






# Brasserie "La Renaissance"

<b>Menu D'Hôte</b> Tout changement au sein du Menu engendre un supplément <i>Daily Menu</i>	14.50 €
<b>Menu Petit Gaulois au choix, - de 12 ans</b> 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 yoghourt</i>	10 €

## LES ENTREES/ Starters

<b>Planchette traditionnelle pour 2</b>	<b>10 €</b>
<b>Entrée du Jour / Starter of the Day</b>	4,50 €
<b>Fromage frais en faisselle, ail et fines herbes</b> 	5 €
<i>Fresh cheese with herbs, garlic, shallots</i>	
<b>Œuf dur mayonnaise Maison*</b>	5 €
<i>Hard-boiled eggs and Homemade Mayonnaise</i>	
<b>Foie Gras de Canard «Maison» mi cuit et Pain de Mie Maison</b>	12 €
<i>Homemade Duck Foie Gras with Toasts</i>	
<b>6 Huîtres Des Côtes Normandes, Pain de Seigle Maison*</b>	12 €
<i>6 Normandy Oysters served with homemady rye bread and Shallot vinegar</i>	
<b>9 Huîtres Des Côtes Normandes, Pain de Seigle Maison*</b>	18 €
<i>9 Normandy Oysters served with homemade rye bread and Shallot vinegar</i>	
<b>12 Huîtres Des Côtes Normandes, Pain de Seigle Maison*</b>	22 €
<i>12 Normandy Oysters served with homemade rye bread and Shallot vinegar</i>	
<b>Escargots en coquille du Pré d'Auge, au beurre d'ail Maison</b>	13 €
<i>Snails from Pré d'Auge, with homemade Garlic butter</i>	
<b>Effeillé de Saumon fumé par nos soins et ses Toasts briochés</b>	10 €
<i>Home smoked Salmon with Toasts</i>	
<b>Assiette de Charcuterie traditionnelle</b>	7 €
<i>Charcuterie dish</i>	
<b>Assiette de Crudités et Vinaigre Balsamique</b> 	7 €
<i>Raw vegetables with Balsamic Vinegar</i>	
<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>	
<b>Tartine de Pain de Mie aux Poivrons marinés et Faisselle au Basilic</b> 	10 €
<i>Toast of Sandwich bread with marinated peppers and Fresh cheese with Basil</i>	
<b>Rillettes de Sardine au fromage frais et salade de Roquette</b>	10 €
<i>Rillettes of Sardine with Fresh cheese and Rocket salad</i>	
<b>Œuf au Plat à la concassée de Tomates et Origan, Jambon fumé et bouquet de salade</b>	9 €
<i>Fried Egg with crushed tomato and Oregano, Smoked Ham and salad</i>	

## LES SALADES/ Salads

<b>Salade façon César à la volaille et Lardons</b>	10 € mini - 16 € maxi
<i>Salad Caesar way, with Poultry and bacon</i>	
<b>Salade aux Crevettes poêlées au Pesto, tomates cerises et Légumes</b>	10 € mini - 16 € maxi
<i>Salad of Prawns fried with Pesto, tomato and Vegetables</i>	
<b>Salade d'Asperges juste poêlées au vinaigre de Framboise</b> 	12 € mini - 18 € maxi
<i>Salad of Asparagus fried with Raspberry vinegar</i>	
<b>Salade de Chèvre chaud et lardons</b>	8 € mini - 14 € maxi
<i>Salade, Toasts de Chèvre en crottin, lardons fumés et vinaigrette Balsamique</i>	
<i>Salad, Goat cheese toasts, smoked lardons , french dressing with Balsamic vinegar</i>	
<b>Salade de Cromesquis de Camembert</b> 	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

<b>Tartare Traditionnel</b> à préparer par vos soins <i>Traditionnal "Tartar" raw beef, made by you</i>	14.50 €
<b>Tartare façon Bistrot*</b> préparé par le Chef <i>"Tartar" raw beef, Bistrot style, dressed by the Chef</i>	15 €
<b>Carpaccio de Bœuf</b>	11 €
<i>Mariné au Basilic, copeaux de Parmesan</i>	
<i>Beef Carpaccio marinated with Basil, Parmesan cheese</i>	
<b>Carpaccio de Saumon *</b>	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

<b>Cotriade de Poissons au vin Blanc, Tartine de Seigle au beurre</b>	21 €
<i>Cotriade of Fishes (soup with broth of Fish and Fish) with white wine, slice of rye bread with butter</i>	
<b>Filet de Bar rôti à l'estragon, Risotto au Parmesan</b>	21 €
<i>Sea Bass Filet roasted with tarragon, risotto with Parmesan cheese</i>	
<b>Filet de Daurade Royale poché au citron vert, pommes anglaises*</b>	17€
<i>Lime poached Gilthead bream fillet, White butter</i>	
<b>Sole entière façon Meunière, pommes anglaises*</b>	25 €
<i>Sole "Meunière" with butter sauce, parsley, lemon and steamed potatoes</i>	
<b>Pavé de Saumon de Norvège au court bouillon, pommes anglaises*</b>	17 €
<i>Thick Slice of Norwegian Salmon with court-bouillon, steamed potatoes</i>	

## LES PATES/ Pastas

<b>Tagliatelles fraîches sauce Tomate et Basilic  OU Carbonara OU Bolognaise</b>	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

<b>Homard grillé, sauce Champagne, Frites Grilled lobster, Champagne sauce, French Fries</b>	31 €
<i>Grilled lobster, Champagne sauce, French Fries</i>	
<b>Homard gratiné, sauce Suchet, Frites Lobster "au gratin", Suchet sauce, French Fries</b>	31 €
<i>Gratinated Lobster, Suchet sauce, French Fries</i>	
<b>Choucroute de Homard, pommes vapeur</b>	31 €
<i>Sauerkraut Lobster, steamed potatoes</i>	

