

L'éveil du printemps au restaurant Renaissance

Les entrées



Tom Kha Gai (soupe douce au lait de coco avec légumes, poulet, gingembre citronnelle et herbes fraîches)	8,50 €
Voyage en Asie (gyozas, nems, salade asiatique) 1, 6, 7	8,50 €
Brochettes de canard sauce saté 4, 6, 7	8,50 €
Foie gras mi-cuit gelée de coings (si choix dans le menu supplément 5 €)	13,50 €
Noix de Saint-Jacques poêlées sur lit de panais, sauce crustacés et pancetta croustillante (4 € en supplément si choix dans le menu) 2, 8, 13	12,50 €
Croustillant de ris de veau sauce vinaigre balsamique asperges vertes et tomates confites (5 € en supplément si choix dans le menu) 1, 8	13,50 €

Les plats



Confit de canard confiture de coings, Armagnac et sa purée de patates douces 12	18,50 €
Dos de cabillaud sur purée de petits pois, sauce beurre blanc au yuzu et ses légumes de printemps 6, 8, 12	22,50 €
Filet de bœuf sauce moutarde à l'ancienne, pomme de terre Hasselback (5 € en supplément si choix dans le menu) 8, 11, 12	26,50 €
Suprême de pintade sauce jus de cuisson et vin jaune et son gâteau aux girolles 1, 8, 12	22,50 €
Bœuf au curry jaune façon Thai et pomme de terre Hasselback 6, 12	19,50 €
Rôti d'agneau cuisson lente ail, romarin et pruneaux, purée de patates douces et ses légumes de printemps 12	22,50 €
Hamburger de printemps (bœuf 180 gr, lard fumé, salade, tomme de chèvre, mayonnaise moutarde et miel) pomme de terre Hasselback 1, 3, 8, 11	18,50 €

Les desserts



Assiette 3 fromages et sa salade aux noix 8, 9, 11	8,50 €
Brownie chocolat sorbet aux fraises et coulis caramel beurre salé 1, 3, 8	7,50 €
Gaufre liégeoise cerises et glace vanille 1, 3, 8	7,50 €
Crème brûlée zeste de citron vert et son sorbet citron vert 3, 8	7,50 €
Cheesecake coulis de rhubarbe à la rose 1, 3, 8	8,50 €
Glace butterfly pea bleue dans son lait de coco et dentelles de caramel 3, 8, 9	7,50 €
2 boules de glaces ou sorbet au choix (vanille, chocolat, caramel beurre salé, Prunes de souillac, chocolat blanc, noix du Périgord, café, Noix de coco, cassis, fraise, citron, citron vert, framboise, mirabelles, poire)	5,50 €

Les formules



Menu complet (entrée, plat, dessert)	33,50 €
Menu enfant (nuggets de poulet et frites, boule de glace)	10,50 €
Menu du jour (mercredi, jeudi et vendredi midi)	17,50 €

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Oeufs et produits à base d'oeufs
4. Arachides et produits à base d'arachides
5. Poissons et produits à base de poissons
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait

8. Fruits à coques et produits à base de ces fruits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydrique sulfureux et sulfites
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques



Blancs

Clos Verdots Bergerac sec 2022 75cl 19,50 € Ce Bergerac Sec très aromatique et fruité est issu des jeunes vignes de Sauvignon Blanc. La Muscadelle et le Sémillon apportent rondeur et fruité en milieu de bouche et une finale saline

Château Les Tours des Verdots 2021 75 cl 27,50 € Ce vin est issu d'un assemblage de nos 4 cépages : Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon et Muscadelle. D'une belle complexité et avec beaucoup d'élégance, ce vin blanc sec révèle une riche palette aromatique sur des notes de fruits à chair blanche, d'agrumes et de fleurs de magnolias.

Domaine de Coussan Côte de Thongue 2019 75cl 27,50 € (IGP, chardonnay, longueur en bouche influences méditerranéennes)

Gran Passione Veneto Bianco 2022 au verre 6,95 €, 75cl 29,50 € Surprenant et harmonieux en bouche ce vin de Venise est caractéristique avec plein d'arômes

MAIA 2022 1er prix 2023 du meilleur Vermentino d'Italien verre 7,95 € 75cl 45,00 € Coopérative SIDDURA Sardaigne cépage Vermentino. Vin de caractère avec parfums intenses et persistants

Rouges

Clos de Verdots Bergerac Rouge 2022 75cl 19,50€ Ce vin composé majoritairement de Merlot, est issu de nos plus jeunes vignes. Gourmand et fruité, Ses arômes de fruits rouges légèrement épicés

Chateau les Tours des Verdots Bergerac Rouge 2021 75cl 27,50€ Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. C'est un vin de caractère avec des tanins fondus et une bouche dense sur des arômes poivrés et de cerises noires.

