

Brasserie “La Renaissance”

Menu D’Hôte/Daily Menu 12 €

Plat du Jour/Dish of the day 8 €

Menu Entrecôte/ Steak menu 15 €

Entrecôte, Frites et Salade verte, Fromage ou Dessert du Jour
Beef ribsteack, french fries and green salad, cheese or desert of the day

Menu Petit Gaulois au choix/Kid’s Menu 6.15 €

Steak haché Frites ou Tranche de Jambon-Frites
Ou Mini- Francfort-Frites ou Cabillaud meunière
Glace ou Yaourt ou Tarte aux Pommes
*Beef burger, or ham, or Frankfort sausage,
or cod With butter, parsley and lemon, served with French fries.
Ice cream or yoghourt or apple pie*

Entrées / Starters

Petit Fromage frais en faisselle aux fines herbes et crème 4.40 €
Fresh cheese with herbs, garlic and shallots and cream

Œufs durs mayonnaise 3.50 €
Hard boiled eggs with mayonnaise sauce

Foie Gras de canard «Maison» et ses Toasts 9.70 €
Home made terrine of duck ”Foie Gras” with toasts

6 Huîtres et un verre de vin blanc 10 €
6 Oysters with a glass of white wine

9 Huîtres et un verre de vin blanc 12 €
9 Oysters with a glass of white wine

12 Huîtres et un verre de vin blanc 15 €
12 Oysters with a glass of white wine

Escargots en coquille au beurre d’ail 8 €
Snails with Garlic butter

Saumon fumé «Maison» et ses toasts 9 €
Home made smoked salmon with toasts

St Jacques en carpaccio et betterave en salade 10 €
Carpaccio of Scallops and salad of betroot

Salade de crottin chaud et lardons 7 €
Salad of Bacon and roasted goat cheese

Salade de Lentilles vertes du Puy aux herbes fraîches 6 €
Salad of small green lentils of Puy with herbs

Pithiviers d’Andouille et fromage Normand sauce au cidre 6 €
*Fine Normandy sausage and Norman cheese
in a light crispy pastry with a cider sauce*

Assiette de Charcuterie 5 €
Charcuterie dish (cold ham, sausages..)

Fricassée de Champignons forestiers parfumée au Foie Gras 7 €
Gently cooked mushrooms with a duck liver flavour

Assiette de Jambon de Parme et ses condiments 6 €
Parma ham with gherkins

Les Recettes du Pêcheur/ Sea sides

Choucroute de poissons au beurre blanc	14 €
<i>Fishes sauerkraut with white butter sauce</i>	
Sole façon Meunière et pommes vapeur	17 €
<i>Sole "Meunière" with butter sauce, parsley and lemon and steamed potatoes</i>	
Bar à l'estragon et pommes vapeur	17 €
<i>Sea-bass with a tarragon sauce and stewed potatoes</i>	
Raie pochée au beurre noisette et câpres	15 €
<i>Poached Skate with butter sauce and capers</i>	
Sandre braisé, beurre de crevettes aux herbes pommes vapeur	15 €
<i>Braised Pike with butter shrimp and herb, steamed potatoes</i>	
Filet de rouget poêlé, beurre blanc aux aromates, pommes vapeur	15.50 €
<i>Red mullet filet pan fried with white butter sauce and herbs and spices, steamed potatoes</i>	
Brochette de St Jacques au beurre blanc, riz Pilaf	15 €
<i>Skewer of Scallops browned with white butter sauce and rice</i>	

Carpaccio de boeuf/ Beef carpaccio

Salade verte, pommes sautées ou frites
Green salad , fried potatoes or French fries

Carpaccio de saumon/ Salmon carpaccio

Salade verte, pommes sautées ou frites
Green salad , fried potatoes or French fries

Les Traditionnels/ Traditionals

Côte de veau sauce aux morilles	18 €
<i>Veal chop with morels sauce</i>	
Tranche de foie de veau poêlé au vinaigre balsamique	15 €
<i>Pan-fried Calf's liver with balsamic vinegar</i>	
Tartiflette au Reblochon et salade verte	10 €
<i>« Tartiflette » : tart of Reblochon cheese and green salad</i>	
Escalope de volaille à la Normande et ses tagliatelles	8.80 €
<i>Poultry breast « à la Normande » and fresh pastas</i>	
Tripes à l'ancienne et pommes vapeur	10 €
<i>Old style tripes with steamed potatoes</i>	

