

LR

*La Renaissance*

Restaurant bistronomique

---

Bar brasserie

---

Traiteur / À emporter

---

Maître restaurateur

**CHRISTOPHE AUBRY**

# *Le midi* de 12 h à 14 h

## **Menu du marché, déjeuner du mardi au vendredi**

(sauf jours fériés) comprenant :

- une entrée
- un plat garni, viande ou poisson au choix  
(selon arrivage)
- l'assiette du fromager  
ou le dessert du jour au choix

**16,50 €**

## *Les plats*

### **Friture de carpe**

(minimum 2 personnes)

*(frites fraîches et salade mélangée, sauce assortie à volonté)*

**19,50 €**

### **Salade César revisité**

*(salade composée, croûtons, parmesan, filets de poulet panés, avocats)*

**13,00 €**

### **Salade Mêlée**

*(salade mélangée, lardons, croûtons, œufs, tomates)*

**12,00 €**

### **Pokebowl de saison, sauce au yaourt**

**11,00 €**

## *Menu enfant*

**Petite salade gourmande et son jambon de pays**

**Filets de poulet panés**

**Frites fraîches**

**Mousse au chocolat ou coupe de glace  
ou L'île flottante**

**12,00 €**

# Menu découverte

## **Superposition mousseuse aux deux saumons**

(frais et fumé) sur un tartare de légumes  
au fenouil, pesto au basilic

\*\*\*

## **Le suprême de volaille farci**

rôti aux épices douces, jus court  
Paillason de pomme de terre à l'ail et  
fines herbes  
Quelques légumes

\*\*\*

## **La salade de fruits frais**

sur fond de violette rafraîchie, sorbet de saison

**25,00€**

---

*D'autres menus peuvent être élaborés selon vos souhaits  
et budget à votre convenance.*

*Sur rendez-vous, réservez au **09 70 93 77 09**  
toutes réceptions et traiteur, plat à emporter.*

# Menu gourmand

## **Pour l'éveil du palais**

petite mise en bouche « maison »

## **Le petite salade du fin gourmets estivale ,**

son saumon et magret fumé, copeaux de foie gras « maison »,  
petite vinaigrette perlée à l'huile de truffe et amandes concassées

\*\*\*

## **Le pavé de sandre rôti**

sur un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  
et citron, beurre de légumes

ou

## **Les noix de joue de porc confites « spécialité du chef »**

au thym, jus nourri de pulpe d'aromates,  
pommes granailles « Jazzy », quelques légumes glacés

\*\*\*

## **Le soufflé au Grand Marnier « spécialité du chef »**

sauce vanillée et écorces d'orange confites

**32,00€**

---

## *Les entrées*



### **Le foie gras de canard « fait maison »**

et son chutney de fruits, caramel balsamique  
et fleur de sel de Guérande, brioche taostée

**18,00 €**

### **La croustade**

aux champignons de nos sous-bois

**12,00 €**

### **La salade franc-comtoise**

(choux blanc, lardons, noix, raisins, comté)

**11,00 €**

### **La croustade aux morilles « sauvages »**

crémée au vin jaune

**24,00 €**

### **Les noix de ris de veau poêlées**

aux morilles « sauvages », sauce crémée vin jaune

**25,00 €**

## *Les poissons*



### **Friture de carpe**

(minimum de deux personnes)  
servie avec frites fraîches et salade mélangée,  
sauce assortis à volonté

**19,50 €/pers**

### **Pavé de sandre rôti**

sur un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et citrons,  
petite vinaigrette au yuzu

**18,00 €**

### **Les goujonnettes de poissons**

(varie selon arrivage) poêlée au beurre de légumes

**16,00 €**

## *Les viandes*



**Le suprême de volaille farci,**  
rôti aux épices douces, jus court  
**14,00 €**

**La pièce du boucher**  
poêlée aux morilles sauvages  
crémée au vin jaune  
**24,00 €**

**La pièce du boucher**  
Maître d'Hôtel  
**18,00 €**

**Les filets de caille poêlés Royale périgourdine façon burger**  
paillasson de pomme de terre, escalope de foie gras poêlée,  
jus court à l'échalotte  
**23,00 €**

*Toutes nos viandes sont garnies au gré  
du marché selon le « chef »*

## *Nos desserts*



**Les desserts du jour au choix « fait maison »**  
(crème renversée au caramel, île flottante,  
tarte de fruits, tiramisu).  
**6,00 €**

**La mousse au chocolat, la salade de fruits frais de saison**  
**7,00 €**

**L'incontournable soufflé glacé au Grand Marnier**  
« spécialité du chef » sauce vanillée, écorces d'oranges confites  
**8,00 €**

**Café gourmand 7,00 €**

**Irish coffee 7,50 €**

**Les profiterolles glacée à la vanille**  
sauce chocolat chaud  
**9,00 €**

---

D'autres menus peuvent être établis selon vos souhaits  
Traiteur toutes réceptions  
Pour toutes cérémonies, baptême, mariage, communion,  
anniversaire, association, deuil...  
Nous consulter pour un rendez-vous à votre convenance  
Sans oublier nos plats à emporter sur commande  
Notre coin épicerie fine, alcool  
Brasserie toute la journée ouvert de 10 h à 23 h  
du mardi au dimanche midi.  
Certains plats proposés peuvent momentanément être  
supprimés et nous vous remercions de comprendre ce  
souci de fraîcheur de la dépendance de nos marchés.

Le meilleur de la Chasse  
saison 2023/2024

Le gibier à plume  
Le gibier à poil

à votre convenance sur commande...  
Contact : **09 70 93 77 09**

*Prix net et service compris.*

---

*La Renaissance vous propose  
une cuisine à partager à tout moment*

Ardoise affinée de nos régions : Charcuteries ou Fromages	13,00 €
Mixte	15,00 €
Déclinaison de produits du terroir <i>(marteau, cancoillote, chèvre, pommes grenailles à l'ail sur un mesclun et pesto «maison»)</i>	15,00 €
Panier de frites fraîches	5,00 €
Arancini farci sur compotée de tomates speak grillé, roquette et pesto	13,00 €

*Demandez les suggestions  
du moment !*

Risotto du moment selon saison	12,00 €
Choucroûte de la mer Royale <i>(poissons frais et fumé)</i>	24,00 €

*Divers*

L'assiette du fromager de nos Régions sur une chiffondade aux noix	7,50 €
---	--------



Restaurant

*La Renaissance*

5, Grande Rue  
Neuve-les-la-Charité

**09 70 93 77 09**

---