

# Brasserie "La Renaissance"

<b>Menu D'Hôte</b> Tout changement au sein du Menu engendre un supplément <i>Daily Menu</i>	15.50 €
<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 <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</i>	10 €

## LES ENTREES/ Starters

<b>Planchette traditionnelle pour 2</b>	<b>10 €</b>
<b>Entrée du Jour / Starter of the Day</b>	5 €
<b>Œuf dur mayonnaise Maison*</b> <i>Hard-boiled eggs and Homemade Mayonnaise</i>	6 €
<b>Foie Gras de Canard «Maison » cuit au Sel et aromates</b> <i>Homemade Duck Foie Gras Cooked with Salt and Herbs</i>	16 €
<b>6 Huîtres Des Côtes Normandes, Pain de Seigle Maison*</b> <i>6 Normandy Oysters served with homemade rye bread and Shallot vinegar</i>	14 €
<b>9 Huîtres Des Côtes Normandes, Pain de Seigle Maison*</b> <i>9 Normandy Oysters served with homemade rye bread and Shallot vinegar</i>	19 €
<b>12 Huîtres Des Côtes Normandes, Pain de Seigle Maison*</b> <i>12 Normandy Oysters served with homemade rye bread and Shallot vinegar</i>	23 €
<b>Escargots en coquille du Pré d'Auge, au beurre d'ail Maison</b> <i>Snails from Pré d'Auge, with homemade Garlic butter</i>	16 €
<b>Effeillé de Saumon fumé par nos soins et ses Toasts briochés</b> <i>Home smoked Salmon with Toasts</i>	13 €
<b>Assiette de Charcuterie traditionnelle</b> <i>Charcuterie dish</i>	8 €
<b>Assiette de Crudités et Vinaigre Balsamique</b> 🌱 <i>Raw vegetables with Balsamic Vinegar</i>	7 €
<b>Assiette de Jambon de Pays Normand de chez Jourdan à Carantilly et ses condiments</b> <i>Plate of Cured ham from Jourdan and its Condiments.</i>	9 €
<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 « CRUS »/ Raw meat

<b>Tartare façon Bistrot*</b> préparé par le Chef <i>'Tartar'' raw beef, Bistrot style, dressed by the Chef</i>	17 €
<b>Carpaccio de Bœuf</b> Mariné au Basilic, copeaux de Parmesan <i>Beef Carpaccio marinated with Basil, Parmesan cheese</i>	13 €
<b>Carpaccio de Saumon*</b> Marinade aux Agrumes : Orange, Pamplemousse, Citron, Pignons de Pin <i>Salmon Carpaccio Orange Marinade, Grapefruit, Lemon, Pine nuts</i>	13 €

## LES POISSONS / Fishes

<b>Filet de Daurade Royale poché au citron vert, pommes anglaises*</b> <i>Poached sea Bream fillet with lime, steamed potatoes</i>	19 €
<b>Sole entière façon Meunière, pommes anglaises*</b> <i>Sole "Meunière" with butter sauce, parsley, lemon and steamed potatoes</i>	28 €
<b>Pavé de Saumon au court bouillon, pommes anglaises*</b> <i>Thick Slice of Salmon with court-bouillon, steamed potatoes</i>	19 €

## LES PATES/ Pastas

<b>Tagliatelles fraîches sauce Tomate et Basilic</b> 🌱 <b>OU Carbonara</b> <i>Fresh Tagliatelles with Tomato sauce and Basil OR Carbonara sauce (cream, lardons, ham)</i> Gruyère et Parmesan/ Gruyère cheese and Parmesan	11 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

