

# Brasserie "La Renaissance"

<b>Menu D'Hôte/Daily Menu</b>	14 €
Tout changement au sein du Menu engendre un supplément	
<b>Menu Petit Gaulois au choix/Kid's Menu -12 ans/-12 years</b>	10 €
Steak haché- Frites ou Tranche de Jambon-Frites	
Ou Mini- Francfort-Frites ou Dos de Cabillaud, beurre blanc, Tagliatelles	
Glace ou Tarte aux Pommes ou Mousse au chocolat ou Yaourt	
<i>Minced Beef or Ham or Frankfort sausage, served with French fries</i>	
<i>or Cod, white butter sauce and Tagliatelles</i>	
<i>Ice cream or apple tart or chocolate mousse or yoghourt</i>	

## Entrées / Starters

<b>Entrée du Jour/ Starter of the Day</b>	4,50 €
<b>Fromage frais en faisselle, ail et fines herbes/</b>	
<i>Fresh cheese with herbs, garlic, shallots and cream</i>	5 €
<b>Œufs durs mayonnaise/ Hard boiled eggs with mayonnaise sauce *</b>	5 €
<b>Foie Gras de Canard «Maison» et ses Toasts/</b>	
<i>Homemade terrine of Duck "Foie Gras" with toasts</i>	12 €
<b>6 Huîtres Normandes/6 Normandy Oysters *</b>	12 €
<b>9 Huîtres Normandes/9 Normandy Oysters *</b>	18 €
<b>12 Huîtres Normandes/12 Normandy Oysters *</b>	22 €
<b>Escargots en coquille au beurre d'ail/ Snails with Garlic butter</b>	13 €
<b>Saumon fumé Maison et ses Toasts/ Home Made smoked Salmon and toasts</b>	10 €
<b>Salade de Crottin chaud et lardons/ Salad of lardoons and roasted goat cheese</b>	8 €
<b>Assiette de Charcuterie/Charcuterie dish (cold ham, sausages...)</b>	7 €
<b>Assiette de Crudités/Raw vegetables in plate</b>	7 €
<b>Assiette de Jambon de Pays Normand de chez Jourdan à Carantilly et ses condiments</b>	7 €
<i>Plate of Cured ham from Jourdan and its condiments</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.

## Suggestions

### Entrées / Starters

<b>Potage de Légumes, pot de crème et croûtons</b>	8 €
<i>Vegetable's soup, cream and croutons</i>	
<b>Soupe à l'Oignon au vin blanc gratinée à la crème de Camembert</b>	10 €
<i>Onion's soup cooked with white wine, gratinated with Camembert cheese's cream</i>	
<b>Tartine de Légumes Niçois gratinée, salade verte, vinaigrette aux anchois</b>	9 €
<i>Gratinated toast of Vegetables from Nice, vinaigrette with anchovies</i>	
<b>Beignets de Camembert en salade, crème au Pommeau</b>	10 €
<i>Salad of Camembert fritters, cream with Pommeau</i>	
<b>Salade façon César à la volaille, Lardons</b>	10 €
<i>Salad Caesar way, with Poultry and bacon</i>	
<b>Aspic d'œuf au Jambon blanc, vinaigrette à la tomate et salade</b>	8 €
<i>Aspic of cooked Ham, vinaigrette with tomato and salad</i>	
<b>Poireaux à la vinaigrette de Légumes, petits lardons et croûtons</b>	9 €
<i>Leeks with vinaigrette of Vegetables, bacon and croutons</i>	

### Plats / Main course

<b>Roussette cuisinée façon Matelote au Cidre, Pommes Boulangères</b>	18 €
<i>Stew Dogfish cooked with Cider, Potatoes</i>	
<b>Aile de Raie pochée, beurre Noisette aux câpres, pommes vapeur</b>	18 €
<i>Poached Skate wing, butter with capers, steamed potatoes</i>	
<b>Choucroute de Poissons au beurre blanc</b>	20 €
<i>Fishes Sauerkraut with Beurre blanc</i>	
<b>Filet de Bœuf rôti au Poivre Mignonette, gratin de Légumes au Parmesan</b>	22 €
<i>Roasted Beef Filet with pepper, Vegetables gratin with Parmesan cheese</i>	
<b>Pomme de Terre farcie au Goût du Terroir</b>	18 €
<i>(Cervelas, Lardons, Carottes, Poireaux, crème fraîche, Camembert)</i>	
<i>Stuffed Potatoe with Saveloy, Bacon, Carrots, Leeks, cream and Camembert cheese</i>	
<b>Travers de Porc caramélisé au confit de bière, frites</b>	18 €
<i>Caramelised Rib with Beer, French Fries</i>	
<b>Petit Camembert rôti, Jambon de Pays, frites et salade verte</b>	18 €
<i>Roasted small Camembert cheese, country Ham, French fries and green salad</i>	
<b>Potatoes Burger de Boeuf, sauce crème de Camembert, frites</b>	16 €
<i>Potatoes Burger of Beef, Camembert cheese sauce, French fries</i>	

