

Brasserie “La Renaissance”

Menu D'Hôte Tout changement au sein du Menu engendre un supplément	16 €
<i>Daily Menu</i>	
Menu Petit Gaulois au choix, - de 12 ans	10.50 €
<i>Kid's Menu , -12 years old</i>	
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 ; sirop à l'eau	
<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 ; water syrup</i>	

LES ENTREES/ Starters

Planchette traditionnelle pour 2	10 €
Entrée du Jour / Starter of the Day	5 €
Œuf dur mayonnaise Maison*	6 €
<i>Hard-boiled eggs and Homemade Mayonnaise</i>	
Foie Gras de Canard «Maison » au torchon et Pommeau	17 €
<i>Homemade Duck Foie Gras « Au torchon » cooked with Pommeau (Apple Alcohol)</i>	
6 Huîtres Des Côtes Normandes, Pain de Seigle Maison*	14 €
<i>6 Normandy Oysters served with homemade rye bread and Shallot vinegar</i>	
9 Huîtres Des Côtes Normandes, Pain de Seigle Maison*	19 €
<i>9 Normandy Oysters served with homemade rye bread and Shallot vinegar</i>	
12 Huîtres Des Côtes Normandes, Pain de Seigle Maison*	23 €
<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	16 €
<i>Snails from Pré d'Auge, with homemade Garlic butter</i>	
Effeillé de Saumon fumé par nos soins et ses Toasts briochés	14 €
<i>Home smoked Salmon with Toasts</i>	
Assiette de Charcuterie traditionnelle	8 €
<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	9 €
<i>Plate of Cured ham from Jourdan and its Condiments.</i>	
Salade de Chèvre chaud et lardons	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>	
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 « CRUS »/ Raw meat

Tartare façon Bistrot* préparé par le Chef	
<i>‘Tartar’ raw beef, Bistrot style, dressed by the Chef</i>	17 €
Carpaccio de Bœuf	13 €
<i>Mariné au Basilic, copeaux de Parmesan</i>	
<i>Beef Carpaccio marinated with Basil, Parmesan cheese</i>	
Carpaccio de Saumon*	14 €
<i>Marinade aux Agrumes : Orange, Pamplemousse, Citron, Pignons de Pin</i>	
<i>Salmon Carpaccio Orange Marinade, Grapefruit, Lemon, Pine nuts</i>	

LES POISSONS / Fishes

Filet de Daurade Royale poché au citron vert, pommes anglaises*	19 €
<i>Poached sea Bream fillet with lime, steamed potatoes</i>	
Sole entière façon Meunière, pommes anglaises*	28 €
<i>Sole ‘Meunière’ with butter sauce, parsley, lemon and steamed potatoes</i>	
Pavé de Saumon au court bouillon, pommes anglaises*	20 €
<i>Thick Slice of Salmon with court-bouillon, steamed potatoes</i>	

LES PATES/ Pastas

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

LES TRADITIONNELS/ *Meats*

Plat du Jour/ Dish of the Day	11 €
Tranche de Foie de Veau poêlée au beurre d'ail, frites	19 €
<i>Fried Calf's liver with Garlic butter, French fries</i>	
Andouillette 5A* « Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique », frites	18 €
<i>5 A Andouillette sausage, French fries</i>	
Escalope de Volaille sauce Normande, Tagliatelles fraîches	14 €
<i>Poultry escalope with Norman sauce, fresh tagliatelle</i>	
Tripes Maison du Chef, pommes vapeur	14 €
<i>Homemade Tripes from our Chef with steamed potatoes</i>	
Rognons de Veau en fricassée cuisinés au Porto, frites	18 €
<i>Fricassee of Calf's kidney, Porto sauce, French fries</i>	
Magret de Canard rôti, sauce Poivre, frites	17 €
<i>Roasted fillet of fattened Duck with Pepper sauce, French fries</i>	
Entrecôte de Bœuf grillée, beurre Maître d'Hôtel, Frites	20 €
<i>Grilled ribsteak, Maître d'Hôtel butter, French Fries</i>	
Steak haché de Bœuf poêlé, Frites	11 €
<i>Fried minced beef, French Fries</i>	
Steak haché de Bœuf à cheval, Frites	13 €
<i>Fried Minced beef topped with a fried egg, French fries</i>	
Tartare poêlé, Frites	17 €
<i>Fried "Tartar" raw beef, French Fries</i>	
Côte de Bœuf grillée	42 €
<i>Grilled rib of Beef</i>	
<i>Pour 2, sauce Béarnaise/ For 2 people, Bearnaise sauce</i>	

