# Brasserie "La REnaissance"

**Menu D'Hôte** Tout changement au sein du Menu engendre un supplément **18 €**
*Daily Menu  Any change within the Menu incurs an extra charge.*
**Menu Petit Gaulois au choix, - de 12 ans** **11€**
Kid's Menu, -12 years old
Steak haché- Frites ou Tranche de Jambon-Frites Ou Escalope de Volaille ou Pavé de Saumon, beurre blanc, Tagliatelles
Glace ou Tarte aux Pommes ou Mousse au chocolat ou Crêpes au sucre, sirop à l'eau
*Minced Beef or Ham or Poultry escalope, served with French fries or Tagliatelle or Salmon, white butter sauce and Tagliatelle*
*Ice cream or apple tart or chocolate mousse or crêpes with sugar, water syrup*

## LES ENTREES/ *Starters*

**Entrée du Jour /** Starter of the Day **5 €**
**Œufs durs mayonnaise Maison** Hard-boiled eggs and Homemade Mayonnaise **6 €**
**Foie Gras de Canard «Maison » au torchon et Pommeau** **17 €**
Homemade Duck Foie Gras « Au torchon » cooked with Pommeau (Apple Alcohol)
**6 Huîtres Des Côtes Normandes, Pain de Seigle Maison** **14 €**
6 Normandy Oysters served with homemade rye bread and Shallot vinegar
**9 Huîtres Des Côtes Normandes, Pain de Seigle Maison** **19 €**
9 Normandy Oysters served with homemade rye bread and Shallot vinegar
**12 Huîtres Des Côtes Normandes, Pain de Seigle Maison** **23 €**
12 Normandy Oysters served with homemade rye bread and Shallot vinegar
**Escargots en coquille du Pré d'Auge, au beurre d'ail Maison** **16 €**
Snails from Pré d'Auge, with homemade Garlic butter
**Effeuillé de Saumon fumé par nos soins et ses Toasts briochés** **14 €**
Home Made Smocked Salamon with Toasts
**Assiette de Charcuterie traditionnelle et ses condiments** Charcuterie dish and condiments **8 €**
**Assiette de Crudités et Vinaigre Balsamique** Raw vegetables with Balsamic Vinegar **7 €**
**Assiette de Jambon de Pays Normand de chez Jourdan à Carantilly et ses condiments** **9 €**
Plate of Cured ham from Jourdan and Condiments.
**Salade de Chèvre chaud en crottin, sur toasts, lardons fumés et vinaigrette Balsamique** **8 € mini - 14 € maxi**
Salad, Goat cheese toasts, smoked lardons, french dressing with Balsamic vinegar
**Salade de Cromesquis de Camembert panés, pomme fruit, sauce Pommeau** **10 € mini – 16 € maxi**
Salad, Camembert fritters, apple, Pommeau sauce

## LES « CRUS »/ *Raw meat*

**Tartare façon Bistrot** préparé par le Chef **17€**
*«Tartar» raw beef,  Bistrot style, dressed by the Chef*
**Carpaccio de Bœuf** Mariné au Basilic, copeaux de Parmesan **13 €**
*Beef Carpaccio marinated with Basil, Parmesan cheese*
**Carpaccio de Saumon** à l'aneth, baies roses et citron **14 €**
*Salmon Carpaccio with Dill, Pink Peppercorns and Lemon*

## LES POISSONS / *Fishes*

**Filet de Daurade Royale poché au citron vert, pommes anglaises** **19 €**
*Poached sea Bream fillet with lime, steamed potatoes*
**Sole entière façon Meunière, pommes anglaises** **28,50 €**
*Sole ''Meunière'' with butter sauce, parsley, lemon and steamed potatoes*
**Pavé de Saumon au court bouillon, pommes anglaises** **21,50 €**
*Thick Slice of Salmon with court-bouillon, steamed potatoes*

## LES PATES/ *Pastas*

**Tagliatelles fraîches sauce Tomate et Basilic OU Carbonara** **12 €**
*Fresh Tagliatelles with Tomato sauce and Basil OR Carbonara sauce (cream, lardons, ham)* **Gruyère et Parmesan**/ *Gruyere cheese and Parmesan*

