

SERVICE EN CHAMBRE

MENU PETIT-DÉJEUNER (06h00 à 11h00)



LES FORMULES

Le Renoir 30

Un plat, 1 viennoiserie (pain au chocolat, croissant, viennoiserie du jour), boisson chaude, jus d'orange/pamplemousse/pomme

La grasse matinée* 31

1 viennoiserie (pain au chocolat, croissant, viennoiserie du jour), un œuf à la coque (3 minutes), saumon fumé, fromage à la crème, yogourt grec avec granola et fruit frais

Le Continental** 21

1 viennoiserie (pain au chocolat, croissant, viennoiserie du jour), yogourt grec avec granola et fruits frais, boisson chaude et jus d'orange/pamplemousse/pomme

LES PLATS

Le Canadien 22	Omelette jambon & fromage 21
Deux œufs au choix, bacon, jambon ou saucisse, Pommes de terre sautées et fruits frais	Jambon de pays et fromage suisse Pommes de terre sautées et fruits frais
Le Montréalais 23	Omelette basquaise 21
Deux œufs pochés sur muffin anglais, saumon fumé, Aneth frais, sauce hollandaise Pommes de terre sautées et fruits frais	Poivrons, tomates, oignons doux, Pommes de terre sautées et fruits frais
Fairmont Bagel au saumon fumé 22	Omelette santé au graines de chia 22
Fromage à la crème, fruits frais et garnitures	Omelette aux blancs d'œufs, champignons épinards Fruits frais
Crêpe Française 21	Gaufre Belge du Renoir 22
Petits fruits rouges, sirop d'érable du domaine des 15 Lots	Petits fruits frais, banane et sirop d'érable du domaine des 15 Lots
Parfait au yogourt grec 0% 19	Crêpe au sarrasin 22
Fruits rouges, bananes et granola	Épinards, pomme Golden et cheddar, sirop d'érable du domaine des 15 Lots
Tofu soyeux, graines de chia 18	Gruau 18
pommes caramélisées à l'érable du domaine des 15 Lots	Fruits rouges ou bananes et sucre brun

CÉRÉALES, VIENNOISERIES ET FRUITS

Bol de céréales 13
Special K, Muesli, Corn Flakes, Bran Flakes ou Rice Krispies Supplément : banane ou des fruits rouges +7
Panier de viennoiseries 12
Assortiment de trois viennoiseries (croissant, pain au chocolat, suggestion du jour)
Coupe de fruits frais 12
Coupe de baies 15

LES EXTRAS

Légumes du moment 6
Champignons 6
Viande (saucisse de porc ou poulet, bacon ou jambon) 6
Avocat 6
Fruits rouges 7
Fromage suisse 6
Saumon fumé 8

LES JUS ET SMOOTHIES SANTÉ

Jus détox - Kale, ananas, céleri et gingembre 11
Smoothie avocats - ananas, épinards, menthe Fraiche et lait d'amandes 12
Jus énergie - Carottes, orange, chia 11
Jus jeunesse - Fruits rouges, céleri et concombre 11

LES BOISSONS DU MATIN

Jus frais: orange, pamplemousse, 9
Jus :canneberge, pomme 7
Café filtre petit pot 7
Café filtre grand pot 10
Espresso, Espresso allongé 5
Double espresso, Cappuccino, Latte 7
Chocolat chaud 7
Thé ou tisane 6
Liste de nos Thé ou tisane - Metz Tea
• Adieu la grippe 954 - Citron vif et gingembre chaleureux
• Camomille du Nil Bleu 971 - apaisante -aux soupçons de pommier
• Cascade de Menthe Poivrée 051 - Menthe poivrée - l'inoubliable !
• Sencha Japonais Mikado 92B - Thé vert classique en toute délicatesse
• Earl Grey 906 - Classic double bergamote
• Déjeuner Suprême 512 - Infusion au gout de Bourgogne
• Curcuma-Gingembre-Pêche 90H - Curcuma gingembre et pêche voluptueuse

*jusqu'à 14h les samedis et dimanches

** Disponible en tout temps

Tous nos œufs proviennent de poules élevées en liberté
Veuillez communiquer avec nous pour toutes allergies ou restrictions alimentaires.

