

Menu brunch du dimanche Grand Prix

Sunday Grand Prix Brunch Menu



61 \$

Service à 12H00

Service at 12pm

Inclus
Included

Buffet du Chef
Chef's buffet

Sur demande
Upon request

Œufs bénédicte / *Benedictine eggs*
Pancakes aux bleuets / *Blueberry pancakes*
Smoothie aux bleuets / *Blueberry smoothie*

Boissons chaudes
Hot beverages

Café presse, Lavazza, Nespresso, thé Kusmi
Dripped coffee, Lavazza, Nespresso, Kusmi tea

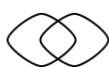
Boissons froides
Cold beverages

Jus frais pressés (orange et pamplemousse)
Freshly squeezed juices (orange and grapefruit)

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

Chef exécutif / Executive Chef : Olivier Perret
Chef pâtissier / Pastry Chef, MOF : Roland Del Monte

Les taxes et le service ne sont pas inclus / Taxes and service charge are not included - 2017-05-25



Les Bulles *Bubbles*

MIMOSA PROSECO
PROSECO, JUS D'ORANGE
PROSECO, ORANGE JUICE
17\$

MIMOSA CHAMPAGNE
VEUVE CLICQUOT, JUS D'ORANGE
VEUVE CLICQUOT, ORANGE JUICE
25\$

RUBY PEACH MIMOSA
VEUVE CLICQUOT BRUT, JUS DE PAMPLEMOUSSE, SIROP DE PÊCHE
VEUVE CLICQUOT BRUT, RUBY RED GRAPEFRUIT JUICE, PEACH SYRUP
23\$



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT AU VERRE (BY GLASS)
34\$

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ AU VERRE (BY GLASS)
36\$

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT À LA BOUTEILLE (BY BOTTLE)
190\$

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ À LA BOUTEILLE (BY BOTTLE)
230\$