

Menu brunch du dimanche

Sunday Brunch Menu



56 \$

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

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

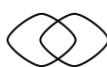
Boissons froides
Cold beverages

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 - 2017-06-20



Les Bulles *Bubbles*

MIMOSA CAVA

CAVA, JUS D'ORANGE

CAVA, ORANGE JUICE

11\$

MIMOSA PROSECO

PROSECO, JUS D'ORANGE

PROSECO, ORANGE JUICE

12\$

MIMOSA CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT, JUS D'ORANGE

VEUVE CLICQUOT, ORANGE JUICE

20\$

RUBY PEACH MIMOSA

VEUVE CLICQUOT BRUT, JUS DE PAMPLEMOUSSE, SIROP DE PÊCHE

VEUVE CLICQUOT BRUT, RUBY RED GRAPEFRUIT JUICE, PEACH SYRUP

18\$



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT AU VERRE (BY GLASS)

29\$

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ AU VERRE (BY GLASS)

32\$

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT À LA BOUTEILLE (BY BOTTLE)

170\$

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

210\$

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