LES BURGERS/ *Burgers*

Potatoes Burger de Bœuf	19 €
<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 Veggie 	18 €
<i>Galette de Pomme de terre, steak végétal, tomate, Mayonnaise d'Avocat et salade</i>	
<i>Veggie Burger with vegetal steak, tomato, Avocado Mayonnaise and salad</i>	

LES SAUCES/ *Sauces*

Poivre Pepper	
Foie Gras Duck Liver	
Roquefort Roquefort cheese	
Normande Norman	
Béarnaise Béarnaise	
Beurre Blanc White Butter	
Camembert Camembert cheese	
Sauce supplémentaire	1.50 €
<i>Extra sauce</i>	

LES ACCOMPAGNEMENTS/ *Side Dishes*

Frites French Fries	
Salade verte Green Salad	
Pommes Anglaises Steamed potatoes	
Pommes de terre sautées à l'ail Sautéed potatoes with garlic	
Pâtes au beurre Pastas with butter	
Purée de Pomme de terre Maison Homemade mashed potatoes	
Haricots verts au beurre d'ail French green beans with garlic butter	
Accompagnement supplémentaire	5 €
<i>Extra side dishes</i>	

LES ŒUFS*/*Eggs*

Omelette Nature	10 €
<i>Plain Omelette</i>	
Omelette Fromage	11 €
<i>Cheese Omelette</i>	
Omelette Jambon	11 €
<i>Ham Omelette</i>	
Omelette Champignons	11 €
<i>Mushrooms Omelette</i>	
Ingrédients supplémentaires : Jambon, Fromage, Champignons	3 €
<i>Additional ingredients : Ham, Cheese, Mushrooms</i>	

LES DESSERTS/ Desserts

Plateau de Fromages	8 €	
<i>A selection of fine cheeses</i>		
Dessert du Jour	5 €	
<i>Dessert of the Day</i>		
Café ou Thé Gourmand	8 €	
<i>Coffee or Tea with petits fours</i>		
Douceur Normande	9 €	
<i>Normandy delight (ice cream with Calvados)</i>		
Nougat glacé aux Fruits confits, beurre à l’orange	8 €	
<i>Iced almond-cake with orange juice</i>		
Assiette de Sorbets Maison sur coulis	7 €	
<i>Plate of Sherbets with coulis</i>		
Coupe Colonel	10 €	
<i>“Colonel” coupe with lemon sherbet and Vodka</i>		
Coupe façon Dame Blanche	8 €	
<i>Coupe of ice cream sundae, hot chocolate sauce</i>		
Profiteroles à la Vanille et chocolat chaud	9 €	
<i>Profiteroles with Vanilla ice cream and hot chocolate sauce</i>		
Chocolat ou Café Liégeois	8 €	
<i>Chocolate or Coffee ice cream topped with whipped cream</i>		
Tarte aux Pommes et sa boule de glace vanille	7 €	
<i>Apple Pie with vanilla ice cream</i>		
Tarte Tatin, crème fraîche*	8 €	
<i>Tarte Tatin with caramelised apples and cream</i>		
Tarte Tatin au Calvados, crème fraîche*	10 €	
<i>Tarte Tatin with caramelised apples, Calvados and cream</i>		
Crème brûlée, cassonade*	9 €	
<i>Crème brûlée with caramelised topping</i>		
Ile Flottante au Caramel et crème anglaise*	7 €	
<i>Floating Island with caramel and custard</i>		
Mousse au Chocolat noir* 60% cacao	7 €	
<i>Dark Chocolate Mousse</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>		
Charlotte au chocolat et sa crème anglaise	A commander en début de repas ; minimum pour 4 personnes	5€ la part
<i>Charlotte with chocolate and custard</i>		
<i>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.



