

BRUNCH

Renoir

BRUNCH DE PÂQUES
105\$

BOUCHÉES APÉRO

Feuilletés d'escargots à la fleur d'ail et au Louis d'or
Œufs mimosas au crabe épicé, tobiko et ciboulette
Poireau vinaigrette truffée

SALADES

Salade de légumes rôtis au sumac, pommes compressées, oignons marinés, noisettes torréfiées
Salade de tomates cerises de serre du Québec, Burrata, basilic frais, huile d'olive AOC
Salade maraichère et vinaigrette maison

PLANCHES

Assiette de légumes grillés et marinés
Planche de charcuteries et condiments
Pâté en croûte Renoir
Plateau de fromages et accompagnements

LA MER

Cocktail de crevettes sauvages
Huitres sur glace, mignonette et citron
Saumon fumé de l'Atlantique et garnitures
Carpaccio de bar, pommes de terres fumées, sauce ravigote et caviar mujoll

RÔTISSERIE ET GRILL

Contrefilet aux épices de Montréal
Gratin dauphinois
Carré d'agneau mariné aux herbes et yogourt grec (sauce à la menthe)
Poêlée de légumes printaniers à l'huile d'olive et bacon de mer (Algue Dulse)
Quenelles de doré à la sauce Nantua, persil frais.
Gnocchis à la ricotta façon Basquaise, copeaux de tomme de Brebis

INCONTOURNABLES

Œufs brouillés
Pommes de terre rissolées
Bacon/Saucisses
Gaufres du Renoir
Pancakes
Omelettes et garnitures variées
Œufs bédicines
Smoothie du jour
Fruits frais

POUR FINIR EN DOUCEUR

Délices sucrés
Mignardises
Cakes
Biscuits
Bar à bonbons
Fontaine à Chocolat et Guimauves

BREUVAGES

Café/Thé/Infusions
Jus d'orange/pamplemousse

FAITES PÉTILLER VOTRE BRUNCH AVEC NOTRE SÉLECTION DE BULLES

Coupe de Prosecco 15\$ - Mimosa Prosecco 18\$
Bellissima (Lillet blanc, liqueur de pêche, prosecco) 22\$
Coupe de Champagne 35\$ - Mimosa Champagne 38\$
Coupe de Champagne Rose 42\$
Bouteille de Prosecco 60\$
Bouteille Champagne Veuve Clicquot Brut 190\$

Olivier Perret - Chef exécutif - Paul Peyrat - Chef pâtissier

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