### Les Recettes du Pêcheur/ Sea sides

<b>Filet de Daurade au citron vert, beurre blanc, pommes Anglaise *</b>	17 €
<i>Sea-bream filet with lime, white butter, steamed potatoes *</i>	
<b>Sole façon Meunière et pommes Anglaise *</b>	25 €
<i>Sole "Meunière" with butter sauce, parsley, lemon and steamed potatoes *</i>	
<b>Pavé de Saumon braisé, beurre citronné, pommes Anglaise</b>	17 €
<i>Braised Thick piece of Salmon, butter with lemon flavored, steamed potatoes</i>	

### Les Carpaccios

<b>Carpaccio de Boeuf au Parmesan/ Beef carpaccio with Parmesan cheese</b>	11 €
<i>Salade verte et frites/ Green salad and French fries</i>	
<b>Carpaccio de Saumon, aux agrumes et pignons de pin/ Salmon carpaccio with citrus fruits and pine nuts*</b>	11 €
<i>Salade verte et frites/ Green salad, and French fries</i>	

### Les Traditionnels/ Traditionals

<b>Plat du Jour/Dish of the day</b>	9 €
<b>Tranche de Foie de Veau poêlée au vinaigre balsamique</b>	17 €
<i>Pan-fried Calf's liver with balsamic vinegar</i>	
<b>Véritable Andouillette 5A sauce moutarde *</b>	16 €
<i>Association amicale des amateurs d'andouille authentique</i>	
<i>5 A Andouillette "sausage", mustard sauce *</i>	
<b>Tartiflette au Camembert et salade verte *</b>	12 €
<i>Tartiflette of Camembert cheese and green salad *</i>	
<b>Escalope de Volaille à la Normande et ses tagliatelles</b>	12 €
<i>Poultry breast in Normandy style with tagliatelles</i>	
<b>Tripes Maison du Chef Didier Godefroy et pommes Anglaise</b>	11 €
<i>Médaille de Bronze au Grand Prix d'Excellence du Championnat de France 2010 du Meilleur Plat de Tripes, Catégorie Tripes Nature</i>	
<i>Home made Tripes from our Chef with steamed potatoes</i>	

### Végétal/ Vegetal

<b>Assiette végétarienne en plat</b>	10 €
<i>Vegetarian plate</i>	

### Le Coin du Boucher/ The butcher side

<b>Entrecôte, Beurre Maître d'Hôtel, Frites et Salade</b>	16 €
<i>Grilled ribsteak, Maître d'Hôtel butter</i>	
<b>Onglet grillé sauce échalote/ Grilled top skirt of Beef with shallot sauce</b>	14 €
<b>Steak haché poêlé</b>	10 €
<i>Fried minced beef</i>	
<b>Steak Tartare / "Tartar" raw Beef</b>	14.50 €
<b>Steak Tartare préparé façon Bistrot/ "Tartar" raw Beef dressing by the Chef, Bistrot style *</b>	14.50 €
<b>Steak Tartare poêlé/Pan-fried "Tartar" raw Beef</b>	14.50 €
<b>Fricassée de Rognon de veau sauce Porto/ Fricassee of Calf's kidney, Porto sauce</b>	16 €
<b>Magret de Canard rôti sauce au Poivre</b>	14 €
<i>Roasted fillet of fattened Duck breast with pepper sauce</i>	

### Pour 2 personnes/For 2 persons

<b>Côte de Bœuf grillée sauce Béarnaise/ Grilled rib of beef with béarnaise sauce</b>	36 €
---	------