## LES TRADITIONNELS/ *Meats*

**Plat du Jour**/ *Dish of the Day* **13 €**

**Tranche de Foie de Veau poêlée au vinaigre balsamique, frites** **19 €**
*Fried Calf's liver with balsamic vinegar, French fries*

**Andouillette 5A « Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique », frites** **18 €**
*5A Andouillette sausage, French fries*

**Escalope de Volaille sauce Normande, tagliatelles fraîches** *Poultry escalope with Norman sauce, fresh tagliatelle* **14 €**

**Tripes Maison du Chef, pommes vapeur** *Homemade Tripes from our Chef with steamed potatoes* **14 €**

**Rognons de Veau en fricassée cuisinés au Porto, frites** *Fricassee of Calf's kidney, Porto sauce, French fries* **18 €**

**Magret de Canard rôti, sauce Poivre, frites** *Roasted fillet of fattened Duck with Pepper sauce, French fries* **17,50 €**

**Entrecôte de Bœuf grillée, beurre Maître d'Hôtel, frites** *Grilled ribsteak, Maître d'Hôtel butter, French Fries* **21,50 €**

**Steak haché de Bœuf poêlé, frites** *Fried minced beef, French Fries* **13 €**

**Steak haché de Bœuf à cheval, frites** *Fried Minced beef topped with a fried egg, French fries* **14 €**

**Tartare poêlé, frites** *Fried ''Tartar'' raw beef, French Fries* **17,50 €**

**Côte de Bœuf grillée** Pour 2, sauce Béarnaise *Grilled rib of Beef For 2 people, Bearnaise sauce* **45 €**

## LES BURGERS/ *Burgers*

**Potatoes Burger de Bœuf** Galette de Pomme de terre, steak haché, tomate, salade, sauce Camembert **19 €**
*Beef Potatoes Burger: Potato burger, Minced beef, tomato, salad, Camembert sauce*

**Burger Veggie** Galette de Pomme de terre, steak végétal, tomate, Mayonnaise d'Avocat et salade *Veggie* **18 €**
*Burger with vegetal steak, tomato, Avocado Mayonnaise and salad*

## LES ŒUFS */Eggs*

**Omelette Nature** *Plain Omelette* **11 €**

**Omelette Fromage OU Champignons OU Jambon** *Cheese Or Ham Or Mushrooms Omelette* **12 €**

**Ingrédients supplémentaires : Jambon, Fromage, Champignons** *Additional ingredients* : *Ham*, *Cheese*, *Mushrooms* **2 €**

**Omelette complète** *Ham, Cheese and Mushrooms* **16 €**

## 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** *Extra sauce* **2 €**

## LES ACCOMPAGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES / *Extra Side Dishes*

**Frites** *French Fries* **5 €**
**Salade verte** *Green Salad* **3,50 €**
**Pommes Anglaises** *Steamed potatoes* **5 €**
**Pommes de terre sautées à l'ail** *Sauteed potatoes with garlic* **5 €**
**Pâtes au beurre** *Pastas with butter* **5 €**
**Purée de pommes de terre Maison** *Homemade mashed potatoes* **5 €**
**Haricots verts au beurre d'ail** *French green beans with garlic butter* **6 €**

