

# Brasserie "La Renaissance"

<b>Menu D'Hôte/Daily Menu</b>	14 €
Tout changement au sein du Menu engendre un supplément	
<b>Menu Petit Gaulois au choix/Kid's Menu -12 ans/-12 years</b>	10 €
Steak haché- Frites ou Tranche de Jambon-Frites	
Ou Mini- Francfort-Frites ou Dos de Cabillaud, beurre blanc, Tagliatelles	
Glace ou Tarte aux Pommes ou Mousse au chocolat ou Yaourt	
<i>Minced Beef or Ham or Frankfort sausage, served with French fries</i>	
<i>or Cod, white butter sauce and Tagliatelles</i>	
<i>Ice cream or apple tart or chocolate mousse or yoghurt</i>	

## Entrées / Starters

<b>Entrée du Jour/ Starter of the Day</b>	4,50 €
<b>Fromage frais en faisselle, ail et fines herbes/</b> <i>Fresh cheese with herbs, garlic, shallots and cream</i>	5 €
<b>Œufs durs mayonnaise/ Hard boiled eggs with mayonnaise sauce *</b>	5 €
<b>Foie Gras de Canard «Maison» et ses Toasts/</b> <i>Homemade terrine of Duck "Foie Gras" with toasts</i>	12 €
<b>6 Huîtres Normandes/6 Normandy Oysters *</b>	12 €
<b>9 Huîtres Normandes/9 Normandy Oysters *</b>	18 €
<b>12 Huîtres Normandes/12 Normandy Oysters *</b>	22 €
<b>Escargots en coquille au beurre d'ail/ Snails with Garlic butter</b>	13 €
<b>Saumon fumé Maison et ses Toasts/ Home Made smoked Salmon and toasts</b>	10 €
<b>Salade de Crottin chaud et lardons/ Salad of lardoons and roasted goat cheese</b>	8 €
<b>Assiette de Charcuterie/Charcuterie dish (cold ham, sausages...)</b>	7 €
<b>Assiette de Crudités/Raw vegetables in plate</b>	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>	7 €

\* 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.

## Suggestions

### Entrées / Starters

<b>Salade frisée aux lardons et œuf poché</b>	8 €
<i>Curly lettuce salad with bacon and poached egg</i>	
<b>Soupe à l'Oignon gratinée au Camembert</b>	8 €
<i>Onion soup au gratin with Camembert</i>	
<b>Potage de légumes croûtons et crème fraîche</b>	8 €
<i>Vegetable soup, croutons and cream</i>	
<b>Beignets de Camembert en salade, crème au Pommeau</b>	10 €
<i>Salad of Camembert fritters, Pommeau cream</i>	
<b>Salade façon César à la volaille, Lardons</b>	10 €
<i>Salad Caesar way, with Poultry and bacon</i>	
<b>Salade de lentilles aux lards et herbes fraîches</b>	8 €
<i>Lentil salad with bacon and fresh herbs</i>	
<b>Crumble de pain d'épices, polenta au raisin et foie gras poêlé</b>	12 €
<i>Gingerbread crumble, polenta with grapes and pan-fried foie gras</i>	
<b>Salade de Hareng à l'huile et pommes de terre aux aromates</b>	10 €
<i>Salad of herring cured in oil, and potatoes with spices</i>	

### Plats / Main course

<b>Saucisson pistaché en Brioche, sauce Porto, Pommes sautées</b>	16€
<i>Sausage with Pistachio in Plain Bun, Porto sauce, sautéed potatoes</i>	
<b>Potatoes Burger de boeuf, sauce crème de Camembert, frites</b>	16 €
<i>Potatoes Burger of Beef, Camembert cheese sauce, french fries</i>	
<b>Ris de Veau poêlé, crème de champignons de Paris et Calvados, Frites</b>	22 €
<i>Sautéed veal sweetbreads, cream of mushrooms and Calvados, French fries</i>	
<b>Filet de bœuf poêlé, sauce Porto, Pomme de terre au four et crème ciboulette</b>	22 €
<i>Pan-fried Beef tenderloin, Porto sauce, baked potatoes and cream of Chive</i>	
<b>Piperade de Thon à l'huile d'olive, pommes vapeur</b>	18 €
<i>Piperade of tuna fish in olive oil, steamed potatoes</i>	
<b>Filet de raie, beurre noisette aux câpres</b>	16 €
<i>Fillet of ray, browned butter with capers</i>	
<b>Hot Dog de Homard, sauce Américaine, Frites</b>	20€
<i>Lobster Hot Dog, American sauce, French fries</i>	

