



M E N U

Pour commencer - To start

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

Pour continuer - Followed by

Salade César du Renoir, vinaigrette maison, croûtons et parmesan Cesar salad, <i>house ceasar dressing, croutons and parmesan</i>	16
Club sandwich poulet, blanc de poulet, bacon, laitue et tomates <i>chicken breast, bacon, lettuce and tomato</i>	21
Burger bar, oignons caramélisés, champignons, fromage Cheddar Burger bar, <i>caramelized onions, mushrooms, Cheddar cheese</i>	23
Sandwich au contrefilet de bœuf du Québec AAA fumé au bois d'hickory, mayonnaise au raifort et salade de chou maison Hickory's smoked Québec beef Striploin AAA sandwich, <i>horseradish mayonnaise and coleslaw</i>	24
Sandwich au confit de canard, choux rouge, jeunes épinards et noisettes Duck confit sandwich, <i>red cabbage coleslaw, baby spinach and hazelnuts</i>	24
Fish and chips, sauce tartare Fish and chips, <i>tartar sauce</i>	21
Poutine aux asperges du Québec et fromages en grain Quebec asparagus poutine and cheeses curd	17

Petit-déjeuner - Continental breakfast

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

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, condiment au poivron, citron confit et marjolaine Smoked mackerel blinis, <i>bell pepper condiment, lemon confit and marjoram</i>	9
Pommes de terre gratinées au Louis d'or, truffe et feuille de roquette Potatoes and Louis d'or cheese gratin, <i>truffle and rocket leaves</i>	10
Bonbons d'herbes à la ricotta, yoghourt au piment d'Espelette Ricotta and herbs bonbons, <i>Espelette pepper yoghurt</i>	9
Rissoles de magret de canard fumé et oignons confit, crème sure ciboulette Smoked duck breast hashed, <i>candied onions, and chive flavored sour cream</i>	10
Assiette de légumes, crudités, légumes cuits, houmous et yogourt aux herbes Vegetable plate, <i>assortment of vegetables, hummus and herb yogurt</i>	17
Cochonnailles du Chef, Foie gras torchon, saucissons, Prosciutto Assorted cold cuts, <i>Foie gras, artisanal sausages, Prosciutto</i>	32
Huitres de saison Seasonal oysters demi-douzaine - Half dozen douzaine - dozen	19 34

Extras

Frites, régulières ou patates douces French fries, regular or sweet potatoe	8
Foie gras, au torchon ou poêlé 1 Foie gras, terrine or pan-seared	5
Extra poulet - Extra chicken	9
Extra bacon - Extra bacon	5

Bien terminer - For the finish

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

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