

lang="fr-FR" prefix="og: http://ogp.me/ns#">

[Collaborateurs](#) [Ligne Éditoriale](#) [Contactez-nous](#)



Mazrou

Facebook

Menu



Les lundis fumants au Sofitel

Le Sofitel Carré doré de Montréal répond à une question importante: qu'est-ce qu'on fait un lundi soir?! Tout l'été 2015, le [Renoir](#) propose un menu de chez nous. Que ce soit pour découvrir le luxe d'un 5* ou pour apéroter un lundi soir, les lundis fumants sont pour vous! #pasplate

Courte carte, dégustez un des deux cocktails proposés avec une assiette de charcuteries d'ici (16\$).

Sofitel Montreal Golden Mile puts an end to the eternal question: what to do on a Monday night? All summer long, the hotel's restaurant Le Renoir offers local menus at affordable prices. Should you want to discover the luxury of a 5-star hotel or just enjoy a cocktail on a Monday night, the Smoking Mondays are for you! #exciting

Enjoy one of the two cocktails (\$11), offered with a plate of local charcuteries (\$16).

Summer Thyme

N'étant pas amateur de bourbon, whisky et autres spiritueux bruns, j'ai été agréablement surpris par le goût de ce cocktail. Le Scotch Ardbeg 10 ans donne un petit goût fumé hyper intéressant au mélange de cassis, canneberge et mûre. Avec le cocktail, on vous servira olives et bretzels afin de grignoter. (18\$)

I'm not generally fond of bourbon, whisky or other amber alcohols. I was nonetheless pleasantly surprised by the taste of this cocktail. The bourbon offers a somewhat smoked taste to this drink, giving it an extremely interesting kick. Complimentary olives and pretzels are served with this cocktail.



Summer Thyme

MadMen

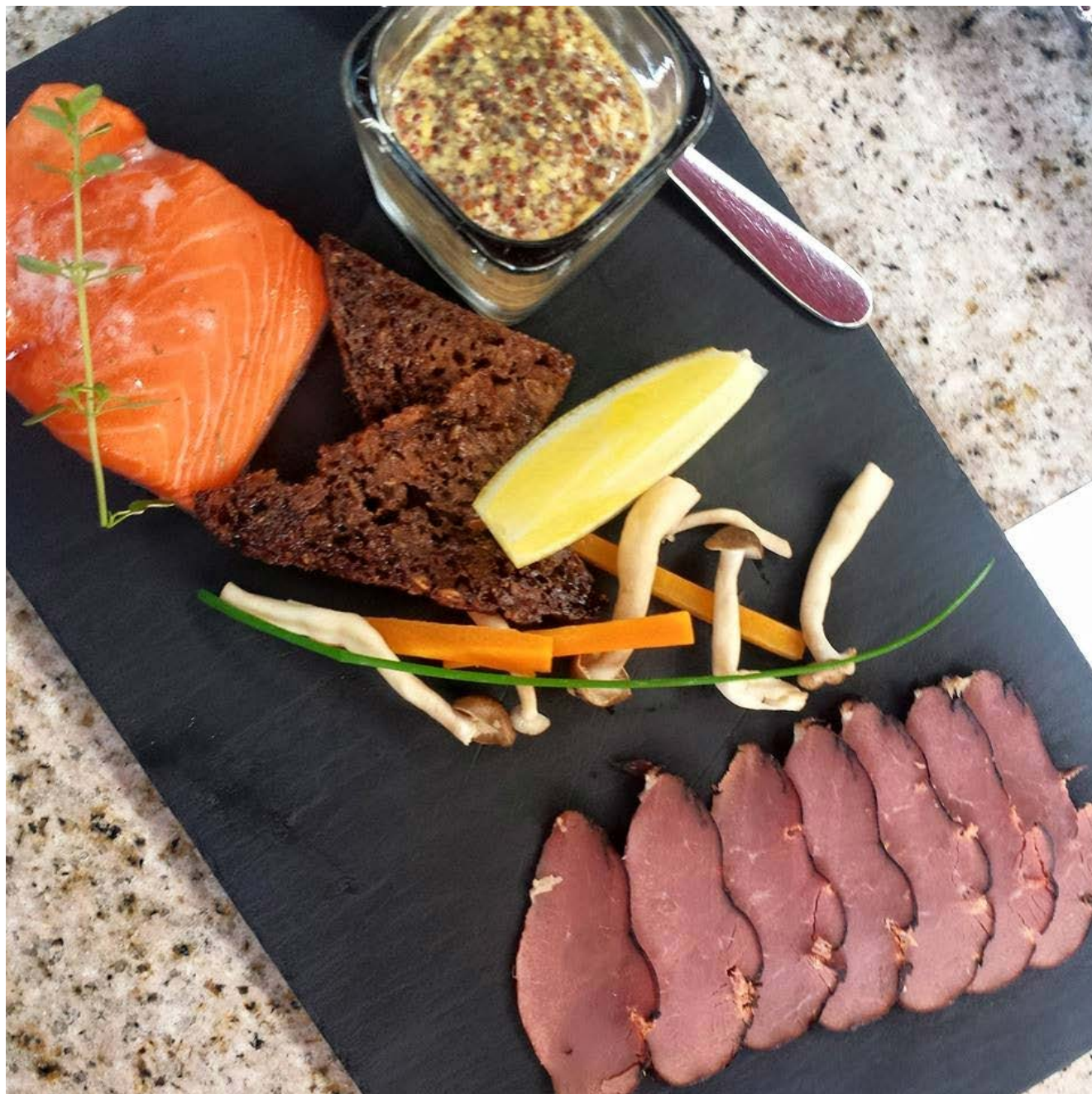
Ceux qui préfèrent les cocktails plus riches trouveront chaussures à leurs pieds avec ce cocktail à base de Ardbeg 10 ans, de Galliano vanille et de liqueur B&B. (20\$)

