

Brasserie "La Renaissance"

Menu D'Hôte/Daily Menu	14 €
Tout changement au sein du Menu engendre un supplément	
Menu Petit Gaulois au choix/Kid's Menu -12 ans/-12 years	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 yoghourt</i>	

Entrées / Starters

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

Suggestions

Entrées / Starters

Œufs pochés en Meurette, champignons, lardons, salade verte	8 €
<i>Poached egg en Meurette, mushrooms, bacon and green salad</i>	
Feuilleté d'Asperges sauce Mousseline aux Agrumes	10 €
<i>Asparagus in Puff pastry, mousseline sauce with citrus fruits</i>	
Gaspacho de Poivrons à l'Huile d'olive et Mozzarella	8 €
<i>Gaspacho of Peppers with olive oil and Mozzarella</i>	
Beignets de Camembert en salade, crème au Pommeau	10 €
<i>Salad of Camembert fritters, Pommeau cream</i>	
Salade façon César à la volaille, Lardons	10 €
<i>Salad Caesar way, with Poultry and bacon</i>	
Saumon mariné façon Gravlax, chantilly salée	11 €
<i>Marinated Salmon in Gravlax style, salted whipped cream</i>	
Tartare de Courgette et Tomate, tuile Parmesan, vinaigrette d'olive	8 €
<i>Tartar of Zucchini and tomato, biscuit at Parmesan cheese, olive dressing</i>	
Pot de Rillettes de Sardine au Basilic Maison, pain grillé	10 €
<i>Home Made Rillettes of sardine with Basil, grilled bread</i>	

Plats / Main course

Parmentier d'Andouille sauce au Cidre	16 €
<i>Shepherd's Pie with Andouille sausage and Cider sauce</i>	
Potatoes Burger de boeuf, sauce crème de Camembert, frites	16 €
<i>Potatoes Burger of Beef, Camembert cheese sauce, french fries</i>	
Ris de Veau braisé au jus brun, petit oignons glacés, champignons, frites	22 €
<i>Braised Veal sweetbreads, candied onions, mushrooms and French Fries</i>	
Filet de Bœuf en chapelure de Moelle, Pommes Darphin	22 €
<i>Beef tenderloin in breadcrumb coating of marrow, rasped potatoes</i>	
Filet de Thon sauce Vierge au Lime, riz sauvage	20 €
<i>Thunafish Filet, sauce with Lime, Olive oil and tomato, rice</i>	
Pavé de Lieu Jaune aux Asperges, beurre blanc	20 €
<i>Pollack filet with Asparagus, white butter</i>	
Croque de Homard, légumes croquants, gratiné à la sauce Mornay, frites	22€
<i>Grilled Sandwich of Lobster, crunchy vegetables, French Fries</i>	

Les Recettes du Pêcheur/ Sea sides

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

Les Carpaccios

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

Les Traditionnels/ Traditionals

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

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

Le Coin du Boucher/ The butcher side

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

Pour 2 personnes/For 2 persons

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

Tagliatelles/ Tagliatelles

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

Les Oeufs/The eggs

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

Accompagnement /Side dishes:

Salade verte et frites/Green salad and French fries	
Ingrédient supplémentaire/ additional ingredient	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

Cheese-Cake au Thé vert et Fraises, coulis de fruits 8 €

Cheese-Cake at Green Tea Flavour and Strawberries, fruits coulis

Ananas frais façon Melba 8 €

Fresh PineApple in Melba style

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

Crêpes with Nutella, sugar or whipped cream

Fraises au sucre ou Chantilly 8 €

Strawberries with Sugar or Whipped Cream

Crumble de Fraises et Rhubarbe au beurre d'érable 8 €

Crumble of Strawberries and Rhubarb with sugar mapple

*** 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.