

Menu brunch Samedi~ Brunch Menu

LES ŒUFS - Eggs

Le Florentin 23

2 œufs pochés sur muffin Anglais, épinard, asperges, pommes de terre sautées, salade de fruits et sauce hollandaise

The Florentin

Two poached eggs on toasted English muffin spinach, asparagus, sautéed potatoes and hollandaise sauce

Le poché santé 18

2 œufs pochés, fromage cottage 0%, légumes sautés et huile d'olive AOC

Healthy poached egg

2 poached eggs, 0% fat cottage cheese, sautéed vegetables, AOC olive oil

L'omelette au saumon fumé 22

3 œufs, épinard et aneth, pommes de terre sautées et salade de fruits

Smoked salmon omelet

3 eggs, spinach and dill, sautéed potatoes and fruit salad

LES PLATS PRINCIPAUX - Main Courses

Cavatelli, champignons sauvages, pesto, parmesan et noix de pins 24

Cavatelli, wild mushrooms, pesto, parmesan and pine nuts

Entrecôte de bœuf Canadienne 39

375gr d'entrecôte de bœuf "Angus" de l'Alberta grillée

Accompagnée de frites, salade verte et sauce bordelaise

Grilled Angus sirloin steak,

13oz of Alberta grilled beef sirloin "Angus"

served with a green salad and French fries

Hamburger au cheddar de l'Isle-aux-Grues 24

Oignons caramélisés, champignons, accompagnée de frites et salade verte

Isle-aux-Grues cheddar hamburger

Caramelized onions, tomatoes, served with a green salad and French fries

Tartare de saumon bio et yogourt au citron vert, salade et croûton 24

Organic salmon tartar & green lemon yogurt, salad & toast

LES SUCRÉS - The Sweets

Gaufre belge croustillante, petits fruits rouges, bananes et sirop d'érable 23

Crispy Belgian waffle, red berries, bananas and maple syrup

Crêpes « pancakes » aux bleuets et crème anglaise à la vanille 23

Blueberry pancakes with vanilla custard

DESSERTS - Desserts

Choix parmi le plateau de pâtisseries françaises 9

Choice from our French pastry selection platter

LES BOISSONS DU MATIN - The morning drinks

Jus frais pressé : orange ou pamplemousse <i>Freshly squeezed juices: orange or grapefruit</i>	6
Jus frais de légumes et fruits ~ Cocktail du jour <i>Fresh vegetable and fruit juices ~ Cocktail of the day</i>	8
Verre de lait de soya, nature, vanille ou chocolat <i>Glass of plain, vanilla or chocolate soy milk</i>	6
Sélection de thés et tisanes (Kusmi) - Tea & Herbal selection (Kusmi) Verts: <i>Jasmin, gingembre et citron, menthe Nanah, Genmaïcha</i> Noirs: <i>Darjeeling bio, Earl Grey, English Breakfast, Russian Morning</i> Tisanes: <i>Tilleul, camomille, verveine</i>	5.5
Sélection de cafés - Selection of Coffee <i>Café presse ~ Pressed coffee</i>	(par personne) 6
<i>Expresso</i>	5
<i>Double Expresso</i>	6.5
<i>Cappuccino, Café au lait</i>	6.5
<i>Crème Café glacé</i>	6.5
<i>Chocolat chaud ~ Hot chocolate</i>	6.5
<i>Thé glacé ou café glacé ~ Iced tea or iced coffee</i>	5.5

Menu brunch buffet du dimanche

Sunday Buffet Brunch Menu

56 \$



Premier service / First service **11h00 / 11 am**
Second service / Second service **13h30 / 1:30 pm**

Réservations / Reservations **+1 (514) 788-3038 | www.restaurant-renoir.com**