

## **Menu Groupe ~ Lunch**

12 personnes ou plus ~ 12 people or more

Choix d'une entrée à l'avance, choix d'un plat principal sur place,  
pâtisserie française et café presse

*Choice of one appetizer in advance, choice of entrée on site,  
French pastries and pressed coffee*

**32\$**

### **Les entrées ~ Appetizers**

Choix d'une entrée à l'avance ~ Choice of one appetizer in advance

Velouté de courge musquée et abricots secs, cromesquis de fromage Empereur  
*Squash cream soup, dried apricots, Empereur cheese croquette*

ou – or

Gâteau de crabe frais de l'Atlantique, betteraves Chioggia cru, aioli  
*Fresh Atlantic crabe cake, Chioggia beets, aioli*

ou – or

Feuilleté de champignons de saison, persil bio, poêlés de crosnes du marché  
*Seasonal mushroom puff pastry, organic parsley, sautéed farm fresh Chinese artichoke*

### **Les plats principaux ~ Main courses**

Choix d'un plat principal sur place ~ Choice of entrée on site

Cabillaud de Terre Neuve à la vapeur, betterave jaune et shiitake, bouillon de verveine  
*Steamed cod, beet and shiitake, verbena broth*

ou – or

Risotto de lentilles corail aux légumes racines, caramel de panais  
*Lentilles risotto, roots vegetable, parsnip caramel*

ou – or

Cuisse de canard mulard confit aux épices torréfiés, feuille de choux de Bruxelles,  
pommes rattes sautées, jus à la badiane  
*Torrefied spices Mulard duck leg confit, brussels sprout, sautéed fingerling potatoes*

**Pâtisserie française, façon boutique et café presse ou thé**  
***French pastries, boutique style and pressed coffee or tea***

***Chef Exécutif : Olivier Perret***  
***Responsable Restauration : Kristel Caillère***

Le Restaurant Renoir vous souhaite la bienvenue

*Renoir Restaurant welcomes you*

**BON APPÉTIT!**



RESTAURANT  
*Renoir*

514 788-3038  
1155 Sherbrooke Ouest  
Montréal Qc H3A 2N3  
[www.restaurant-renoir.com](http://www.restaurant-renoir.com)