

Brasserie “La Renaissance”

Menu D’Hôte Tout changement au sein du Menu engendre un supplément 16,50 €

Daily Menu Any change within the Menu incurs an extra charge.

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

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 ; water syrup

LES ENTREES/ *Starters*

Planchette traditionnelle pour 2 Traditional Platter for 2 10 €

Entrée du Jour / Starter of the Day 5 €

Œuf dur mayonnaise Maison* 6 €

Hard-boiled eggs and Homemade Mayonnaise

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

Effeillé de Saumon fumé par nos soins et ses Toasts briochés 14 €

Home Made Smoked Salamon with Toasts

Assiette de Charcuterie traditionnelle 8 €

Charcuterie dish

Assiette de Crudités et Vinaigre Balsamique  7 €

Raw vegetables with Balsamic Vinegar

Assiette de Jambon de Pays Normand de chez Jourdan à Carantilly et ses condiments 9 €

Plate of Cured ham from Jourdan and its Condiments.

Salade de Chèvre chaud et lardons 8 € mini - 14 € maxi

Salade, Toasts de Chèvre en crottin, lardons fumés et vinaigrette Balsamique

Salad, Goat cheese toasts, smoked lardons , french dressing with Balsamic vinegar

Salade de Croustilles de Camembert  10€ mini – 16€ maxi

Salade, Beignets de Camembert panés, Pomme fruit, sauce Pommeau 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 13 €

Mariné au Basilic, copeaux de Parmesan

Beef Carpaccio marinated with Basil, Parmesan cheese

Carpaccio de Saumon* 14€

Marinade aux Agrumes : Orange, Pamplemousse, Citron, Pignons de Pin *Salmon Carpaccio Orange Marinade,*

Grapefruit, Lemon, Pine nuts

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 €

Sole ‘Meunière’ with butter sauce, parsley, lemon and steamed potatoes

Pavé de Saumon au court bouillon, pommes anglaises* 20 €

Thick Slice of Salmon with court-bouillon, steamed potatoes

LES PATES/ *Pastas*

Tagliatelles fraîches sauce Tomate et Basilic  **OU Carbonara** 11 €

Fresh Tagliatelles with Tomato sauce and Basil OR Carbonara sauce (cream, lardons, ham) Gruyère et Parmesan/ Gruyère cheese and Parmesan

LES TRADITIONNELS/ *Meats*

Plat du Jour/ Dish of the Day	11,50 €
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 Pour 2, sauce Béarnaise	42 €
<i>Grilled rib of Beef 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 Veggie</i>	
<i>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 Extra sauce	1.50 €

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	
Risotto à la Tome de Savoie Risotto with Tome de Savoie Cheese	
Haricots blancs au beurre Buttery White Beans	
Accompagnement supplémentaire Extra side dishes	5 €

LES ŒUFS*/*Eggs*

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

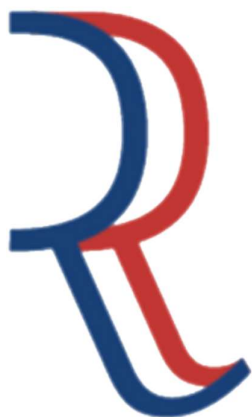
LES DESSERTS/ Desserts

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>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

Soupe à L'Oignon gratinée à la crème de Camembert <i>Gratinated French Onion Soup with Camembert Cream</i>	10€
Velouté de Volaille vermicelle et salpicon de Dinde rôtie <i>Silky Poultry Broth with Vermicelli and Roasted Turkey Dice</i>	10€
Salade au Cervelas et Pommes de Terre Vinaigrette <i>Cervelas Sausage & Potato Salad with Vinaigrette</i>	10€
Tagliatelles à la crème et Saumon fumé <i>Tagliatelle with Cream and Smoked Salmon</i>	12€
Salade façon César revisitée (Émincés de Volaille panée, Lardons, Tomates cerises, Parmesan, croûtons et salade) <i>Cesar Salad (crispy breaded sliced Poultry, Bacon, Cherry Tomatoes, Parmesan Cheese, Croutons)</i>	10 € mini-16 € maxi

LES PLATS

Choucroute de Poisson au Vin Blanc et Pommes Vapeur <i>Fish Choucroute with White Wine and Steamed Potatoes</i>	25€
Filet de Sandre rôti, Risotto à la Tomme de Savoie, sauce Vin Rouge <i>Roasted Pike-Perch Fillet, Risotto with Tomme de Savoie Cheese, Red Wine Sauce</i>	23€
Côte de Veau sauce Forestière, Pommes de terre sautées à l'Ail <i>Veal Chop with Wild Mushroom Sauce, Garlic-Sautéed Potatoes</i>	28€
Pomme de Terre farcies façon Tartiflette au Camembert <i>Tartiflette-style stuffed potatoes with Camembert Cheese</i>	18€
Gigot d'Agneau façon 7 heures, sauce Porto, Haricots blancs au beurre <i>Seven-Hour Slow-Cooked Leg of Lamb, Porto Sauce, Buttery White Beans</i>	23€
Burger de Bœuf (Tomate, Oignon, Salade, Sauce Béarnaise), Frites <i>Beef Burger (Tomato, Onion, Lettuce, Béarnaise Sauce), French Fries</i>	21€

LES DESSERTS

Banana Split revisitée (Banane confite au beurre, glace Vanille fraise, Chocolat chaud et Chantilly) <i>Reinvented Banana Split</i> (Butter-Caramelized Banana, Vanilla-Strawberry Ice Cream, Hot Chocolate Sauce & Whipped Cream)	12€
Brownie au Noix de Pécan et sa Boule de glace <i>Pecan Brownie with a Scoop of Ice Cream</i>	12€
Coing confit façon Melba (Sorbet Coing, coulis et Chantilly) <i>Melba-Style Poached Quince (Quince Sorbet, Fruit Coulis & Whipped Cream)</i>	10€
Sorbet Cassis, Chantilly et crème de Cassis <i>Blackcurrant Sorbet with Whipped Cream and Crème de Cassis Liqueur</i>	9€

Seasonal suggestions
Seasonal suggestions