Hôtel du Dauphin
PAYS DE L'AIGLE

## LES DESSERTS/ *Desserts*

| | |
|---|---|
| **Plateau de Fromages** *A selection of fine cheeses* | **8 €** |
| **Dessert du Jour** *Dessert of the Day* | **5 €** |
| **Café ou Thé Gourmand**<br>*Coffee or Tea with petits fours* | **8 €** |
| **Douceur Normande**<br>*Normandy delight ( ice cream with Calvados)* | **9 €** |
| **Nougat glacé aux Fruits confits, beurre à l'orange**<br>*Iced almond-cake with orange butter* | **8 €** |
| **Assiette de Sorbets Maison sur coulis**<br>*Plate of Sherbets with coulis* | **7 €** |
| **Coupe Colonel**<br>*"Colonel" coupe with lemon sherbet and Vodka* | **10 €** |
| **Coupe façon Dame Blanche**<br>*Coupe of ice cream sundae, hot chocolate sauce* | **8 €** |
| **Profiteroles à la Vanille et chocolat chaud**<br>*Profiteroles with Vanilla ice cream and hot chocolate sauce* | **9 €** |
| **Chocolat ou Café Liégeois**<br>*Chocolate or Coffee ice cream topped with whipped cream* | **8 €** |
| **Tarte aux Pommes et sa boule de glace vanille**<br>*Apple Pie with vanilla ice cream* | **7 €** |
| **Tarte Tatin, crème fraîche**<br>*Tarte Tatin with caramelised apples and cream* | **8 €** |
| **Tarte Tatin au Calvados, crème fraîche**<br>*Tarte Tatin with caramelised apples, Calvados and cream* | **10 €** |
| **Crème brûlée, cassonade**<br>*Crème brûlée with caramelised topping* | **9 €** |
| **Ile Flottante au Caramel et crème anglaise**<br>*Floating Island with caramel and custard* | **7 €** |
| **Mousse au Chocolat noir** 50% Cacao<br>*Dark Chocolate Mousse 50% Cacao* | **7 €** |
| **Crêpes au Sucre OU à la Chantilly OU à la Pâte à tartiner**<br>*Crêpes with sugar or whipped cream or chocolate spread* | **8 €** |
| **Charlotte au chocolat et sa crème anglaise**<br>*Charlotte with chocolate and custard* | **A commander en début de repas ; minimum pour 4 personnes**<br>*To be ordered at the start of the meal; minimum for 4 people* | **6 € la part** |

***Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous en assurer à la prise de commande.***
*All our dishes may contain allergens. Please make sure to check when placing your order.*

MAÎTRE RESTAURATEUR

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

Prix indiqués TTC en €uros

**Pain Maison farine**

# Suggestions de saison

LES ENTREES / *Starters*

**Soupe à l'oignon au Camembert** 8 €
*French onion soup with Camembert cheese*

**Potage de légumes, croûtons et crème** 8 €
Vegetable soup with croutons and cream

**Fusilli à la crème, jambon de pays et basilic** 12 €
Fusilli pasta with cream, cured ham and basil

**Salade frisée aux lardons et œuf poché** 10 € mini-16 € maxi
*Green Salad with bacon and a poached egg*

**Salade façon César revisitée** 10 € mini-16 € maxi
**(Émincés de Volaille panés, Lardons, Tomates cerises, Parmesan, croûtons et salade)**
*Revisited Caesar-style salad*
*(Breaded chicken strips, bacon, cherry tomatoes, Parmesan, croutons and mixed salad)*

**Aumônière de boudin noir local, pomme fruit et salade verte** 12 €
*Local blood sausage pastry purse, fresh apple and green salad*

LES PLATS / *Main Courses*

**Tartare de boeuf aux huîtres, frites** 21 €
*Beef tartare with oysters, served with french fries*

**Quasi de veau cuit en basse température, jus réduit, pommes sautées façon sarladaise** 21 €
*Low-temperature cooked veal tenderloin, reduced jus, and Sarladaise-style sautéed potatoes*

**Tartiflette au Livarot et salade verte** 17 €
*Tartiflette with Livarot cheese and green salad*

**Maquereau en filet, laqué à la moutarde, caviar d'aubergine** 19 €
*Mackerel fillet glazed with mustard, served with eggplant caviar*

**Papillote de lieu noir aux olives et fondue de poireaux** 19 €
*Pollock baked in parchment with olives and leek fondue*

**Blanquette de poissons, petits légumes et riz** 19€
*Fish blanquette with baby vegetables and rice*

LES DESSERTS / *DESSERTS*

**Ananas en brochette au beurre d'anis et son sorbet** 10 €
*Pineapple skewer with anise butter and sorbet*

**Tiramisu à la crème de marron** 10 €
*Chestnut cream tiramisu*

**Crème renversée au caramel beurre salé** 9 €
*Crème caramel with salted caramel sauce*

**Clémentines rôties à la cannelle et miel** 9 €
Roasted clementines with cinnamon and honey

# Seasonal suggestions

# CARTE DES BOISSONS

« Parce que les bons moments commencent toujours autour d'une planche … Piochez, goûtez et partagez notre sélection de terroir. »

| | |
|---|---|
| **Planchette traditionnelle pour 2** *Traditional Platter for 2* | **10 €** |
| **Saucisson truffé** *Truffle Sausage* | **15 €** |
| **Assiette de fromages à partager** *Cheese Board to Share* | **10 €** |

