



M E N U

Pour commencer - To start

- Gaspacho de tomates du Québec,** 13
croutons et basilic
Quebec tomato gazpacho,
croutons and basil
- Soupe à l'oignon,** 11
gratinée au fromage Oka
French onion soup,
Oka cheese
- Tartare de saumon,** 19
yogourt au citron vert, toast à la truffe
Salmon Tartare,
Lime yogurt and truffle toast

Pour continuer - Followed by

- Salade César du Renoir,** 16
vinaigrette maison, croûtons et parmesan
Cesar salad,
house cesar dressing, croutons and parmesan
- Club sandwich poulet,** 21
blanc de poulet, bacon, laitue et tomates
chicken breast, bacon, lettuce and tomato
- Burger bar,** 23
oignons caramélisés, champignons, fromage Cheddar
Burger bar,
caramelized onions, mushrooms, Cheddar cheese
- Sandwich brioché au homard des Iles** 34
Fenouil croquant et avocat, mayonnaise aux zestes d'orange, 34
frites de patate douce et salade de chou
Lobster from the islands brioche sandwich
Crunchy fennel and avocado, orange zest mayonnaise,
sweet potato fries and coleslaw
- Sandwich au confit de canard,** 24
choux rouge, jeunes épinards et noisettes
Duck confit sandwich,
red cabbage coleslaw, baby spinach and hazelnuts
- Fish and chips,** 21
sauce tartare
Fish and chips,
tartar sauce
- Poutine aux asperges du Québec et fromages en grain** 17
Quebec asparagus poutine and cheeses curd

Petit-déjeuner - Continental breakfast

- Panier de viennoiseries, yogourt, salade de fruits et boissons** 17
Basket of pastries, yogurt, fruit salad and beverages

LE GOUTER - 16

Retournez en enfance, en rentrant de l'école et plongez dans l'Art de Vivre à la Française avec Le Gouter au Renoir entre 15H et 17H.

Des tartines et quelques gourmandises, réalisées quotidiennement dans nos cuisines par notre Chef pâtissier, Meilleur Ouvrier de France, Roland Delmonte ainsi qu'un breuvage chaud (expresso, cappuccino, café au lait, thé, chocolat chaud), ou un sirop ou un bon verre de lait.

Enjoy a visit to your childhood memories and connect with the French Art de Vivre for an after school Le Gouter at Renoir every day from 3 to 5 pm.

Some tartines and treats prepared daily in our Kitchen by Roland Delmonte or Pastry Chef, Meilleur Ouvrier de France, accompanied by a hot beverage (espresso, cappuccino, latte, tea, hot chocolate) or one syrup or a glass of milk.

À partager - To share

- Blinis au maquereau fumé,** 9
condiment au poivron, citron confit et marjolaine
Smoked mackerel blinis,
bell pepper condiment, lemon confit and marjoram
- Pommes de terre gratinées au Louis d'or,** 10
truffe et feuille de roquette
Potatoes and Louis d'or cheese gratin,
truffle and rocket leaves
- Bonbons d'herbes à la ricotta,** 9
yoghourt au piment d'Espelette
Ricotta and herbs bonbons,
Espelette pepper yoghurt
- Rissoles de magret de canard fumé et oignons confit,** 10
crème sure ciboulette
Smoked duck breast hashed,
candied onions, and chive flavored sour cream
- Assiette de légumes,** 17
crudités, légumes cuits, houmous et yogourt aux herbes
Vegetable plate,
assortment of vegetables, hummus and herb yogurt
- Cochonnailles du Chef,** 32
Foie gras torchon, saucissons, Prosciutto
Assorted cold cuts,
Foie gras, artisanal sausages, Prosciutto
- Huitres de saison**
Seasonal oysters
demi-douzaine - Half dozen 19
douzaine - dozen 34
- Plateau de fruits mer pour 2** 120
Pieuvre, gambas et demi homard QC grillé,
tartare de saumon, huitres de nos côtes et moules fumées
Seafood platter for 2
Octopus, prawns and half-grilled lobster from Quebec,
salmon tartare, oysters and smoked mussels

Extras

- Frites, régulières ou patates douces** 8
French fries, regular or sweet potatoe
- Foie gras, au torchon ou poêlé** 15
Foie gras, terrine or pan-seared
- Extra poulet - Extra chicken** 9
- Extra bacon - Extra bacon** 5

Bien terminer - For the finish

- Assiette de fromages du Québec** 22
Plate of Cheese from Quebec
- Sélection de glaces et sorbets Roland Del Monte** 9
Selection of ice creams and sorbets
- Sélection parmi les desserts Roland Del Monte** 9
Desserts selection

Chef Exécutif : Olivier Perret
Chef Pâtissier MOF : Roland Del Monte
Directeur de la Restauration : Nicolas Duquairoux

Veillez communiquer avec votre serveur pour toute allergie ou restriction alimentaire.

Please, advise your waiter for any allergies or food restrictions.

Les taxes et le service ne sont pas inclus / Taxes and service charge are not included