

LR

La Renaissance

Restaurant bistrannique

Bar brasserie

Traiteur / À emporter

Maître restaurateur

CHRISTOPHE AUBRY

*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, cancoillotte, chèvre, pommes grenailles à l'ail sur un mesclun et pesto «maison»)</i>	15,00 €
Panier de frites fraîches	5,00 €

*Demandez les suggestions
du moment !*

Risotto du moment selon saison	12,00 €
Choucroute de la mer Royale <i>(poissons frais et fumé)</i>	25,00 €

Divers

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

Le midi de 12h à 13h30

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

17,50 €

Les plats

Friture de carpe

(minimum 2 personnes)

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

19,50 €

La salade d'hiver du fin gourmet

*(son saumon et magret fumé, écrevisses au basilic, foie gras « maison »,
petite vinaigrette perlée à l'huile de truffes et amandes concassées)*

18,00 €

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

Pour l'éveil du palais

petite mise en bouche « maison »

Le feuilleté aux champignons de nos sous bois et morillons

crémé au vin jaune

Le croustillant du pêcheur

à la fondue de poireaux et julienne de légumes sauce dugléré

ou

Le braisé de bœuf à l'ancienne

Gratin dauphinois

Quelques légumes d'antan

La soupe de fruits rouges au Marsala glacé

mascarpone, coulis framboises, feuillantine croquante

28,00€

*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 foie gras de canard « fait maison »

son chutney de fruits caramel balsamique
et fleur de sel de Guérande,
brioche et pain d'épices taostées « fait maison »

Le dos de cabillaud rôti aux épices douces

sur risotto aux morillons sauce safranée

ou

Le pavé de biche sauce chocolat au poivre de séchouan et aïrelles

Quelques légumes d'antan
Mousseline de céleri

Le soufflé glacé au Grand Marnier « spécialité du chef »

sa sauce vanillée bourbon et écorces d'oranges confites

39,00€

Les entrées



Le foie gras de canard « fait maison »
et son chutney de fruits, caramel balsamique
et fleur de sel de Guérande, brioche taostée
19,00 €

La croustade
aux champignons de nos sous-bois
14,00 €

La salade franc-comtoise
(choux blanc, lardons, noix, raisins, comté)
12,50 €

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

Le dos de cabillaud rôti aux épices douces
sur un risotto sauce safranée
18,00 €

Le pot au feu de la mer royale
safrané, croûtons de rouille
(joue lotte, gambas, St Jacques, cabillaud, ...)
25,00 €

Les viandes



Le suprême de volaille farci,
rôti aux épices douces, jus court
18,00 €

La pièce du boucher
poêlée aux morilles sauvages
crémée au vin jaune
25,00 €

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'échalote
24,00 €

*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 aux fruits, tiramisu, crème brûlée).
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 profiteroles 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 2024/2025

Le gibier à plume
Le gibier à poil

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

Prix net et service compris.



Restaurant

La Renaissance

5, Grande Rue
Neuve-les-la-Charité

09 70 93 77 09
