





Brasserie "La Renaissance"

Menu D'Hôte Tout changement au sein du Menu engendre un supplément <i>Daily Menu</i>	14.50 €
Menu Petit Gaulois au choix, - de 12 ans Kid's Menu , -12 years old Steak haché- Frites ou Tranche de Jambon-Frites Ou Escalope de Volaille ou Dos de Cabillaud, beurre blanc, Tagliatelles Glace ou Tarte aux Pommes ou Mousse au chocolat ou Yaourt <i>Minced Beef or Ham or Poultry escalope, served with French fries or Tagliatelles or Cod, white butter sauce and Tagliatelles</i> <i>Ice cream or apple tart or chocolate mousse or yoghurt</i>	10 €

LES ENTREES/ Starters

Planchette traditionnelle pour 2	10 €
Entrée du Jour / Starter of the Day	4,50 €
Fromage frais en faisselle, ail et fines herbes 	5 €
<i>Fresh cheese with herbs, garlic, shallots</i>	
Œuf dur mayonnaise Maison*	5 €
<i>Hard-boiled eggs and Homemade Mayonnaise</i>	
Foie Gras de Canard «Maison» mi cuit et Pain de Mie Maison	12 €
<i>Homemade Duck Foie Gras with Toasts</i>	
6 Huîtres Des Côtes Normandes, Pain de Seigle Maison*	12 €
<i>6 Normandy Oysters served with homemady rye bread and Shallot vinegar</i>	
9 Huîtres Des Côtes Normandes, Pain de Seigle Maison*	18 €
<i>9 Normandy Oysters served with homemade rye bread and Shallot vinegar</i>	
12 Huîtres Des Côtes Normandes, Pain de Seigle Maison*	22 €
<i>12 Normandy Oysters served with homemade rye bread and Shallot vinegar</i>	
Escargots en coquille du Pré d'Auge, au beurre d'ail Maison	13 €
<i>Snails from Pré d'Auge, with homemade Garlic butter</i>	
Effeillé de Saumon fumé par nos soins et ses Toasts briochés	10 €
<i>Home smoked Salmon with Toasts</i>	
Assiette de Charcuterie traditionnelle	7 €
<i>Charcuterie dish</i>	
Assiette de Crudités et Vinaigre Balsamique 	7 €
<i>Raw vegetables with Balsamic Vinegar</i>	
Assiette de Jambon de Pays Normand de chez Jourdan à Carantilly et ses condiments	7 €
<i>Plate of Cured ham from Jourdan and its Condiments.</i>	
Potage de Légumes d'Automne monté au beurre, croûtons et crème 	8 €
<i>Autumn Vegetables sou, croutons and cream</i>	
Mousseline de Poissons et Crevettes, sauce Américaine	10 €
<i>Fish and Shrimp Mousseline, 'American Sauce'</i>	
Soupe à l'Oignon gratinée au Fromage Normand	9 €
<i>Onion Soup with Norman grilled cheese</i>	

LES SALADES/ Salads

Salade Terroir aux Chicons	10 € mini - 16 € maxi
<i>Endive, Tomato, Lardons, Pomme de terre tiède, dès de Camembert, croûtons et Vinaigre de Cidre</i> <i>Chicory, Tomato, Lardons, warm potatoes, diced Camembert, Croutons, Cider Vinegar</i>	
Salade de Chèvre chaud et lardons	8 € mini - 14 € maxi
<i>Salade, Toasts de Chèvre en crottin, lardons fumés, Tomate et vinaigrette Balsamique</i> <i>Salad, Goat cheese toasts, smoked lardons, tomato, french dressing with Balsamic vinegar</i>	
Salade de Cromesquis de Camembert 	10 € mini - 16 € maxi
<i>Salade, Beignets de Camembert panés, Pomme fruit, sauce Pommeau</i> <i>Salad, Camembert fritters, apple, Pommeau sauce</i>	


LES « CRUES »/ Raw meat

Tartare Traditionnel à préparer par vos soins <i>Traditionnal 'Tartar' raw beef, made by you</i>	14.50 €
Tartare façon Bistrot* préparé par le Chef <i>'Tartar' raw beef, Bistrot style, dressed by the Chef</i>	15 €
Carpaccio de Bœuf	11 €
<i>Mariné au Basilic, copeaux de Parmesan</i> <i>Beef Carpaccio marinated with Basil, Parmesan cheese</i>	
Carpaccio de Saumon *	11 €
<i>Marinade aux Agrumes : Orange, Pamplemousse, Citron, Pignons de Pin</i> <i>Salmon Carpaccio Orange Marinade, Grapefruit, Lemon, Pine nuts</i>	

LES POISSONS / Fishes

Koulibiac de Saumon, sauce Beurre Blanc	20 €
<i>Salmon Coulibiac, white butter</i>	
Tournedos aux Deux Saumons, chou vert et pomme fruit	21 €
<i>Two Salmons Tournedos, Green Cabbage and Apple</i>	
Filet de Daurade Royale poché au citron vert, pommes anglaises*	17€
<i>Lime poached Gilthead bream fillet, White butter</i>	
Sole entière façon Meunière, pommes anglaises*	25 €
<i>Sole "Meunière" with butter sauce, parsley, lemon and steamed potatoes</i>	
Pavé de Saumon de Norvège au court bouillon, pommes anglaises*	17 €
<i>Thick Slice of Norwegian Salmon with court-bouillon, steamed potatoes</i>	