### Les Recettes du Pêcheur/ Sea sides

<b>Filet de Daurade au citron vert, beurre blanc, pommes Anglaise *</b>	17 €
<i>Sea-bream fillet with lime, white butter, steamed potatoes *</i>	
<b>Sole façon Meunière et pommes Anglaise *</b>	25 €
<i>Sole "Meunière" with butter sauce, parsley, lemon and steamed potatoes *</i>	
<b>Pavé de Saumon braisé, beurre citronné, pommes Anglaise</b>	17 €
<i>Braised Thick piece of Salmon, butter with lemon flavored, steamed potatoes</i>	

### Les Carpaccios

<b>Carpaccio de Bœuf au Parmesan/ Beef carpaccio with Parmesan cheese</b>	11 €
<i>Salade verte et frites/ Green salad and French fries</i>	
<b>Carpaccio de Saumon, aux agrumes et pignons de pin/ Salmon carpaccio with citrus fruits and pine nuts*</b>	11 €
<i>Salade verte et frites/ Green salad, and French fries</i>	

### Les Traditionnels/ Traditionals

<b>Plat du Jour/Dish of the day</b>	9 €
<b>Tranche de Foie de Veau poêlée au vinaigre balsamique</b>	17 €
<i>Pan-fried Calf's liver with balsamic vinegar</i>	
<b>Véritable Andouillette 5A sauce moutarde *</b>	16 €
<i>Association amicale des amateurs d'andouille authentique</i>	
<i>5 A Andouillette "sausage", mustard sauce *</i>	
<b>Tartiflette au Camembert et salade verte *</b>	12 €
<i>Tartiflette of Camembert cheese and green salad *</i>	
<b>Escalope de Volaille à la Normande et ses tagliatelles</b>	12 €
<i>Poultry breast in Normandy style with tagliatelles</i>	
<b>Tripes Maison du Chef Didier Godefroy et pommes Anglaise</b>	11 €
<i>Médaille de Bronze au Grand Prix d'Excellence du Championnat de France 2010 du Meilleur Plat de Tripes, Catégorie Tripes Nature</i>	
<i>Home made Tripes from our Chef with steamed potatoes</i>	

### Végétal/ Vegetal

<b>Assiette végétarienne en plat</b>	10 €
<i>Vegetarian plate</i>	

### Le Coin du Boucher/ The butcher side

<b>Entrecôte, Beurre Maître d'Hôtel, Frites et Salade</b>	16 €
<i>Grilled ribsteak, Maître d'Hôtel butter</i>	
<b>Onglet grillé sauce échalote/ Grilled top skirt of Beef with shallot sauce</b>	14 €
<b>Steak haché poêlé</b>	10 €
<i>Fried minced beef</i>	
<b>Steak Tartare / "Tartar" raw Beef</b>	14.50 €
<b>Steak Tartare préparé façon Bistrot/ "Tartar" raw Beef dressing by the Chef, Bistrot style *</b>	14.50 €
<b>Steak Tartare poêlé/Pan-fried "Tartar" raw Beef</b>	14.50 €
<b>Fricassée de Rognon de veau sauce Porto/ Fricassee of Calf's kidney, Porto sauce</b>	16 €
<b>Magret de Canard rôti sauce au Poivre</b>	14 €
<i>Roasted fillet of fattened Duck breast with pepper sauce</i>	

### Pour 2 personnes/For 2 persons

<b>Côte de Bœuf grillée sauce Béarnaise/ Grilled rib of beef with béarnaise sauce</b>	36 €
---	------

### Tagliatelles/ Tagliatelles

<b>Tomate et basilic (gruyère râpé et parmesan)</b>	10 €
<i>Tomato sauce and sweet basil (grated cheese and parmesan)</i>	
<b>Façon Carbonara (crème, lardons, dés de jambon, parmesan)</b>	10 €
<i>Carbonara sauce (cream, lardons, ham, parmesan)</i>	
<b>Façon Bolognaise (gruyère râpé et parmesan)</b>	10 €
<i>Bolognese sauce (grated cheese and parmesan)</i>	

