccio de filet de bœuf et salade à volonté
(roquette, Iceberg, chips de pommes de terre, œuf, bacon, oignon, avocat, tomate)
Beef Carpaccio and all you can eat salad
(Arugula, Iceberg, potatoes chips, egg, bacon, onion, avocado, tomatoes)

Salade niçoise de poulet grillé ~ Grilled chicken salad 26
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 26
Avocat, bacon, œuf, tomates, fromage bleu, poulet, vinaigrette à la moutarde
Avocado, bacon, egg, tomato, blue cheese, chicken and mustard dressing

BARBECUE

sur la terrasse tous les vendredi, samedi et dimanche (midi et soir) de mai à août
on the terrace every Friday, Saturday and Sunday (lunch and dinner) from May to August

Champagne & Homard ~ Lobster & Champagne
Homard du Québec grillé au barbecue, sauce choron
et beurre aux fines herbes, légumes rôtis et salade pastorale,
coupe de Champagne Mumm Cordon Rouge
*Québec Lobster grilled on barbecue, choron sauce
and fine herbs butter, roasted vegetables and mixed salad,
glass of Mumm Cordon Rouge Champagne*

58

"Déjeuner en 30 minutes" ~ "30 minutes lunch"

La formule "Déjeuner en 30 minutes" vous propose
la soupe du jour, l'entrée du jour,
un plat Canaille de viande ou de poisson,
un dessert Renoir et le café-presse

*The "30 minutes lunch" formula proposes
the soup of the day, the daily appetizer,
a choice of our daily fish or meat dish,
a Renoir's dessert and pressed coffee*

28

Desserts ~ Dessert

Choix parmi le plateau de pâtisseries françaises, façon boutique
French pastries tray choice, boutique style

8



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

Chef Exécutif : Deff Haupt
Directeur de la Restauration : Netto Moreira