## LES CLASSIQUES/ Meats

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

## LES BURGERS/ Burgers

<b>Potatoes Burger de Bœuf/ Beef Potatoes Burger</b>	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>	
<b>Burger « Virois »</b>	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>	
<b>Burger Veggie </b>	16 €
<i>Galette de Pomme de terre, steak végétal, tomate, Pesto et salade</i>	
<i>Veggie Burger : Potato burger, vegetal steak, tomato, pesto and salad</i>	

## LES PLATS DE SAISON/ *Seasonal dishes*

<b>Tartelette aux Oignons, Moutarde et Boudin Noir, crème de Calvados, salade verte et Frites</b>	<b>18 €</b>
<i>Onion's tart, Mustard and Black Pudding, cream of Calvados, salad and French fries</i>	
<b>Poitrine de Bœuf fumée sauce façon Louisiane, Frites</b>	<b>18 €</b>
<i>Beef Brisket smoked with Ketchup, honey, onions....., French Fries</i>	
<b>Carré de Porc caramélisé au Cidre, rosace d'Aubergine au Romarin</b>	<b>18 €</b>
<i>Rack of Pork caramelized with Cider, Eggplant with Rosemary</i>	

## LES SAUCES/ *Sauces*

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

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

## LES ACCOMPAGNEMENTS/ *Side Dishes*

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

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

## LES ŒUFS\*/*Eggs*

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

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

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

## LES DESSERTS/ *Desserts*

<b>Assiette de Fromages</b>	<b>7 €</b>
<i>A selection of fine cheeses</i>	
<b>Dessert du Jour</b>	<b>4.50 €</b>
<i>Dessert of the Day</i>	
<b>Café ou Thé Gourmand</b>	<b>7 €</b>
<i>Coffee or Tea with petits fours</i>	
<b>Douceur Normande</b>	<b>7 €</b>

<i>Normandy delight ( ice cream with Calvados)</i>	
<b>Nougat glacé aux Fruits confits, beurre à l'orange</b>	<b>6 €</b>
<i>Iced almond-cake with orange juice</i>	
<b>Assiette de Sorbets Maison sur coulis</b>	<b>6 €</b>
<i>Plate of Sherbets with coulis</i>	
<b>Coupe Colonel</b>	<b>10 €</b>
<i>"Colonel" coupe with lemon sherbet and Vodka</i>	
<b>Coupe façon Dame Blanche</b>	<b>7 €</b>
<i>Coupe of ice cream sundae, hot chocolate sauce</i>	
<b>Profiteroles à la Vanille et chocolat chaud</b>	<b>7 €</b>
<i>Profiteroles with Vanilla ice cream and hot chocolate sauce</i>	
<b>Chocolat ou Café Liégeois</b>	<b>7 €</b>
<i>Chocolate or Coffee ice cream topped with whipped cream</i>	
<b>Tarte aux Pommes et sa boule de glace vanille</b>	<b>6 €</b>
<i>Apple Pie with vanilla ice cream</i>	
<b>Tarte Tatin, crème fraîche*</b>	<b>6 €</b>
<i>Tarte Tatin with caramelised apples and cream</i>	
<b>Tarte Tatin au Calvados, crème fraîche*</b>	<b>8 €</b>
<i>Tarte Tatin with caramelised apples, Calvados and cream</i>	
<b>Crème brûlée, cassonade*</b>	<b>6 €</b>
<i>Crème brûlée with caramelised topping</i>	
<b>Crème caramel et crème anglaise</b>	<b>6 €</b>
<i>Crème caramel with custard</i>	
<b>Ile Flottante au Caramel et crème anglaise*</b>	<b>6 €</b>
<i>Floating Island with caramel and custard</i>	
<b>Mousse au Chocolat noir*</b>	<b>6 €</b>
<i>Dark Chocolate Mousse</i>	
<b>Crème façon Catalane à l'anis étoilé</b>	<b>8 €</b>
<i>Crème brûlée with star anise</i>	
<b>Crêpes au Sucre OU à la Chantilly OU à la Pâte à tartiner</b>	<b>8 €</b>
<i>Crêpes with sugar or whipped cream or chocolate spread</i>	
<b>Compote d'Abricots au thym, chantilly Coco</b>	<b>8 €</b>
<i>Compote of Apricots with thyme, whipped cream Coco flavoured</i>	
<b>Tarte à la Fraise, crème de Citron</b>	<b>8 €</b>
<i>Strawberry Tart with cream of Lemon</i>	
<b>Tartelette en Brick, Pêche et Lavande rafraîchies</b>	<b>8 €</b>
<i>Tart of Brick sheets, Peach and Lavander in sherbets</i>	
<b>Pêche Melba</b>	<b>8 €</b>
<i>Peach Melba</i>	
<b>Fraise Melba</b>	<b>8 €</b>
<i>Strawberry Melba</i>	
<b>Fraise au Sucre OU à la Chantilly</b>	<b>8 €</b>
<i>Strawberry with Sugar OR whipped cream</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*



## EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS ET BOISSONS.

### Some of our wines and drinks.

*Muscadet sur Lie 75cl 15 €*

*Juliéna 75cl 30 €*

*Rosé de Provence 75cl 20 €*

*Côtes du Rhône Rouge 75cl 20 €*

-----

*Eaux Minérales 100cl 4.10 €*

*Jus de fruits 25 cl 3.60 €*

*Café Espresso 1.80 €*