## LES TRADITIONNELS/ *Meats*

<b>Plat du Jour/ Dish of the Day</b>	<b>10 €</b>
<b>Tranche de Foie de Veau poêlée au vinaigre Balsamique, frites</b>	<b>19 €</b>
<i>Fried Calf's liver with balsamic vinegar, French fries</i>	
<b>Andouillette 5A* « Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique », frites</b>	<b>18 €</b>
<i>5 A Andouillette sausage, French fries</i>	
<b>Escalope de Volaille sauce Normande, Tagliatelles fraîches</b>	<b>14 €</b>
<i>Poultry escalope with Norman sauce, fresh tagliatelle</i>	
<b>Tripes Maison du Chef, pommes vapeur</b>	<b>14 €</b>
<i>Homemade Tripes from our Chef with steamed potatoes</i>	
<b>Rognons de Veau en fricassée cuisinés au Porto, frites</b>	<b>18 €</b>
<i>Fricassee of Calf's kidney, Porto sauce, French fries</i>	
<b>Magret de Canard rôti, sauce Poivre, frites</b>	<b>16 €</b>
<i>Roasted fillet of fattened Duck with Pepper sauce, French fries</i>	
<b>Entrecôte de Bœuf grillée, beurre Maître d'Hôtel, Frites</b>	<b>19 €</b>
<i>Grilled ribsteak, Maître d'Hôtel butter, French Fries</i>	
<b>Steak haché de Bœuf poêlé, Frites</b>	<b>11 €</b>
<i>Fried minced beef, French Fries</i>	
<b>Steak haché de Bœuf à cheval, Frites</b>	<b>13 €</b>
<i>Fried Minced beef topped with a fried egg, French fries</i>	
<b>Tartare poêlé, Frites</b>	<b>17 €</b>
<i>Fried "Tartar" raw beef, French Fries</i>	
<b>Côte de Bœuf grillée</b>	<b>42 €</b>
<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</b>	<b>19 €</b>
<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 Véggie</b>	<b>18 €</b>
<i>Galette de Pomme de terre, steak végétal, tomate, Pesto et salade</i>	
<i>Veggie Burger with vegetal steak, tomato, Pesto and salad</i>	

## LES SAUCES/ *Sauces*

<b>Poivre</b> <i>Pepper</i>
<b>Foie Gras</b> <i>Duck Liver</i>
<b>Roquefort</b> <i>Roquefort cheese</i>
<b>Normande</b> <i>Norman</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>1.50 €</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>	
<b>Accompagnement supplémentaire</b>	<b>5 €</b>
<i>Extra side dishes</i>	

## LES ŒUFS\*/*Eggs*

<b>Omelette Nature</b>	<b>10 €</b>
<i>Plain Omelette</i>	
<b>Omelette Fromage</b>	<b>11 €</b>
<i>Cheese Omelette</i>	
<b>Omelette Jambon</b>	<b>11 €</b>
<i>Ham Omelette</i>	
<b>Omelette Champignons</b>	<b>11 €</b>
<i>Mushrooms Omelette</i>	

<b>Ingrédients supplémentaires : Jambon, Fromage, Champignons</b>	<b>3 €</b>
<i>Additional ingredients : Ham, Cheese, Mushrooms</i>	
<b>LES DESSERTS/ Desserts</b>	
<b>Plateau de Fromages</b>	<b>8 €</b>
<i>A selection of fine cheeses</i>	
<b>Dessert du Jour</b>	<b>5 €</b>
<i>Dessert of the Day</i>	
<b>Café ou Thé Gourmand</b>	<b>8 €</b>
<i>Coffee or Tea with petits fours</i>	
<b>Douceur Normande</b>	<b>9 €</b>
<i>Normandy delight ( ice cream with Calvados)</i>	
<b>Nougat glacé aux Fruits confits, beurre à l'orange</b>	<b>8 €</b>
<i>Iced almond-cake with orange juice</i>	
<b>Assiette de Sorbets Maison sur coulis</b>	<b>7 €</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>8 €</b>
<i>Coupe of ice cream sundae, hot chocolate sauce</i>	
<b>Profiteroles à la Vanille et chocolat chaud</b>	<b>9 €</b>
<i>Profiteroles with Vanilla ice cream and hot chocolate sauce</i>	
<b>Chocolat ou Café Liégeois</b>	<b>8 €</b>
<i>Chocolate or Coffee ice cream topped with whipped cream</i>	
<b>Tarte aux Pommes et sa boule de glace vanille</b>	<b>7 €</b>
<i>Apple Pie with vanilla ice cream</i>	
<b>Tarte Tatin, crème fraîche*</b>	<b>8 €</b>
<i>Tarte Tatin with caramelised apples and cream</i>	
<b>Tarte Tatin au Calvados, crème fraîche*</b>	<b>10 €</b>
<i>Tarte Tatin with caramelised apples, Calvados and cream</i>	
<b>Crème brûlée, cassonade*</b>	<b>9 €</b>
<i>Crème brûlée with caramelised topping</i>	
<b>Ile Flottante au Caramel et crème anglaise*</b>	<b>7 €</b>
<i>Floating Island with caramel and custard</i>	
<b>Mousse au Chocolat noir* 60% cacao</b>	<b>7 €</b>
<i>Dark Chocolate Mousse</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>Charlotte au chocolat et sa crème anglaise</b>	<b>5€ la part</b>
<i>Charlotte with chocolate and custard</i>	<i>A commander en début de repas ; minimum pour 4 personnes To be ordered at the start of the meal; minimum for 4 people</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 Les Glaciers Normands .