We can inform you of you the origin of the meats served in our brasserie "La Renaissance"

Le coin du boucher/ The butcher side

Onglet grillé sauce échalotes	10 €
<i>Grilled top skirt of beef with shallot sauce</i>	
Steak Tartare et ses condiments, assaisonnés à votre goût	11 €
<i>"Tartar" beef" as you like it</i>	
Steak tartare préparé / Tartar'beef ready	11.50 €
Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel	13 €
<i>Grilled ribsteak from maître d'hotel</i>	
Andouillette sauce moutarde	11 €
<i>"Andouillette " sausage with a mustard sauce</i>	
Rognon de veau grille sauce moutarde (entier)	14 €
<i>Grilled Calf's kidney with whole-grain mustard sauce</i>	
Magret de canard rôti sauce au poivre	10 €
<i>Roast fillet of fattened duck breast with pepper sauce</i>	
Côtes d'agneau grillées beurre maître d'hôtel (3 pièces)	12 €
<i>Grilled lamb chops (3 chops)</i>	

Pour 2 personnes/For 2 peoples

Côte de boeuf grillée sauce béarnaise 36 €

Grilled rib of beef with sauce béarnaise

Spaghettis ou Tagliatelles/Spaghetti or Tagliatelles 7 €

Sauce tomates et basilic (gruyère râpé et parmesan)

Tomato sauce and sweet basil (grated cheese and parmesan)

Sauce Carbonara (crème, lardons, dés de jambon, parmesan)

Carbonara sauce (cream, strips of bacon, ham, parmesan)

Sauce Bolognaise (gruyère râpé et parmesan)

Bolognaise sauce (grated cheese and parmesan)

Les Oeufs/The eggs 9.70 €

Omelette nature ou au fromage ou au jambon ou aux champignons

Plain omelette or with cheese or with ham or with mushrooms

Oeufs brouillés nature ou au saumon fumé

Scrambled eggs plain or with smoked salmon

Trois oeufs au plat et bacon

Three fried eggs with bacon

Accompagnement /Side dishes:

Salade verte et frites/Green salad and French fries

Dessert included/Desert inclus:

