

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 €
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 ; 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 » cuit au Sel et aromates	17 €
<i>Homemade Duck Foie Gras Cooked with Salt and Herbs</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	10 €
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 <i>Pepper</i>	
Foie Gras <i>Duck Liver</i>	
Roquefort <i>Roquefort cheese</i>	
Normande <i>Norman</i>	
Béarnaise <i>Béarnaise</i>	
Beurre Blanc <i>White Butter</i>	
Camembert <i>Camembert cheese</i>	
Sauce supplémentaire	1.50 €
<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	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	5€ la part
<i>Charlotte with chocolate and custard</i>	<i>A commander en début de repas ; minimum pour 4 personnes</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

Suggestions de saison

Suggestions de saison

LES ENTREES

Soupe à l'oignon gratinée au Camembert	10 €
<i>Grated Onion soup with camembert</i>	
Potage Parmentier, croûtons et crème fraîche	8 €
<i>Soup of Potatoes with bread crumbs and cream</i>	
Tarte aux Poireaux façon Flamiche Paprika, salade verte	11 €
<i>Leak pie in style of « Tarte Flamiche » with green salad</i>	
Tartare de Betterave au Gingembre et vinaigre Balsamique	10 €
<i>Beetroot tartar with Ginger and Balsamic vinegar</i>	
Salade façon César revisitée	
(émincés de Volaille pânée, Lardons, Tomates cerises, Parmesan et croûtons)	10 € mini-16 € maxi
<i>Caesar salad with thine slice of Fowl, Bacon, Tomatoes, Parmesan cheese and croutons</i>	

LES POISSONS

Potée de Poissons, Légumes du Moment et chou, beurre blanc	25 €
<i>Potée of Fishes, seasons vegetables with cabbage and butter sauce</i>	
Blanquette de Lotte au Thym et citron, Riz sauvage	26 €
<i>Blanquette of Monkfish with Thyme and Lemon, Wild Rice</i>	
Burger de Cabillaud pané, sauce Tartare, Frites et salade verte	24 €
<i>Breaded Cod Burger with Tartar Sauce, French Fries and Green Salad</i>	

LES PLATS

Tartiflette au Camembert et salade verte	18 €
<i>Tartiflette with Camembert shees and green salad</i>	
Pavé d'Andouille de Vire en Parmentier, crème de Cidre	22 €
<i>Parmentier of Andouille de Vire steak, Cider cream</i>	
Fricassée de Ris de Veau sauce Morilles, Pommes sautées	28 €
<i>Veal Sweetbread fricassee with Morel mushrooms sauce, sautéed potatoes</i>	

LES DESSERTS

Marmelade de Coing à la Badiane et son sorbet	8 €
<i>Quince marmalade with aniseed and sorbet</i>	
Soupe de Poire au vin doux, tuiles aux amandes	8 €
<i>Pear soup with red vine and almond biscuits</i>	
Crumble de Pommes et Raisins, coulis de fruits	10 €
<i>Crumble of Apple and grapes, fruit sauce</i>	
Segments d'Orange et Pamplemousse à la Menthe, sorbet orange	8 €
<i>Orange and grapefruit segments with mint, orange sorbet</i>	

Seasonal suggestions
Seasonal suggestions