## APÉRITIF DE MARQUE

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Pommeau, Ricard, Porto Blanc/Rouge, Malibu, Vodka, Gin….* | | | 6 € 4 cl |
| Kir Royal Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Violette et Champagne | | | 10 € 10 cl |
| Kir Vin Blanc *Mûre, Pêche, Cassis, Framboise, Violette* | | | 5 € 10 cl |
| Kir Normand Cassis et Cidre | | | 5 € 10 cl |
| Kir Pétillant *Mûre, Pêche, Cassis, Framboise, Violette* | | | 7 € 10 cl |
| Sirop avec ou sans alcool | | | 1 € |
| Supplément Soft servi avec alcool | | | 1.50 € |
| Gin Tonic | | | 9 € 10 cl |
| Americano Maison | | | 9 € 12 cl |
| Martini Gin | | | 9 € 10 cl |
| Whisky *J&B, Jameson, Jack Daniel's, Cutty, Paddy* | | 4 € 2 cl | 6 € 4 cl |
| Chivas | | | 10 € 4 cl |
| Bourbon *Four Roses* | | 4 € 2 cl | 6 € 4 cl |

## CHAMPAGNES

| | | | |
|---|---|---|---|
| Brut Réserve Maison bouteille | | | 55 € 75 cl |
| EPC Blanc de Blancs ou Blanc de Noirs bouteille | | | 65 € 75 cl |
| Brut Réserve Maison coupe | | | 9 € 10 cl |

## BIÈRES

| | | | |
|---|---|---|---|
| Affligem, Heineken Pression | 4.30 € 25 cl | 5.60 € 33 cl | 8.50 € 50 cl |
| Hoegarden, Pelforth brune, Desperados, Leffe blonde | | 6.20 € 33 cl | |
| Bière sans alcool | 4.20 € 25 cl | | |
| Bière du Moment | 4.60 € 25 cl | 6,10 € 33 cl | 9,10 € 50 cl |
| Bière artisanale bouteille | | 7 € 33 cl | |

## COCKTAIL AVEC ALCOOL

10 € 20 cl

### MOJITO

Classique ou Passion (Rhum, Jus de passion, citron vert, Menthe, fraîche, sucre de canne, 7up)
Normand (Calvados, citron vert, Menthe Fraîche, sucre de canne, 7up)

### SPRITZ

Aperol ou Sureau ( Aperol ou Liqueur de Sureau, vin mousseux, eau gazeuse, orange ou citron vert et feuilles de menthe)
Normand (Aperol et cidre)

### PINA COLADA ( Rhum, Jus d'ananas et lait de coco)

### AIGLON TIKI ( Rhum, Jus d'ananas, Jus d'orange et sirop d'orgeat)

## COCKTAIL SANS ALCOOL

8 € 20 cl

### VIRGIN MOJITO

Classique ou Passion ( Jus de passion, citron vert, Menthe fraîche, sucre de canne, 7up)
Apple Mojito (Jus de pomme, 7 up, sucre de canne, citron vert, et feuilles de menthe)
Virgin Sureau (sirop de Sureau, citron vert, 7up, eau gazeuse, feuilles de menthe)
Aiglon Tiki sans alcool (Jus d'ananas, Jus d'orange, sirop d'orgeat)
Renaissance (Jus de passion , Jus d'ananas, Jus d'orange et sirop de grenadine)

## CIDRES

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cidre Pression | 4 € 25 cl | 5 € 33 cl | 8 € 50 cl |
| Cidre Bouché Brut ou Doux | | | 12 € 75 cl |
| Poiré | | | 12 € 75 cl |

