

Table d'hôte du soir

58

Choix d'une entrée, d'un plat, pâtisseries françaises et café presse
Choice of a starter, a main course, French pastry and pressed coffee

Les entrées ~ Appetizers

à la carte



Parmentier revisité, jeunes poireaux des fermes Générations, truffe fraîche d'hiver – 150 cal 19

Parmentier, Générations farm baby leek, fresh truffle – 150 cal

Sauté de champignons de saison, émulsion de foie gras, poudre de café 20

Seasonal mushrooms sautéed, foie gras emulsion, coffee powder

Filet de maquereau poché, champignons King Erin confit, crosnes, émulsion au raifort du marché 18

Poached mackerel filet, confit King Erin mushrooms, Chinese artichoke, farm horseradish emulsion



Consommé et râble de lapin aux mandarines, raviole de légumes racines - 180 cal 21

Consomme and mandarin saddle rabbit, roots vegetables raviole – 180 cal

Terrine de foie gras d'élevage du Périgord, pommes du Verger du Clocher 27

Périgord Foie gras terrine, Verger du Clocher apples

Homard du Maine, espuma d'endives du Québec, agrumes et marron grillé 26

Maine lobster, Quebec chicory foam, citrus and grilled chestnut

Velouté d'oursin. Pop-corn, pétoncle de Great Bank snacké 20

Sea urchin veloute, popcorn, Great bank scallop

Les plats principaux ~ Main courses

à la carte



Pot au feu aux légumes d'hiver, infusion de verveine - 110 cal 30

Vegetables pot-au-feu, verbena tea – 110 cal

Queue de lotte à la plancha, gnocchi à la gourgane des Ferme Elico, girolle, lardons bio de Charlevoix, émulsion à la sarriette 37

Monkfish à la plancha, Elico farm broad bean gnocchi, chanterelle mushrooms, Charlevoix organic bacon, savory foam

Omble chevalier de Gaspésie, choux chinois farci 35

écrasé de pommes de terre rattes citronné, espuma de yogourt à la sauge

Gaspésie artic char, stuffed Chinese cabbage, mashed fingerling potatoes, sage yogourt foam

Caille royale, tartelette d'échalotes, courge musquée, émulsion de canneberges 34

Quail, shallot tartelet, squash, cranberry emulsion

Volaille fermière rôtie, topinambour braisé, ail confit, jus au thym frais 33

Roasted breast of farm-raised chicken, jerusalem artichoke, confit garlic, fresh thyme juice

Flan croustillant et saucisses maison de porcelet de la Ferme de St-Canut, salsifis caramélisés au sirop d'érable, poire Abate 35

FlaCrispy custard tart, St Canut farm homemade piglet sausage, maple sirup caramelized salsify, Abate pears

Souris d'agneau du Bas St-Laurent braisé, polenta au Sainte-Maure Chaput cendré, rapini 36

Braised lamb shank, Grey goat cheese polenta, rapini broccoli



DE-LIGHT (votre repas basses calories)

DE-LIGHT (your low-fat calorie meal)



« Les Incontournables »

à la carte

Sole de Douvres

48

Façon grenobloise, beurre meunière et artichaut barigoule
Dover Sole Grenobloise style, Meunière butter and barigoule artichoke

Entrecôte de l'Alberta ~ Alberta sirloin steak

39

375gr. d'entrecôte de bœuf Angus de l'Alberta grillée,
avec champignons portobello confits au vinaigre balsamique,
servi avec une salade du terroir à l'huile de noix,
une portion de frites ou une mousseline de pommes de terre à la truffe
*12 Oz of grilled "black Angus" Alberta sirloin steak,
with portobello mushroom confied in balsamic vinegar
served with mixed greens salad tossed in nut oil,
a choice of fries or potato purée flavored with truffles*

Huitres à la douzaine ~ a dozen of Oysters

29

Rituel du Fromage ~ Cheese Ritual

18

Choix parmi le chariot à fromages (lait de vache, brebis et chèvre)
Cheese trolley choice (goat, sheep and cow milk)

Rituel du Dessert ~ Dessert Ritual

8

Choix parmi le plateau de pâtisseries françaises façon boutique
Boutique style French pastries tray choice

Notre Chef Olivier Perret vous offre une fine cuisine
mettant en valeur les produits du terroir québécois.

Olivier s'est donné comme mission de vous faire découvrir
des produits de saison de première qualité.

Nous tenons à souligner le travail
de nos fournisseurs et artisans du terroir
qui inspirent au quotidien la cuisine du Chef.

*Our Chef Olivier Perret is pleased to offer you a refined cuisine
showcasting local ingredient from Quebec.*

Olivier's mission is to introduce you to the freshest seasonal products.

*We would like to recognize the work of our suppliers and local farmers
who are a source of inspiration for our Chef on a daily basis.*



RESTAURANT
Renoir

514 788-3038
1155 Sherbrooke Ouest
Montréal Qc H3A 2N3
www.restaurant-renoir.com

Chef exécutif : Olivier Perret
Responsable Restauration : Kristel Caillère