

# BRUNCH *Renoir*

## BRUNCH DE NOËL ET NOUVEL AN

### BOUCHÉES APÉRO

Oeuf mimosa truffés et caviar Mujoll  
Accras de morue et sauce chien  
Bouchée de poke au thon  
Pastilla au canard confit, canneberges, pacanes et beurre compote de pomme

### SALADES

Salade de betteraves de couleur, suprêmes d'agrumes et sumac  
Salade Waldorf à notre façon (endives, céleri, pomme, raisins et amandes grillées)  
Salade maraichère et vinaigrette maison

### PLANCHES ET PLATEAUX

Assiette de légumes grillés et marinés  
Planche de charcuteries et condiments  
Pâté en croûte du Renoir  
Plateau de fromages et accompagnements

### LA MER

Cocktail de crevettes sauvages  
Huîtres sur glace, mignonette et citron  
Saumon fumé de l'Atlantique et garnitures

### RÔTISSERIE ET GRILL

Contrefilet aux épices de Montréal  
Gratin dauphinois  
Carré d'agneau mariné aux herbes  
Poêlée de légumes d'hiver rôtis  
Fricassée de lotte safranée aux moules fumées et pommes de terre nouvelles  
Gnocchis à la ricotta, crémeux de cèpes truffées au parmesan

### LES INCONTOURNABLES

Oeufs brouillés  
Pommes de terre rissolées  
Bacon et/ou saucisses  
Gaufres du Renoir  
Pancakes  
Omelettes et garnitures variées  
Oeufs bédiclines  
Smoothie du jour  
Fruits frais

### POUR FINIR EN DOUCEUR

Dessert de Paul Peyrat  
Mignardises  
Gâteaux  
Biscuits  
Bar à bonbons

### BREUVAGES

Café, Thé, Infusions  
Jus d'orange ou de pamplemousse

Olivier Perret - Chef Exécutif - Paul Peyrat - Chef Pâtissier

Dimanche 24 décembre et dimanche 31 décembre : \$85

Buffet de Noël (25 décembre) et buffet du Jour de l'An (1er Janvier) : \$105 - Flute de Mimosa offerte

Veillez aviser votre serveur pour toute allergie ou restriction alimentaire. Les taxes et le service ne sont pas inclus.

