


## Table d'hôte du soir

**58**

Choix d'une entrée, d'un plat, pâtisseries françaises et le café presse  
Choice of an appetizer, an entrée, French pastries and pressed coffee

Salade pastorale, échalotes et huile de noix <i>Mix green salad, shallots and walnuts oil</i>	13
 Salade d'artichauts et crevettes - 89 cal <i>Artichoke and shrimp salad - 89 cal</i>	24
Émulsion de petits pois à la rose, queue de langoustine poêlée <i>Baby pea emulsion flavoured with rose water, sautéed scampi tail</i>	24
Tataki d'escolar en demi-croûte de riz soufflé sur salade croquante, réduction de soya au gingembre <i>Encrusted escolar tataki with puffed rice, crispy vegetables salad, ginger and soya reduction</i>	23
Ris de veau laqué à l'érable, chayotte marbrée au lard <i>Maple lacquered sweetbreads, bacon marbled chayote</i>	22
Salade de fruits exotiques et épinards aux noix de pins caramélisées aux flocons d'érables <i>Exotic fruit &amp; spinach salad, maple flakes caramelised pine nuts</i>	25
Poitrine de porc confite 48h à 55° C, sauté de topinambours, huile de cannelle en poudre <i>48hrs confit pork belly @ 55c, sautéed Jerusalem artichoke, cinnamon powdered oil</i>	22
Pétoncle et tatin d'endives à l'érable, dashi rafraîchi au yuzu <i>Scallop and maple endive tatin, dashi with cooling yuzu</i>	22

Tea forté



### **Rituel du thé de l'après-midi Afternoon Tea Ritual**

#### **Quand l'Est et l'Ouest se rejoignent au Renoir Pâtisseries françaises & Thés anglais**

**Thé de l'après-midi avec pâtisseries françaises  
façon boutique, 20\$ de 15h00 à 17h00,  
élaboré par notre Chef Pâtissier Olivier Potier**  
\*\*\*

**When East meets West at Renoir  
French Pastries & British Tea**  
**Afternoon Tea with French pastries boutique style,  
\$20 from 3:00 PM to 5:00 PM,  
elaborated by our Pastry Chef Olivier Potier**



### **\*\*\*BARBECUE\*\*\***

sur la terrasse tous les vendredi, samedi et dimanche  
(midi et soir) de mai à août  
*on the terrace every Friday, Saturday and Sunday  
(lunch and dinner) from May to August*

#### **Champagne & Homard**

Homard du Québec grillé au barbecue, sauce choron  
et beurre aux fines herbes,  
légumes rôtis et salade pastorale,  
coupe de Champagne Mumm Cordon Rouge

#### **Lobster & Champagne**

*Quebec Lobster grilled on barbecue, choron sauce  
and fine herbs butter, roasted vegetables and mixed salad,  
glass of Mumm Cordon Rouge Champagne*

**52\$**

## Les plats principaux ~ Main courses

à la carte

Risotto des Incas, légumes d'antan aux écorces d'agrumes <i>Inca style risotto, yesteryear vegetables with citrus peel</i>	32
Filet de biche, poêlée de trompettes de la mort, pomme d'Arfin au thym, sauce cardamome verte <i>Doe filet, sautéed of "trompettes de la mort", d'arfin potatoes with thyme, green cardamom sauce</i>	32
Pavé de légine, purée d'igname à la vanille de Tahiti, micro légumes glacés, sauce à la cerise sauvage <i>Tothfish pavé, Tahitian vanilla yam purée, glazed micro vegetables, wild cherry sauce</i>	41
Magret de canard de Barbarie, purée de céleri à l'huile de noix et oignons verts confits, jus aux girolles <i>Barbarie duck magret, celery purée with nut oil and green onion confit, chanterelle sauce</i>	44
Longe d'agneau au poivre cubèbe, endives braisées au vinaigre de framboise, mini fenouils confits, sauce aux tomates séchées <i>Cubèbe pepper loin of lamb, braised endives with raspberry vinegar, confit of miniature fennel, sun dried tomatoes sauce</i>	39
 Bar sauvage au sel de mer avec fenouil confit et sabayon de pesto - 135 cal <i>Sea Salt Braised Pave of Wild Bass, Fennel Confit, Pesto Sabayon - 135 cal</i>	42
Caille farcie au foie gras, servie en cocotte et fèves aux champignons sauvages, sauce aux coings à l'érable <i>Casserole of foie gras stuffed quail with wild mushrooms beans, quince and maple syrup sauce</i>	38
Miso yaki de morue noire, daikon et échalote verte <i>Black Cod miso yaki, daikon and green shallots</i>	38



**DE-LIGHT (votre repas basses calories)**  
*DE-LIGHT (your low-fat calorie meal)*



## « Les Incontournables »

à la carte

### **Filet de bœuf ~ Filet of beef**

44

10 oz de filet de bœuf façon Rossini (avec foie gras)  
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  
*10 oz of beef fillet, Rossini style (with foie gras)  
Served with mixed greens tossed in nut oil,  
a choice of fries or potato purée flavored with truffles*

### **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 tossed in nut oil,  
a choice of fries or potato purée flavored with truffles*

### **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*

**Chef exécutif : Deff Haupt**  
**Directeur de la restauration : Netto Moreira**



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