Salade de fruits/Fruits salad

Tarte aux pommes/Apple pie

Sorbets/Sorbets

Si vous souhaitez changer l'accompagnement de votre plat

If you prefer another side dish

Pâtes au beurre / Pasta with butter

Frites/French fries

Pommes sautées au beurre d'ail ou nature

Pan-fried potatoes with garlic or plain

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

Purée de pommes de terre maison

Home made mashed potatoes

Pommes vapeur/Steamed potatoes

Légumes servis en remplacement d'un plat principal 3.50 €

Vegetables served instead of a main dish

Les Charmes Normands/Norman delights

Assiette de fromages Normands 5 €

A selection of fine Normans cheeses

Petit fromage frais en faisselle et crème 4.40 €

Fresh cheese with herbs, garlic and shallots and cream

Salade verte/Green salad 2 €

☺☺ **Un évènement à fêter ? Something to celebrate ?**

*** A commander en début de repas/Order at the beginning of the meal**

Fondant au chocolat et crème anglaise 4 pers. 16 €

Chocolate Fondant with custard. 4 people

Fondant au chocolat et crème anglaise 6 pers. 22 €

Chocolate Fondant with custard. 6 people

Les desserts/Deserts

Gaufres au chocolat et chantilly	6 €
<i>Wafers with chocolate and whipped cream</i>	
Douceur Normande (sabayon crémeux glace au Calvados)	7 €
<i>Normandy delight (ice cream with Calvados)</i>	
Coupe Tennesse (Glace café et whisky)	6 €
<i>Coupe Tennessee (ice cream coffee and whisky)</i>	
Nougat glacé aux fruits confits, beurre à l'orange	5 €
<i>Iced almond-cake with orange sauce</i>	
Assiette de sorbets et son coulis	4 €
<i>Plate of shorbets with red fruits sauce</i>	
Coupe cassis, crème de cassis et chantilly	8 €
<i>Blackcurrant liquor ice cream, and liquor with whipped cream</i>	
Profiteroles à la vanille et chocolat chaud	7 €
<i>Chou pastry ball with vanilla ice cream and hot chocolate sauce</i>	
Chocolat ou café liégeois	
<i>Chocolate or coffee ice cream topped with fresh cream</i>	6 €
Salade de fruits du verger/ Fruits salad	4 €
Tarte aux pommes « Maison » et sa boule de glace vanille	4.40 €
<i>Home made apple tart with vanilla ice cream</i>	
Fine tarte aux pommes servie tiède et glace vanille	7 €
<i>Warm apple tart and vanilla ice cream</i>	
Tarte Tatin «Maison» et son pot de crème fraîche	5 €
<i>Home made « upside down tart » with caramelized apples and cream</i>	
Tarte Tatin Maison au Calvados et son pot de crème fraîche	8 €
<i>Home made « upside down tart » with caramelized apples, Calvados and cream</i>	
Gratin de Pomelos, glace au miel	8 €
<i>Grapefruit's gratin, ice with honey</i>	
Crème brûlée «Maison» à la cassonade	5 €
<i>Praline cream with caramelized topping</i>	
Crème caramel et crème anglaise/ Caramel cream with custard	4 €
Ile flottante, caramel et crème anglaise	4 €
<i>Oven-baked « Ile flottante » with caramel and custard</i>	
Mousse au chocolat Maison/Home made chocolat mousse	5 €
Fromage frais en faisselle au coulis de fruits rouges	4.40 €
<i>Fresh cheese with red fruits sauce</i>	
Segments de pamplemousse et orange marinés à la menthe	6 €
<i>Slice of grapefruit and orange marinated in mint</i>	
Poire pochée au vin et épices, sirop aux agrumes	6 €
<i>Pear poached with wine and spices, citrus fruit sirup</i>	
Carpaccio d'Ananas au raisin, glace à la noix de coco	7 €
<i>Carpaccio of Pineapple with grapes, ice cream of coconut</i>	

Le Coin des Compotes et Marmelades Maison

Our Marmelades

Compote de Pomme à la cannelle/ Marmelade of Apple with cinnamon	5 €
Marmelade de Coing et Mûre/ Marmelade of Quince and Mulberry	5 €
Marmelade de Fruits aux épices/Marmelade of Fruits with spices	5 €

Suggestions de l'Espace Brasserie

La Renaissance

Entrées / Starters

Salade Crémère au Camembert et Chèvre, vinaigrette au Basilic	8 €
<i>Salad with Camembert cheese and Goat, vinaigrette with Basil</i>	
Beignets de Camembert en salade, crème au Pommeau	10 €
<i>Salad of Fritters of Camembert cheese, cream with Pommeau</i>	
3 Œufs Cocotte au Camembert et noix, petite salade	6 €
<i>3 Eggs stewing in a Pot with Camembert cheese and walnut, small salad</i>	
Cervelas poché et salade de Charlotte aux appétits à l'huile d'olive	6 €
<i>Saveloy and potatoes salad with olive oil</i>	
Potage aux Légumes de saison, croûtons et crème fraîche	5 €
<i>Soup of vegetables, crusts and cream</i>	
Tarte aux Oignons et Poireaux, salade verte	6 €
<i>Tart with onions and leeks, salad</i>	
Rillettes du Mans servies en petit pot et condiments	6 €
<i>Rillettes of Le Mans served in small jar and condiments</i>	

Plats / Main course

Daurade cuite au four et fenouil braisé	15 €
<i>Gilt Head cooked in the oven and braised fennel</i>	
Dos de Morue en parmentier, crème réduite	17 €
<i>Salt back of Cod with a garlic and potatoes purée, reduced cream</i>	
Tête de Veau sauce Ravigote et sa garniture de légumes	15 €
<i>Calf's head, Ravigote sauce (spicy vinaigrette with mustard, gherkins, capers...), vegetables</i>	
Ris de Veau poêlé à la crème et Champignons de Paris	20 €
<i>Pan fried Calf's Sweetbreads with cream, Paris mushrooms</i>	
Côte de Cochon façon Charcuterie	14 €
<i>Chop of Pork in the style of charcutier</i>	

Les Tartines / Slices

Salade verte et Frites/ salad and french fries	
3 Fromages (Camembert, Roquefort, Chèvre)	9 €
<i>3 Cheeses (Camembert cheese, Roquefort cheese, Goat cheese)</i>	
Jambon Emmenthal	9 €
<i>Ham Emental</i>	