## EAUX MINERALES/ SODAS, JUS DE FRUITS

| | | |
|---|---|---|
| Vittel, Badoit, San Pellegrino | 3.10 € 50 cl | 4.20 € 100 cl |
| Jus de fruits bouteille | 3.70 € 25 cl | |
| Perrier bouteille | 3.70 € 33 cl | |
| Pepsi, Pepsi Max, Orangina, 7 Up au verre | 3.70 € 25 cl | |
| Ice Tea, Schweppes Tonic au verre | 3.70 € 25 cl | |

## VINS EN CARAFE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Blanc Ode à la Gascogne IGP Côtes de Gascogne | 3.50 € Verre 10 cl | 5.80 € 25 cl | 10.20 € 50 cl |
| Rosé Ode à la Gascogne IGP Côtes de Gascogne | 3.50 € Verre 10 cl | 5.80 € 25 cl | 10.20 € 50 cl |
| Merlot Maslourel IGP | 3.50 € Verre 10 cl | 5.80 € 25 cl | 10.20 € 50 cl |
| Vin du Moment | 3.50 € Verre 10 cl | 5.80 € 25 cl | 10.20 € 50 cl |
| *Chemin des Pélerins AOP Saint Mont* | | | |

## VINS EN BOUTEILLE

***Blanc***

| | | | |
|---|---|---|---|
| Muscadet AOP Château de la Noé | 6 € Verre 12 cl | 12 € 37.5 cl | 18 € 75 cl |
| Sancerre AOP | 6 € Verre 12 cl | 21 € 37.5 cl | 37 € 75 cl |
| Riesling Appellation Alsace Contrôlée | - | 18 € 37.5 cl | 30 € 75 cl |
| Côte de Gascogne IGP | 6 € Verre 12 cl | - | 21 € 75 cl |
| Bourgogne Aligoté AOP | 6 € Verre 12 cl | - | 31 € 75 cl |
| Pacherenc du Vic-Bilh | 6 € Verre 12 cl | - | 36 € 75 cl |
| Bourgogne Chardonnay | | | 31 € 75 cl |

***Rosé***

| | | | |
|---|---|---|---|
| Provence AOP | 6 € Verre 12 cl | 14 € 37.5 cl | 22 € 75 cl |
| Tavel AOP | - | 16 € 37.5 cl | 30 € 75 cl |
| Rosé Corse | - | - | 21 € 75 cl |

***Rouge***

| | | | |
|---|---|---|---|
| Côtes du Rhône AOP | 6 € Verre 12 cl | 15 € 37.5 cl | 22 € 75 cl |
| Juliénas AOP | - | - | 32 € 75 cl |
| Haut Médoc | - | 20 € 37.5 cl | 32 € 75 cl |
| Saumur Champigny AOP | 6 € Verre 12 cl | 17 € 37.5 cl | 29 € 75 cl |
| St Nicolas de Bourgueil | 6 € Verre 12 cl | 17 € 37.5 cl | 31 € 75 cl |
| Sancerre AOP Loire | 6 € Verre 12 cl | - | 37 € 75 cl |
| Mercurey AOP | - | - | 38 € 75 cl |
| Brouilly AOP | 6 € Verre 12 cl | - | 33 € 75 cl |

## CAFÉTÉRIE

| | |
|---|---|
| Café OU Thé Gourmand | 8 € |
| Café Expresso | 2 € |
| Double café | 4 € |
| Café crème | 2.70 € |
| Thé-Infusion | 2.70 € |
| Chocolat chaud | 3.20 € |
| Cappuccino | 3.20 € |
| Irish Coffee ou Normand Coffee | 9 € |
| Café Viennois | 4,20 € |
| Chocolat Viennois | 4,20 € |

## DIGESTIFS

| | |
|---|---|
| Calvados | 8 € 4 cl |
| Cognac, Armagnac, Rhum Diplomatico, Rhum Saint James, | |
| Cointreau, Pippermint | 8 € 4 cl |
| Grand Marnier, Bailey's, Marie Brizard, Menthe Pastille, | |
| Limoncello | 8 € 4 cl |
| Alcools blancs | 8 € 4 cl |
| Divers | 8 € 4 cl |

Hôtel du Dauphin
PAYS DE L'AIGLE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ; à consommer avec modération