

## Menu petit-déjeuner ~ Breakfast Menu

### Les Classiques ~ The Classic

#### Le Continental Renoir ~ The Renoir Continental

22

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*

### Les Bagels ~ The Bagels

Bagel et saumon fumé, fromage à la crème et grappe de raisins  
*Bagel and smoked salmon, cream cheese and grapes*

19

Bagel, fromage à la crème et fruits  
*Bagel, cream cheese and fruits*

15

Bagel au jambon fumé, gratiné au fromage Empereur, pommes de terre sautées  
*Bagel and smoked ham, Empereur cheese au gratin, sautéed potatoes*

19

**Bienvenue dans l'Espace Santé de la carte Renoir pour bien débuter votre journée**  
*Welcome to the healthy part of the Renoir menu, a new great start for your day*

Salade de suprêmes de pamplemousse <i>Fresh grapefruit supreme salad</i>	<b>11</b>
Assiette de fruits de saison <i>Seasonal sliced fruits plate</i>	<b>19</b>
Coupe de salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	<b>13</b>
SO - Smoothie (lait et fruit du moment) <i>So - Smoothie (milk and fruit of the moment)</i>	<b>11</b>
Parfait aux fruits rouges, yogourt allégé, granola <i>Low-fat yogurt parfait with berries and home-made granola</i>	<b>15</b>
Bol de céréales <i>Bowl of cereals</i>	<b>11</b>
Ajoutez de la banane ou des fruits rouges à votre bol de céréales <i>Add banana or red berries to you cereal bowl</i>	<b>3 ou 5</b>
Gruau caramélisé, pommes vertes et poires rouges sautées au sucre brun <i>Warm oatmeal, brown sugar caramelized green apples and pears</i>	<b>15</b>
Blancs d'œufs brouillés, champignons portobello, épinards, tomates séchées et rôties de pain complet <i>Scrambled egg white, portobello mushrooms, spinach, sun-dried tomatoes and whole wheat toast</i>	<b>19</b>

**DE-LIGHT (votre repas basses calories), un petit-déjeuner équilibré se compose de 3 groupes :**  
**DE-LIGHT (your low-fat calorie meal), a well-balance breakfast is composed of 3 groups:**

Kilocalories <i>kcal</i>	Glucides <i>Carbohydrates</i>	Protéine - Calcium <i>Protein - Calcium</i>	Minéraux - Vitamines <i>Minerals - Vitamins</i>	\$
<b>315 kcal</b>	50gr de pain de fibres Wasa <i>50gr of fiber Wasa bread</i> <b>200kcal</b>	un yaourt allégé <i>a light yogurt</i> <b>45kcal</b>	une compote de fruits <i>a stewed fruit</i> <b>70kcal</b>	<b>12</b>
<b>370 kcal</b>	80gr de pain bio <i>80gr of organic bread</i> <b>200 kcal</b>	30gr de fromage suisse <i>30gr Swiss cheese</i> <b>100kcal</b>	tartine de légumes vegetable tartine <b>70kcal</b>	<b>14</b>
<b>405 kcal</b>	80gr de céréales sans sucre <i>80gr unsweeted cereal</i> <b>200kcal</b>	100gr de fromage blanc allégé <i>100gr of light cottage cheese</i> <b>55kcal</b>	un fruit frais <i>a fresh fruit</i> <b>150kcal</b>	<b>16</b>

**Les Boissons ~ The morning drinks**

Jus frais pressé : orange, pamplemousse <i>Freshly squeezed juices: orange, grapefruit</i>	<b>8</b>
Jus frais de légumes et fruits ~ Cocktail du jour <i>Fresh vegetable and fruit juice ~ Cocktail of the day</i>	<b>8</b>
Verre de lait de soja, nature, vanille ou chocolat <i>Glass of plain, vanilla or chocolate soy milk</i>	<b>6</b>

**Agrémentez votre plat, en y ajoutant jus de fruit et boisson chaude 12\$**  
*Create your breakfast package in adding juice and hot beverage \$12*

**Chef exécutif : Deff Haupt**  
**Directeur de la restauration : Netto Moreira**