### Tagliatelles/ Tagliatelles

<b>Tomate et basilic (gruyère râpé et parmesan)</b>	10 €
<i>Tomato sauce and sweet basil (grated cheese and parmesan)</i>	
<b>Façon Carbonara (crème, lardons, dés de jambon, parmesan)</b>	10 €
<i>Carbonara sauce (cream, lardoons, ham, parmesan)</i>	
<b>Façon Bolognaise (gruyère râpé et parmesan)</b>	10 €
<i>Bolognese sauce (grated cheese and parmesan)</i>	

### Les Oeufs/The eggs

<b>Omelette nature ou au fromage ou au jambon ou aux champignons *</b>	10 €
<i>Plain Omelette or with cheese or with ham or with mushrooms *</i>	
<b>Oeufs brouillés nature ou au Saumon fumé/ Scrambled Eggs plain or with smoked Salmon</b>	10 €
<b>Trois oeufs au plat et bacon/ Three fried Eggs with bacon</b>	10 €

### Accompagnement /Side dishes:

<b>Salade verte et frites/Green salad and French fries</b>	
<b>Ingrédient supplémentaire/ additional ingredient</b>	2€

**Si vous souhaitez changer l'accompagnement de votre plat/ If you prefer another side dish**

**Pâtes au beurre / Pastas with butter**

**Frites/French fries**

**Pommes de terre sautées au beurre d'ail ou nature/ sautéed potatoes with garlic or plain**

**Haricots verts au beurre d'ail/French beans with garlic butter**

**Purée de pommes de terre au beurre/Home made mashed potatoes with butter**

**Pommes Anglaise/Steamed potatoes**

**Salade verte/Green salad**

**Salade verte ou autres accompagnements supplémentaires**

*Green salad or others sides dishes in extra*

4 €

**Supplément de sauce**

0,50€

**Les desserts / Deserts**

**Assiette de Fromages / A selection of fine cheeses**

7 €

**Dessert du Jour/ Desert of the Day**

4,50 €

**Café/Thé Gourmand/Coffe/Tea with petits fours**

7 €

**Douceur Normande (sabayon crémeux glace au Calvados)**

7 €

*Normandy delight (ice cream with Calvados)*

**Nougat glacé aux fruits confits, beurre à l'orange**

6 €

*Iced almond-cake with orange sauce*

**Assiette de Sorbets et son coulis/ Plate of Sherbets with red fruits sauce**

6 €

**Coupe Colonel (sorbet citron et Vodka)**

10 €

*"Colonel" coupe with lemon sherbet and Vodka*

**Coupe façon Dame Blanche et chocolat chaud**

7 €

*Coupe in the style of White Lady, hot chocolate sauce*

**Profiteroles à la vanille et chocolat chaud \***

7 €

*Chou pastry ball with vanilla ice cream and hot chocolate sauce \**

**Chocolat Liégeois/ Chocolate ice cream topped with fresh cream**

7 €

**Café Liégeois/Coffee ice cream topped with fresh cream**

7 €

**Tarte aux Pommes et sa boule de glace vanille**

6 €

*Apple tart with vanilla ice cream*

**Tarte Tatin et son pot de crème fraîche \***

6 €

*« Upside down tart » with caramelized apples and cream \**

**Tarte Tatin au Calvados et son pot de crème fraîche \***

8 €

*« Upside down tart » with caramelized apples, Calvados and cream \**

**Crème brûlée à la cassonade/ Praline cream with caramelized topping \***

6 €

**Crème caramel et crème anglaise/ Caramel cream with custard**

6 €

**Ile flottante, caramel et crème anglaise \***

6 €


*Oven-baked « Ile flottante » with caramel and custard \**

**Mousse au Chocolat /Chocolate mousse \***

6 €

**Fromage Frais en faisselle au coulis de fruits rouges/ Fresh cheese with red fruits sauce**

5 €

*Tous nos sorbets sont faits Maison ; nos glaces proviennent de chez **Miko**  .*

**Suggestions**

**Semoule à la Vanille et compotée de Coing, sauce caramel**

8 €

*Semolina with Vanilla and Quince compote, caramel sauce*

**Oranges et Pruneaux au vin, glace à la Cannelle**

8 €

*Oranges and Prunes with wine and Cinamon ice cream*

**Crêpes au sucre, au Nutella ou à la Chantilly**

8 €

*Crêpes with Nutella, sugar or whipped cream*

**Banane caramélisée au sucre roux flambée au Rhum, sorbet Coco**

8 €

*Caramelised Banana, blazed with Rhum, coco sherbet*

*\* 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.*