Château du Rooy Pécharmant 2020 (Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, charpenté et généreux) au verre 6,95 €, 75cl 24,50 €

Pic de St Loup Tour du Roc 2022 (AOP Languedoc syrah, grenache, mourvèdre, arômes intenses fruits noirs et réglisse) 75cl 28,50 €

Gran Passione Veneto Rosso 2021 au verre 6,95 €, 75cl 29,50 € Ce vin rouge Vénétien Grand Passione est relativement doux, avec une finale longue et raffinée, des notes de fruits mûrs (framboises, cerises), de prunes et de raisins secs.

FOLA 2019 au verre 7,95 € 75cl 45,00 € Coopérative SIDDURA Sardaigne cépage Cannonau, vieilli en fût de chêne 12 mois, belle structure, douces senteurs d'épices rappelant la Méditerranée. Vin charpenté et complexe.

Rosé

Domaine du Rousset 2021 (IGP Alpes de Haute Provence, vin bio, légèrement fruité, bonne teneur en bouche) 75cl 22.50 €

au pichet

Bergerac blanc sec, rosé ou rouge au verre 3,00

50cl 7,50€

Vin dessert

Château Les Tours des Verdots, Monbazillac 2020 au verre 7,50 € 75cl 34,50 € Onctueuse et au palais puissant met en lumière de doux arômes de miel et fruits exotiques sublimés par une finale vanillée d'une rare longueur.

Mas de Lavail Expression - Maury Rouge 2021 au verre 7,50 € 75cl 37,50 € Les vignes sont en bio, sols argilo calcaires, 100% Grenache Noir, Elevage de 12 mois, parfait pour accompagner un dessert de chocolat

NUALI 2021 au verre 7,50 € Coopérative SIDDURA Sardaigne cépage Moscato, vin doux velouté et frais, grappe mûries et séchées par la brise maritime, des notes d'abricot, écores d'agrumes, pointe d'épices douces et de miel

Champagne Veuve Pelletier Brut au verre 12,50 € 75cl 57,50 €

Bières en pression

**Bière spéciale
Corsendonk Blonde**

25cl 2,75 € / 50cl 4,95 €
25cl 2,75 € / 50cl 4,95 €

Bières en bouteille

Corsendonk Agnus Blonde triple fermentation en bouteille 8°

33cl 4,95 €

Corsendonk Pater Dubbel Ambrée double, caramélisée 8°

33cl 4,95 €

Corsendonk Gold Triple bière et haute fermentation, pleine de goût

33cl 5,95 €

Corsendonk Dubbel Kriek (8,5°)

33cl 5,75 €

Vedette IPA riche en houblon, légèrement amère (5,5°)

33cl 5,25 €

Mystic : bière légère goût cerise (3,5°)

25cl 3,75 €

supplément Picon 1,50 €

Apéritifs

Gin Tonic / Rhum Cola / Vodka Jus d'Orange

7,50 €

Ricard Pastis

3,00 €

Kir Vin Blanc

4,50 €

Digestifs

Grand Marnier

8,50 €

Cognac, Vieux Rhum "Don Papa", Vieux Whisky

12,50 €

Mirtomoro liqueur de myrte glacée

7,50 €

Liqueur Limonverde glacée à base de citron jaune et vert

7,50 €

Liqueur de Myrte et grappa glacée

7,50 €

Liqueur Pompia glacée agrume de la Sardaigne

7,50 €

Noces royales (cognac à la poire)

12,50 €

Sodas

Soda

3,50 €

Coca Cola / Coca Cola Zero / Orangina / Perrier / Schweppes / Ice tea / Limonade

Jus de Fruits

3,50 €

Orange / Pamplémousse / Pomme / Pêche / Mangue / Poires

Eaux

4,50 €

Abatilles plate 100cl / Abatilles pétillante 100cl

Boissons chaudes

Espresso

1,70 €

Double Espresso

3,00 €

Café Long

2,00 €

Café Crème

2,25 €

Thé / Infusion

3,50 €

CARTE

Cocktails

Renaissance

A large, stylized letter 'R' in a dark red color. The word 'Renaissance' is written vertically inside the stem of the 'R'.

restaurant

Nos cocktails



9,50 €

SPRITZ APÉROL

MIRTO SPRITZ

LIMONVERDE SPRITZ

RHUM MULE

LOVE POTION N°9

Vodka, amaretto, orange amère, grenadine, soda et cerise maraschino

DOUX PRINTEMPS

Prosecco, jus d'orange, curaçao bleu et sirop de basilic