LES PATES/ Pastas

Tagliatelles fraîches sauce Tomate et Basilic  OU Carbonara OU Bolognaise	10 €
<i>Fresh Tagliatelles with Tomato sauce and Basil OR Carbonara sauce (cream, lardons, ham) OR Bolognese sauce Gruyère et Parmesan/ Gruyère cheese and Parmesan</i>	


LES HOMARDS/ Lobsters

Croque Homard à l'Américaine, crème, petits Légumes et Frites	25 €
<i>Lobster 'croque' American style, cream, vegetables and French Fries</i>	
Homard grillé, sauce Champagne, Frites Grilled lobster, Champagne sauce, French Fries	31 €
<i>Grilled lobster, Champagne sauce, French Fries</i>	
Homard gratiné, sauce Suchet, Frites Lobster 'au gratin', Suchet sauce, French Fries	31 €
<i>Gratinated Lobster, Suchet sauce, French Fries</i>	
Choucroute de Homard, pommes vapeur	31 €
<i>Sauerkraut Lobster, steamed potatoes</i>	

LES CLASSIQUES/ Meats

Plat du Jour/ Dish of the Day	9 €
Tranche de Foie de Veau poêlée au vinaigre Balsamique, frites	17 €
<i>Fried Calf's liver with balsamic vinegar, French fries</i>	
Andouillette 5A* « Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique », frites	16 €
<i>5 A Andouillette sausage, French fries</i>	
Tartiflette au Camembert*, salade verte	12 €
<i>Camembert Tartiflette, Salad</i>	
Filet de Volaille sauce Forestière, Tagliatelles fraîches	12 €
<i>Poultry fillet, mushrooms sauce, fresh Tagliatelles</i>	
Tripes Maison du Chef, pommes vapeur	11 €
<i>Homemade Tripes from our Chef with steamed potatoes</i>	
Rognons de Veau en fricassée cuisinés au Porto, frites	16 €
<i>Fricassee of Calf's kidney, Porto sauce, French fries</i>	
Magret de Canard rôti, sauce Morilles, frites	14 €
<i>Roasted fillet of fattened Duck with Morel sauce, French fries</i>	
Entrecôte de Bœuf grillée, beurre Maître d'Hôtel, Frites	16 €
<i>Grilled ribsteak, Maître d'Hôtel butter, French Fries</i>	
Steak haché de Bœuf poêlé, Frites	10 €
<i>Fried minced beef, French Fries</i>	
Steak haché de Bœuf à cheval, Frites	11 €
<i>Fried Minced beef topped with a fried egg, French fries</i>	
Tartare poêlé, Frites	15 €
<i>Fried "Tartar" raw beef, French Fries</i>	
Onglet de Bœuf grillé, sauce Bordelaise, frites	14 €
<i>Grilled top Skirt of Beef, Red wine sauce, French fries</i>	
Côte de Bœuf grillée	36 €
<i>Grilled rib of Beef</i>	
<i>Pour 2, sauce Béarnaise/ For 2 people, Bearnaise sauce</i>	

LES BURGERS/ Burgers

Potatoes Burger de Bœuf/ Beef Potatoes Burger	16 €
<i>Galette de Pomme de terre, steak haché, tomate, salade, sauce Camembert</i>	
<i>Beef Potatoes Burger: Potato burger, Minced beef, tomato, salad, Camembert sauce</i>	
Burger « Virois »	16 €
<i>Galette de Pomme de terre, Andouille de Vire, tomate, salade, sauce Moutarde</i>	
<i>Burger from Vire: Potato burger, 'Andouille' from Vire sausage, Tomato, salad, mustard sauce</i>	
Burger Vегgie 	16 €
<i>Galette de Pomme de terre, steak végétal, tomate, Pesto et salade</i>	
<i>Vегgie Burger : Potato burger, vegetal steak, tomato, pesto and salad</i>	

LES PLATS DE SAISON/ *Seasonal dishes*

Fricassée de Ris de Veau au Calvados et Champignons de Paris, Pommes de terre sautées à l'ail	25 €
<i>Sweetbread fricassée with Calvados and Button mushroom, sautéed potatoes with garlic</i>	
Epaule d'Agneau cuite 7 Heures, Haricots Coco à la tomate	16 €
<i>Lamb Shoulder cooked for 7 hours, Runner beans with tomato</i>	
Emincé de Bœuf façon Strogonoff au Paprika, Tagliatelles	16 €
<i>Thin slice of Beef, Strogonoff style with Paprika, Tagliatelles</i>	
Petit Camembert Normand rôti	18 €
<i>Jambon de Pays Normand, salade verte, Frites et Pain toasté</i>	
<i>Roasted Norman Camembert cheese</i>	
<i>Country Ham, Salad, French Fries and Toasts.</i>	