MAÎTRE RESTAURATEUR

Nos sorbets sont faits Maison. Nos glaces proviennent de chez Les Glaciers Normands .

Prix indiqués TTC en Euros

Pain Maison farine



Suggestions de saison

LES ENTREES/STARTERS

Risotto aux Asperges, Parmesan et crème d'ail noir	12€
<i>Asparagus Risotto, Parmesan Cheese and Black Garlic Cream</i>	
Asperges en Bacon, sauce Vierge et salade verte	12 €
<i>Asparagus with Bacon, green salad ans « sauce Vierge » (tomato, olive oil, lemon juice)</i>	
Œufs Brouillés aux Copeaux de Saumon fumé et Œufs de Lump	10€
<i>Scrambled Eggs with Smoked Salmon and Lumpfish Roe</i>	
Tartare de Légumes au Pesto, crème de Fromage Blanc au Basilic	10 €
<i>Vegetables Tartare with Pesto and Basil-Infused Cream Cheese</i>	
Salade façon César revisitée	
(émincés de Volaille pânée, Lardons, Tomates cerises, Parmesan et croûtons)	10 € mini-16 € maxi
<i>Cesar Salad</i>	
<i>(Crispy Breaded Slided Poultry, Bacon, Cherry Tomatoes, Parmesan Cheese, Croutons)</i>	

LES POISSONS/FISHES

Aile de Raie pochée au beurre citronné aux câpres, Pommes Anglaises	20 €
<i>Poached Skate Wing in Lemon-Butter Sauce with Capers, steamed Potatoes</i>	
Pavé de Lieu sauce façon Meurette, Piperade aux Olives	18 €
<i>Hake Fillet, « Meurette » Sauce and Olives Piperade</i>	
Filet de Merlu braisé, Fenouil aux Légumes, beurre de Badiane	20 €
<i>Braised Hake Fillet, Fennel with Vegetables, Star Anise Butter</i>	

LES PLATS/MAINS

Pain Viennois façon Hot Dog, Saucisse de Francfort, sauce Moutarde et Frites	18 €
<i>Viennese Bread in Hot Dog Style, Frankfurter Sausage, Mustard Sauce, and French Fries</i>	
Filet de Bœuf poêlé, garniture Grand-Mère et Pommes sautées	28 €
<i>Pan-seared Beef Fillet, onions, Bacon, Mushrooms and Sautéed Potatoes</i>	
Ris de Veau à la crème de Calvados et pomme Fruit, Pommes Darphin	28 €
<i>Veal Sweetbreads with Calvados Cream and Apple, Darphin Potatoes</i>	

LES DESSERTS/DESSERTS

Le Coin des Fraises/Fresh Strawberries :

Chantilly ou Sucre/Whipped Cream or Sugar	9 €
Façon Melba/ Melba style	10 €
En sorbet Maison / Homemade Sorbet	9 €

Sorbet Cassis, chantilly et crème de Cassis	9 €
<i>Blackcurrant Sorbet, Whipped Cream and blackcurrant-flavored liqueur</i>	

Crumble Rhubarbe au Spéculoos	10 €
<i>Rhubarb Crumble with Speculoos</i>	

Tarte aux Abricots, crème de Mascarpone au Basilic	9 €
<i>Apricot Pie, Basil-Infused Mascarpone Cream</i>	

Seasonal suggestions
Seasonal suggestions