For those who like opulent cocktails, the MadMen is indeed, what you want! Made of Ardbeg 10 years, Vanilla Galliano and BB liquor, it will cost you \$20.

Assiette de charcuteries I Slates of charcuteries

Au Renoir, on fait tout maison! On retrouve sur l'ardoise du magret de canard fumé, de la truite fumée sur bois de pommier, des légumes marinés, de la moutarde de meaux et du pain d'épices.

Fumée sur place à l'aide du BBQ, la truite fond dans la bouche! Le canard quant à lui s'agence merveilleusement bien au bourbon! L'accord mets-cocktails fonctionnent!



Charcuteries maison

Everything is homemade at Renoir! Indulge in a slate covered in smoked duck magret, applewood smoked trout, marinated vegetables, Meaux mustard and gingerbread. The trout is smoked on location and it will melt in your mouth. As for the duck, it is divine with the bourbon. A perfect cocktail-food harmony!

Sofitel Montréal

1155 Sherbrooke O, Montréal



Soyez social: [Facebook](#) | IG: @Sofitelmontréal | #SofitelMontreal #RestaurantRenoir

Pour d'autres découvertes, suivez #Mazroudécouvre

For more discoveries: #Mazroudécouvre

Mazrou a été invité à tester Les lundis fumants

Mazrou was invited to try out the Smoking Mondays.

[5@7](#) [Apéro](#) [Lundi](#) [Lundis fumants](#) [Sofitel](#) [Sofitel Montréal](#)

Laisser un commentaire

Nom (obligatoire)

Adresse de messagerie (ne sera pas publiée) (obligatoire)

Site web

[Satay Brothers & les vins du Sud-Ouest](#)

[En scène avec Les Trois Mousquetaires !](#)

[Tinder – conseils d’un homo à un hétéro – II](#)

[Les lundis fumants au Sofitel](#)

[Discover: Day Trips out of Lisbon](#)

[☐](#) / [BOIRE&MANGER](#) / [LES LUNDIS FUMANTS AU SOFITEL](#)

RECHERCHE

ARCHIVES

Archives Choisir un mois

© Copyright par Mazrou