LES SAUCES/ *Sauces*

Poivre <i>Pepper</i>
Foie Gras <i>Duck Liver Foie Gras</i>
Roquefort <i>Roquefort cheese</i>
Morilles <i>Morels</i>
Forestière <i>Mushrooms</i>
Bordelaise <i>Red wine</i>
Béarnaise <i>Béarnaise</i>
Beurre Blanc <i>White Butter</i>
Camembert <i>Camembert cheese</i>

Sauce supplémentaire	0.80 €
<i>Extra sauce</i>	

LES ACCOMPAGNEMENTS/ *Side Dishes*

Frites <i>French Fries</i>
Salade verte <i>Green Salad</i>
Pommes Anglaises <i>Steamed potatoes</i>
Pommes de terre sautées à l'ail <i>Sautéed potatoes with garlic</i>
Pâtes au beurre <i>Pastas with butter</i>
Purée de Pomme de terre Maison <i>Homemade mashed potatoes</i>
Haricots verts au beurre d'ail <i>French green beans with garlic butter</i>

Accompagnement supplémentaire	4 €
<i>Extra side dishes</i>	

LES ŒUFS*/*Eggs*

Omelette Nature	8 €
<i>Plain Omelette</i>	
Omelette Fromage	10 €
<i>Cheese Omelette</i>	
Omelette Jambon	10 €
<i>Ham Omelette</i>	
Omelette Champignons	10 €
<i>Mushrooms Omelette</i>	

Ingrédients supplémentaires : Jambon, Fromage, Champignons	2 €
<i>Additional ingredients : Ham, Cheese, Mushrooms</i>	

Œufs brouillés Nature	8 €
<i>Plain scrambled eggs</i>	
Œufs brouillés au Saumon fumé	10 €
<i>Smoked salmon scrambled eggs</i>	
3 Œufs au plat Nature	8 €
<i>Three plain fried eggs</i>	
3 Œufs au plat Bacon	10 €
<i>Three fried eggs with bacon</i>	

LES DESSERTS/ *Desserts*

Assiette de Fromages	7 €
<i>A selection of fine cheeses</i>	
Dessert du Jour	4.50 €
<i>Dessert of the Day</i>	
Café ou Thé Gourmand	7 €
<i>Coffee or Tea with petits fours</i>	
Douceur Normande	7 €
<i>Normandy delight (ice cream with Calvados)</i>	
Nougat glacé aux Fruits confits, beurre à l'orange	6 €
<i>Iced almond-cake with orange juice</i>	
Assiette de Sorbets Maison sur coulis	6 €
<i>Plate of Sherbets with coulis</i>	
Coupe Colonel	10 €
<i>"Colonel" coupe with lemon sherbet and Vodka</i>	
Coupe façon Dame Blanche	7 €
<i>Coupe of ice cream sundae, hot chocolate sauce</i>	
Profiteroles à la Vanille et chocolat chaud	7 €
<i>Profiteroles with Vanilla ice cream and hot chocolate sauce</i>	
Chocolat ou Café Liégeois	7 €
<i>Chocolate or Coffee ice cream topped with whipped cream</i>	
Tarte aux Pommes et sa boule de glace vanille	6 €
<i>Apple Pie with vanilla ice cream</i>	
Tarte Tatin, crème fraîche*	6 €
<i>Tarte Tatin with caramelised apples and cream</i>	
Tarte Tatin au Calvados, crème fraîche*	8 €
<i>Tarte Tatin with caramelised apples, Calvados and cream</i>	
Crème brûlée, cassonade*	6 €
<i>Crème brûlée with caramelised topping</i>	
Crème caramel et crème anglaise	6 €
<i>Caramel cream with custard</i>	
Ile Flottante au Caramel et crème anglaise*	6 €
<i>Floating Island with caramel and custard</i>	
Mousse au Chocolat noir*	6 €
<i>Dark Chocolate Mousse</i>	
Compotée de Coing et pomme à L'Orange, sorbet Cardamome	8 €
<i>Quince purée and apple and Orange compote, Cardamom sherbet</i>	
Crêpes au Sucre OU à la Chantilly OU à la Pâte à tartiner	8 €
<i>Crêpes with sugar or whipped cream or chocolate spread</i>	
Ananas caramélisé aux Noisettes, sorbet Citron	8 €
<i>Caramelised pineapple with hazelnuts, Lemon Sherbet</i>	
Poire Conférence en Sangria et Sorbet Poire aux zestes de Citron	8 €
<i>Conference Pear with Sangria and Pear Sherbet with a zest of lemon</i>	

Tous nos plats sont susceptibles de contenir du porc, du gluten, fruits à coques et autres allergènes.

Merci de vous en assurer à la prise de commande.

All our dishes may contain of pork, some gluten, nuts and other allergen.

Thank you for insuring it you in the order taking.

Nos sorbets sont faits Maison. Nos glaces proviennent de chez MIKO. 

Prix indiqués TTC en Euros

Pain Maison farine