Chef Exécutif : Olivier Perret - Chef Pâtissier : Clément Tilly

MENU DÉJEUNER ET DÎNER (11H00 À 15H00 ET 18H00 À 22H30)




Menu du marché – (prix du marché et de saison)


Composé d'ingrédients frais du marché sélectionnés par notre Chef quotidiennement.
Informez-vous des sélections du jour en composant le « 0 ».

Entrée du jour
Plat du jour
Sélection de dessert du moment

SOUPES

Soupe du jour	 12
Soupe à l'oignon gratinée	17

SALADES

Salade verte	12
Salade du marché	 16
Salade Niçoise et thon albacore	27
Salade César	21

PÂTES

Tagliatelles Carbonara Lardons, crème et échalote	28
Tagliatelles aux champignons et salsa de truffe	30

PLAT RENOIR

Tartare de saumon de l'atlantique Servi avec salade verte croustons, citron, yogourt grec 0%	 26
---	--

CHARCUTERIE ET FROMAGE

Assiette de charcuteries	27
Sélection de fromages Québécois	 25

PLATS PRINCIPAUX

Tous les plats de cette section sont sans gluten, excepté les frites.
Choisissez une protéine et une garniture parmi les suivantes

PROTÉINES :

- Poisson du jour PM
- Viande du jour PM
- Volaille de grain 32
- Contre-filet de bœuf de l'Alberta grillé 52

GARNITURES :

- Mousseline de pomme de terre
- Riz blanc
- Légumes de saison
- Frites
- Salade verte et vinaigrette maison

COLLATIONS

Pop-corn Au beurre salé	9
-------------------------	---


ENTRÉES

Terrine de foie gras de Marieville et ses accompagnements	28
---	----

SANDWICHES

Club sandwich au poulet fermier Bacon et tomates, servi avec frites	26
Hambourgeois de bœuf Angus Pride Au fromage cheddar, tomates, laitue, oignons caramélisés Et champignons	26
Croque-monsieur Au fromage et jambon artisanal	24

DESSERTS

Coupe de fruits de saison	 12
Coupe de baies	15
Demander la sélection de pâtisseries Française proposée par notre Chef Pâtissier	13

DESSERTS GLACÉS

Demander la sélection de sorbets du moment	9
Demander la sélection de crème glacées du moment	9

MENU ENFANTS

Soupe poulet et nouilles Pâtes courtes, carottes et céleri	8
Mini hambourgeois Tomate et laitue	16
Filet de saumon (100g)	18
Pâtes sauce tomate et parmesan	12
Sandwich grillé au fromage fondu	11
Doigts de poulet frits	15

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

Crudités	8
Riz blanc	
Frites	
Légumes vapeur	
Purée de pomme de terre	
Salade verte	

DESSERT

Salade de fruit frais maison	8
------------------------------	---

CARTE DES VINS

(N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER LA CARTE DES VINS DU RESTAURANT
RENOIR POUR UNE PLUS GRANDE SÉLECTION)



Champagne et mousseux – Champagne and sparkling wine

Bte

Champagne, Brut, Veuve Clicquot (Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	190
Champagne, Rosé, Veuve Clicquot (Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	220
Prosecco Di Valdobbiadene, Santi Nello, Carlo Botter (Glera)	60

Vins Blancs – White Wines

Bte

6oz

Etats-Unis, Californie, Wineteam Biecher, Lynx, 2020 (Chardonnay)	66	16
France, Côtes du Rhône, E. Guigal, 2019 (Viognier)	60	15
Sancerre, Alain Girard, Domaine des Brosses, 2020 (Sauvignon Blanc)	95	22