Prix indiqués TTC en Euros

# Suggestions de saison

## LES ENTREES

<b>Tagliatelles crémeuses au Saumon fumé Maison et pointe d'Aneth</b>	11 €
<i>Creamy Tagliatelle Pastas with Home Made smoked Salmon, with dill</i>	
<b>Tarte feuilletée Mozzarella, Courgette et Tomate à l'huile de Basilic et salade</b>	11 €
<i>Puff Pie with Mozzarella, Zucchini, Tomato and Basil oil with salad</i>	
<b>Risotto d'Asperges poêlées au Parmesan et crème d'Asperges à la Noisette</b>	12 €
<i>Risotto of fried Asparagus with Parmesan cheese and cream of Asparagus with Nut</i>	
<b>Gaspacho de Melon au Miel, effeuillé de Jambon Normand fumé</b>	12 €
<i>Melon's gaspacho with Honey, Norman smoked Ham</i>	
<b>Salade façon César revisitée</b>	
<b>(émincés de Volaille pânée, Lardons, Tomates cerises, Parmesan et croûtons)</b>	10 € mini-16 € maxi
<i>Caesar salad with thine slice of Fowl, Bacon, Tomatoes, Parmesan cheese and croutons</i>	

## LES POISSONS

<b>Cocotte de La Mer aux Agrumes, râpé de Citronnelle aux Agrumes et Pommes vapeur</b>	25 €
<i>Blanquette of Fishes with citrus, Lemongrass with citrus and steamed potatoes</i>	
<b>Burger de Thon rouge, mayonnaise au Balsamique, Tomate et Compotée de Poire et Frites</b>	24 €
<i>Burger of Bluefin Tuna, mayonnaise with Balsamic vinegar, Tomato and stewed Pear, French Fries</i>	
<b>Filet de Lieu au Chorizo, Riz à la crème de Safran</b>	21 €
<i>Pollack's fillet with Corizo, Rice with Cream of Saffron</i>	

## LES PLATS

<b>Ris de Veau en Tournedos de Lard, Petits Légumes de Printemps, jus de veau réduit au vinaigre de Cidre</b>	25 €
<i>Sweatbread in Tournedos's style, Spring's Vegetables, veal juice reduced with Cider vinegar</i>	
<b>Effiloché de Canard au Foie Gras en Parmentier, sauce à l'Orange</b>	23 €
<i>Shredded Duck with Foie Gras, Orange's sauce</i>	
<b>Filet de Bœuf poêlé au Porto Rouge, Brick de Champignons des Bois</b>	21 €
<i>Fried Beef Filet with Red Porto wine, pastry sheets with wild Mushrooms</i>	

## LES DESSERTS

<b>Fraises au sucre</b>	8 €
<i>Strawberries with sugar</i>	
<b>Fraises à la Chantilly</b>	10 €
<i>Strawberries with whipped cream</i>	
<b>Fraises façon Melba au coulis de Fraise et sorbet Fraise</b>	11 €
<i>Melba style Strawberries with Strawberry sauce and Strawberry sorbet</i>	
<b>Baba Normand punché au Calvados et Pomme fruit caramélisée</b>	11 €
<i>Norman Baba with Calvados and caramelised Apple fruit</i>	
<b>Vacherin à la Pistache et Chantilly verte</b>	11 €
<i>Vacherin at Pistachio flavor and whipped cream</i>	
<b>Poêlée d'Abricots au Miel canadien et son sorbet</b>	10 €
<i>Fried Apricots with Honey and Apricot sorbet</i>	

Seasonal suggestions  
Seasonal suggestions