### Les Oeufs/The eggs

<b>Omelette nature ou au fromage ou au jambon ou aux champignons *</b>	10 €
<i>Plain Omelette or with cheese or with ham or with mushrooms *</i>	
<b>Oeufs brouillés nature ou au Saumon fumé/ Scrambled Eggs plain or with smoked Salmon</b>	10 €
<b>Trois oeufs au plat et bacon/ Three fried Eggs with bacon</b>	10 €

### Accompagnement /Side dishes:

<b>Salade verte et frites/Green salad and French fries</b>	
<b>Ingrédient supplémentaire/ additional ingredient</b>	2€

**Si vous souhaitez changer l'accompagnement de votre plat/ If you prefer another side dish**

**Pâtes au beurre / Pastas with butter**

**Frites/French fries**

**Pommes de terre sautées au beurre d'ail ou nature/ sautéed potatoes with garlic or plain**

**Haricots verts au beurre d'ail/French beans with garlic butter**

**Purée de pommes de terre au beurre/Home made mashed potatoes with butter**

**Pommes Anglaise/Steamed potatoes**

**Salade verte/Green salad**

**Salade verte ou autres accompagnements supplémentaires** 4 €  
*Green salad or others sides dishes in extra*

**Supplément de sauce** 0,50€

**Les desserts / Deserts**

**Assiette de Fromages / A selection of fine cheeses** 7 €

**Dessert du Jour/ Desert of the Day** 4,50 €

**Café/Thé Gourmand/Coffe/Tea with petits fours** 7 €

**Douceur Normande (sabayon crémeux glace au Calvados)** 7 €

*Normandy delight (ice cream with Calvados)*

**Nougat glacé aux fruits confits, beurre à l'orange** 6 €

*Iced almond-cake with orange sauce*

**Assiette de Sorbets et son coulis/ Plate of Sherbets with red fruits sauce** 6 €

**Coupe Colonel (sorbet citron et Vodka)** 10 €

*"Colonel" coupe with lemon sherbet and Vodka*

**Coupe façon Dame Blanche et chocolat chaud** 7 €

*Coupe in the style of White Lady, hot chocolate sauce*

**Profiteroles à la vanille et chocolat chaud \*** 7 €

*Chou pastry ball with vanilla ice cream and hot chocolate sauce \**

**Chocolat Liégeois/ Chocolate ice cream topped with fresh cream** 7 €

**Café Liégeois/Coffee ice cream topped with fresh cream** 7 €

**Tarte aux Pommes et sa boule de glace vanille** 6 €

*Apple tart with vanilla ice cream*

**Tarte Tatin et son pot de crème fraîche \*** 6 €

*« Upside down tart » with caramelized apples and cream \**

**Tarte Tatin au Calvados et son pot de crème fraîche \*** 8 €

*« Upside down tart » with caramelized apples, Calvados and cream \**

**Crème brûlée à la cassonade/ Praline cream with caramelized topping \*** 6 €


**Crème caramel et crème anglaise/ Caramel cream with custard** 6 €

**Ile flottante, caramel et crème anglaise \*** 6 €

*Oven-baked « Ile flottante » with caramel and custard \**

**Mousse au Chocolat /Chocolate mousse \*** 6 €

**Fromage Frais en faisselle au coulis de fruits rouges/ Fresh cheese with red fruits sauce** 5 €

*Tous nos sorbets sont faits Maison ; nos glaces proviennent de chez Miko  .*

**Suggestions**

**Compote de banane au sirop d'érable, cigarette chocolatée** 8 €

*Banana sauce with maple syrup, crispy biscuit with chocolate*

**Tarte au citron, mascarpone meringue au basilic, coulis de fruits** 8 €

*Lemon Pie, basil meringue mascarpone, fruits coulis*

**Crêpes au sucre, au Nutella ou à la Chantilly** 8 €

*Crêpes with Nutella, sugar or whipped cream*

**Eclair café, vanille et chocolat, crème anglaise** 8 €

*Coffee, vanilla and chocolate éclair, with custard sauce*

**L'Ananas : Dés d'ananas, sorbet coco et caramel** 8 €

*Pineapple: pineapple pieces, coco and caramel sorbet*

**\* 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.*