Vins Rouges – Red Wines

Bte

6oz

France, Bordeaux, Château Roquefort, 2016 (Merlot Cabernet sauvignon)	75	18
Italie, Toscane, Chianti Classico, San Felice, 2018 (Sangiovese, tempranillo, Canaiolo)	65	14
France, Bourgogne, Maison Roche de Bellene, Vieilles Vignes, 2018 (Pinot Noir)	79	19

Vins Rouges – Red Wines

Bte

6oz

France, Provence, Oratoire Saint-Andrieu (syrah, C. Sauvignon), grenache, cinsault, Rolle)	75	16
--	----	----

Les bières en bouteille - Bottle of beers

Bte

Bud Light - Bière légère	9
Budweiser - Lager blonde 5% alc	9
Stella Artois - Lager blonde, Belgique 5% alc	13
Corona - Lager blonde, Mexique	13
Blanche du Paradis - Blanche belge 5.5% alc	13
Sentinelle - Ale blonde style Kölsch 5.1% alc	13
Péché Mortel - Stout impérial au café 9.5% alc	13
Voyageur des brumes - Rousse - Extra Special Bitter 5%	13
Moralité - IPA américaine 6.9% alc	13

Tous nos œufs proviennent de poules élevées en liberté
Veuillez communiquer avec nous pour toutes allergies ou restrictions alimentaires.

Chef Exécutif : Olivier Perret - Chef Pâtissier : Clément Tilly

MENU DE NUIT

(22H30 À 6H00)



SOUPES

Soupe à l'oignon gratinée
17

ENTRÉES

Saumon fumé 20
Fromage à la crème, condiments et pain grillé

SALADES

Salade verte
12

SANDWICHES

Hambourgeois de bœuf Angus Pride 26
Au fromage cheddar, tomates, laitue, oignons caramélisés
Et champignons

Croque-monsieur
24
Au fromage et jambon artisanal

CHARCUTERIE ET FROMAGE

Assiette de charcuteries 27

Sélection de fromages Québécois 25

DESSERTS

Coupe de fruits de saison 12

Coupe de baies 15

Demander la sélection de pâtisseries Française
Proposée par notre Chef Pâtissier 13

DESSERTS GLACÉS

Demander la sélection de sorbets du moment 9

Demander la sélection de crème glacées du moment 9

COLLATIONS

Pop-corn Au beurre salé 9

LES JUS

Jus : orange, pamplemousse, canneberge, pomme 7

LES CAFÉS

Café régulier petit 7

Café régulier grand 10

Espresso, Espresso allongé 5

Double espresso, Cappuccino, Latte 7

Chocolat chaud 7

NOS THÉS

Thé ou tisane 6

Liste de nos Thé ou tisane - Metz Tea

- Adieu la grippe 954 - Citron vif et gingembre chaleureux
- Camomille du Nil Bleu 971 - apaisante -aux soupçons de pommeter
- Cascade de Menthe Poivrée 051 - Menthe poivrée - l'inoubliable !
- Sencha Japonais Mikado 92B - Thé vert classique en toute délicatesse
- Earl Grey 906 - Classic double bergamote
- Déjeuner Suprême 512 - Infusion au gout de Bourgogne
- Curcuma-Gingembre-Pêche 90H - Curcuma gingembre et pêche voluptueuse
- Jasmine Gold Dragon 520 - Jasmin en abondance - exquis !

LAIT

Verre de lait 2% ou écrémé 6

Verre de lait au chocolat 7

Verre de lait amande, soja, vanille 8

BOISSONS GAZEUSES

Coca-cola, coca diète, sprite, ginger Ale, soda tonique, club
soda 5

BOISSON ÉNERGÉTIQUES

Red bull 8

EAUX MINÉRALES

Eau plate Petite 5/ Grande 8

Eau pétillante Petite 5/ Grande 8

Tous nos œufs proviennent de poules élevées en liberté
Veuillez communiquer avec nous pour toutes allergies ou restrictions alimentaires.

Chef Exécutif : Olivier Perret - Chef Pâtissier : Clément Tilly