

# 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 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 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 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>	18 €
<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 de Norvège au court bouillon, pommes anglaises*</b> <i>Thick Slice of Norwegian Salmon with court-bouillon, steamed potatoes</i>	17 €

## 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) Gruyère et Parmesan/ Gruyère cheese and Parmesan</i>	11 €
---	------


## LES HOMARDS/ Lobsters

<b>Homard grillé, sauce Champagne, Frites</b>	35 €
<i>Grilled lobster, Champagne sauce, French Fries</i>	
<b>Homard gratiné, sauce Thermidor, Frites</b>	35 €
<i>Gratinated Lobster, Thermidor sauce, French Fries</i>	

## LES TRADITIONNELS/ Meats

<b>Plat du Jour/ Dish of the Day</b>	10 €
<b>Tranche de Foie de Veau poêlée au vinaigre Balsamique, frites</b>	19 €
<i>Fried Calf's liver with balsamic vinegar, French fries</i>	
<b>Andouillette 5A* « Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique », frites</b>	18 €
<i>5 A Andouillette sausage, French fries</i>	
<b>Escalope de Volaille sauce Normande, Tagliatelles fraîches</b>	14 €
<i>Poultry escalope with Norman sauce, fresh tagliatelle</i>	
<b>Tripes Maison du Chef, pommes vapeur</b>	14 €
<i>Homemade Tripes from our Chef with steamed potatoes</i>	
<b>Rognons de Veau en fricassée cuisinés au Porto, frites</b>	18 €
<i>Fricassee of Calf's kidney, Porto sauce, French fries</i>	
<b>Magret de Canard rôti, sauce Poivre, frites</b>	16 €
<i>Roasted fillet of fattened Duck with Pepper sauce, French fries</i>	
<b>Entrecôte de Bœuf grillée, beurre Maître d'Hôtel, Frites</b>	18 €
<i>Grilled ribsteak, Maître d'Hôtel butter, French Fries</i>	
<b>Steak haché de Bœuf poêlé, Frites</b>	11 €
<i>Fried minced beef, French Fries</i>	
<b>Steak haché de Bœuf à cheval, Frites</b>	13 €
<i>Fried Minced beef topped with a fried egg, French fries</i>	
<b>Tartare poêlé, Frites</b>	17 €
<i>Fried 'Tartar' raw beef, French Fries</i>	
<b>Côte de Bœuf grillée</b>	40 €
<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>	18 €
<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 Veggie</b> 	18 €
<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 Pepper</b>
<b>Foie Gras Duck Liver</b>
<b>Roquefort Roquefort cheese</b>
<b>Normande Norman</b>
<b>Bordelaise Red wine</b>
<b>Béarnaise Béarnaise</b>
<b>Beurre Blanc White Butter</b>
<b>Camembert Camembert cheese</b>

<b>Sauce supplémentaire</b>	1.50 €
<i>Extra sauce</i>	

## LES ACCOMPAGNEMENTS/ Side Dishes

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

<b>Accompagnement supplémentaire</b>	5 €
<i>Extra side dishes</i>	

## LES ŒUFS\*/Eggs

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

**Ingrédients supplémentaires : Jambon, Fromage, Champignons** 3 €  
*Additional ingredients : Ham, Cheese, Mushrooms*

## LES DESSERTS/ Desserts

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



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

Prix indiqués TTC en Euros

*Pain Maison farine*



## Les suggestions de saison/Seasonal suggestions

### LES ENTREES

<b>Pithiviers d'Andouille de Vire à la Graine de Moutarde</b>	12 €
<i>Pithiviers puff pastry stuffed with Andouille Sausage from Vire and Mustard Seed</i>	
<b>Velouté de Légumes et croûtons</b>	10 €
<i>Cream of Vegetables soup served with Croutons</i>	
<b>Soupe à l'oignon au vin blanc, gratinée à l'emmental</b>	10 €
<i>Onion soup with white wine, and gratined Emmental cheese</i>	
<b>Lentilles crémeuses au Saumon fumé par nos soins</b>	12 €
<i>Creamy lentils and home made-smoked salmon</i>	
<b>Galettes de Polenta sur un concassé de Tomates et copeaux de Parmesan</b>	12 €
<i>Baked Polenta cheese on a crushed tomato and Parmesan shavings</i>	

### LES POISSONS

<b>Queue de Lotte à l'Américaine et riz crémeux</b>	22 €
<i>American Monkfish Tail and Creamy Rice</i>	
<b>Choucroute de la Mer au vin blanc, pommes vapeur</b>	25 €
<i>Sea Sauerkraut with white wine and steamed potatoes</i>	
<b>Pavé de Lieu Jaune à la fondue de Poireaux au Paprika</b>	20 €
<i>Yellow Pollock filet with melted Leeks and Paprika</i>	

### LES PLATS

<b>Fricassée de Ris de Veau sauce Morilles, Pommes sautées</b>	25 €
<i>Veal Sweetbread Fricassee with Morel Sauce and fried Potatoes</i>	
<b>Tartiflette au Camembert, salade verte</b>	20 €
<i>Melted Camembert tartiflette and green salad</i>	
<b>Filet de Bœuf poêlé sauce façon Choron, Gratin de Pomme de Terre</b>	24 €
<i>Pan-fried Beef Filet with Choron Style Sauc and, Potato Gratin</i>	

### LES DESSERTS

<b>Sorbet Pomme Granny Smith et Caramel au Calvados</b>	8 €
<i>Granny Smith Apple Sorbet and Calvados Caramel</i>	
<b>Cake à l'orange punché au Grand Marnier tiède</b>	8 €
<i>Orange cake punched with warm Grand Marnier</i>	
<b>Banane poêlée au beurre, sauce Caramel anisé et Chantilly</b>	10 €
<i>Pan-fried banana in butter, aniseed caramel sauce and whipped cream</i>	
<b>Tarte ganache chocolat aux éclats de Nougatine</b>	12 €
<i>Chocolate ganache tart with nougatine chips</i>	