

# Déjeuner Lunch

La table d'hôte du chef Olivier

Chef Olivier's table d'hôte

Un menu unique élaboré chaque jour par le chef Olivier Perret selon les arrivages du jour.

Entrée, plat et/ou dessert du jour pour une expérience gustative unique.

A unique menu prepared daily by chef Olivier Perret according to the day's arrivals.

Starter, main course and dessert of the day for a unique experience.

42 - 2 services

52 - 3 services

## Entrées

### Starters

Gaspacho aux tomates du RENOIR 

RENOIR's tomato gaspacho

22

Tartare de boeuf coupé au couteau

Câpres, échalotes, persil, moutarde à l'ancienne, cornichons, ail noir et pain de campagne grillé

Hand-cut beef tartare

Capers, shallots, parsley, whole grain mustard, dill pickles, black garlic and grilled country bread

32

Salade de saison  

Pousses de la Ferme Locavore de Montréal, vinaigrette Dijon et érable

Seasonal salad

Sprouts from Montreal's Locavore Farm, Dijon and maple vinaigrette

18

Pétoncles à la mignonette jalapeno et lime  

Gel de fruits de la passion et condiments

Scallops with jalapeño–lime mignonette

Passion fruit gel and condiments

26

Asperges vertes du Québec grillées  

Sauce Béarnaise

Quebec grilled green asparagus

Bearnaise sauce

22

Tartare de thon rouge Bluefin, vinaigrette soya érable  

Avocat, radis melon, maitake, pousses de la Ferme Locavore de Montréal

Maritime bluefin tuna tartar, maple soy vinaigrette

Avocado, watermelon radish, maitake, sprouts from Montreal's Locavore Farm

36

## Plats principaux Main courses

Ombre Chevalier de la Ferme Opercule de Montréal cuit à l'unilatéral    
Sauce aux oseilles, pommes de terre Gabrielle confites au thym, tombée d'épinard, fenouil grillé  
Unilaterally seared Arctic char from Ferme Opercule of Montréal, sorrel sauce, thyme-confited Gabrielle potatoes,  
sautéed spinach, grilled fennel  
38

Contrefilet de boeuf grillé aux épices de Montréal  
sauce aux poivres, légumes de saison  
Montreal's spice grilled striploin, pepper sauce, seasonal vegetables  
65

Bol Poké du Renoir    
Saumon mariné au sésame, quinoa vapeur, légumes de saison, fruits frais et sauce poké maison  
Renoir's Poke bowl  
Salmon marinated with sesame, steamed quinoa, seasonal vegetables, fresh fruits and homemade pok sauce  
32

Magret de canard de la Ferme Goulou   
Crèmeux de betteraves rôties, figues rôties au ras el hanout, croustillant de betteraves Chioggia  
Magret of duck from Ferme Goulou  
Roasted beet crèmeux, ras el hanout roasted figs, crispy Chioggia beetroot  
48

Cavatelli maison, sauce tomate aux olives et câpres, fraîcheur de roquette, noix de pins   
Option végétalienne disponible  
Home-made cavatelli, tomato sauce with olives and capers, fresh arugula, pine nuts  
Vegan option available  
29

## À partager To share

Légumes de saison  
Seasonal vegetables  
14

Purée de pommes de terre  
Mashed potatoes  
13

Poêlée de champignons pleurotes  
Pan seared oyster mushrooms  
15

Garniture du jour  
Garnishes of the day  
PM