


Table d'hôte du midi

32

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

Les entrées ~ Appetizers

à la carte

Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	10
Entrée du jour <i>Appetizer of the day</i>	12
Velouté de courge musquée et abricots secs, croustilles de fromage Empereur <i>Squash cream soup, dried apricots, Emperor cheese croquette</i>	12
 Gravlax d'omble de Gaspésie, salade de Daïkon au sésame - 265 cal <i>Gaspesian Artic char gravlax, Daikon salad with sesame</i>	16
Gâteau de crabe frais de l'Atlantique, betteraves Chioggia cru, aioli <i>Fresh Atlantic crab cake, Chioggia beets, aioli</i>	17
Feuilleté de champignons de saison, persil bio, poêlés de crosnes du marché <i>Seasonal mushroom puff pastry, organic parsley, sautéed farm fresh Chinese artichoke</i>	16
Endives braisées et jambon de Bayonne, espuma au vieux cheddar <i>Braised chicory with Bayonne ham, old cheddar cheese mousse</i>	16
Pastillas de canard aux fruits secs, chutney de figues, réduction de porto <i>Puff pastry with duck and dried fruits, fig chutney, port-wine reduction</i>	17

Les plats principaux ~ Main courses

à la carte

Pieuvre caramélisés au sirop d'érable et vinaigre de pommes, haricots blanc et carottes au cumin <i>Maple sirup and apple vinegar caramelized octopus, butterbean, cumin carrots</i>	25
Cuisse de canard mulard confit aux épices torréfiés, feuille de chou de Bruxelles, Pommes rattes sautées, jus à la badiane <i>Torrefied spices Mulard duck leg confit with roasted spices, brussel sprouts, sautéed fingerling potatoes</i>	26
Parmentier de souris d'Agneau, jeunes poireaux et lamelle de truffe <i>Lamb shank parmentier, baby leeks, truffle</i>	25
Risotto de lentilles corail aux légumes racines, caramel de panais <i>Lentil risotto, roots vegetable, parsnip caramel</i>	23
 Cabillaud de Terre Neuve à la vapeur, betterave jaune et shiitake, bouillon de verveine - 250cal <i>Steamed cod, beet and shiitake, verbena broth - 250 cal</i>	26
Longe de veau de lait, mousseline de châtaigne, ail rôti et canneberges <i>Milk veal loin, chestnut purée, roasted garlic and cranberry</i>	27
Hambourgeois au cheddar âgé, tomates rôties, Poêlée d'oignons et champignons servis avec frites et salade verte <i>Hamburger with aged cheddar, roasted tomatoes Seared onions and mushrooms, served with French fries and green salad</i>	22
Le plat Canaille poisson <i>Our daily fish dish, fresh from the market</i>	24
Le plat Canaille viande <i>Our daily meat dish, fresh from the market</i>	24



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



À la carte

- La pièce du boucher ~ Butcher's cut** **36**
375 gr. de bœuf Angus de l'Alberta, servi avec frites et salades
12 oz Alberta Black Angus beef, french fries and salads
- Tartare de bœuf ~ Beef tartar** **32**
Tartare de bœuf, grissini et gaufrettes de pommes de terre
Beef tartare, grissini and fried waffled potatoes

Les salades du Renoir ~ Renoir's salads

- Gambas grillées ~ Grilled prawns** **30**
Gambas grillées sur bâtonnet de citronnelle et salade de légumes
Grilled prawns on a lemongrass stick, vegetable salad
- Salade et carpaccio de filet de bœuf ~ Beef carpaccio and Salad** **26**
Carpaccio de filet de bœuf et salade à volonté
(roquette, Iceberg, chips de pommes de terre, œuf, bacon, oignon, avocat, tomate)
Beef Carpaccio and all you can eat salad
(Arugula, Iceberg, potato chips, egg, bacon, onion, avocado, tomatoes)
- Salade niçoise de poulet grillé ~ Grilled chicken salad** **26**
Poulet grillé, mesclun de salade, œuf à la coque, haricots verts et olives noires
Salad Nicoise with grilled chicken, mesclun salad, hard boiled egg, green beans and black olives
- Cobb salade ~ Cobb Salad** **26**
Avocat, bacon, œuf, tomates, fromage bleu, poulet, vinaigrette à la moutarde
Avocado, bacon, egg, tomato, blue cheese, chicken and mustard dressing

"Déjeuner en 30 minutes" ~ "30 minutes lunch"

La formule "Déjeuner en 30 minutes" vous propose
la soupe du jour, l'entrée du jour,
un plat Canaille de viande ou de poisson,
un dessert Renoir et le café-presse

*The "30-minute lunch" formula features
the soup of the day, the daily appetizer,
a choice of our daily fish or meat dish,
a Renoir dessert and pressed coffee*

28



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

Desserts ~ Dessert

- Choix parmi le plateau de pâtisseries françaises façon boutique **8**
Boutique-style, French pastry tray

Chef Exécutif : Olivier Perret
Responsable Restauration : Kristel Caillère