



SUGGESTION DU CHEF

Petit Menu

15,00 €

(Sauf Dimanche midi)

La bavette à l'échalote

Ou

Les plats du jour au choix

* * *

Le plateau de fromages

Ou

Le buffet de desserts à volonté



Les Buffets à Volonté

14,50 €

(Sauf Dimanche midi)

Le buffet de hors d'œuvre

* * *

Le buffet de desserts

Menu du Jour

17,00 €

(Sauf Dimanche midi)

Le buffet de hors-d'œuvre à volonté

* * *

Les plats du jour au choix

Ou

Les manchons de canard à l'ail

Ou

La bavette à l'échalote

* * *

Le plateau de fromages

Ou

Le buffet de desserts à volonté

Ou

La coupe de glace deux boules



Menu Junior

(pour régaler les enfants de moins de 12 ans)

9,00 €

Une boisson comprise

Le buffet de hors d'œuvre à volonté

* * *

L'omelette jambon – fromage

Ou

Le steak haché avec garniture

Ou

Le jambon blanc avec garniture

Ou

Les 'nuggets' de poulet avec garniture

* * *

Le buffet de desserts à volonté

Ou

La glace enfant



DESSERTS DE SAISONS,

La croustade aux pommes **6,50 €**

La profiterole glacé au chocolat **6,50 €**

Le fondant chocolat et sa boule crème brûlée **6,00 €**

La tarte tatin et sa boule vanille..... **6,50 €**

La tarte aux pommes tièdes et sa boule vanille **6,00 €**

Le délice de la renaissance **6,00 €**

Le soufflé glacé Grand Marnier **6,50 €**

Le buffet de desserts à volonté **8,50 €**

La Carte



Nous vous informons que certains ingrédients peuvent contenir des allergènes provoquant des allergies ou des intolérances. Notamment:

- *Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...),*
- *Crustacés et produits à base de crustacés,*
- *Œufs et produits à base d'œufs,*
- *Poissons et produits à base de poissons,*
- *Arachides et produits à base d'arachides,*
- *Soja et produits à base de soja,*
- *Lait et produits à base de lait (y compris le lactose),*
- *Fruits à coque, (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches...),*
- *Céleri et produits à base de céleri,*
- *Moutarde et produits à base de moutarde,*
- *Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,*
- *Anhydride sulfureux et sulfites,*
- *Lupin et produits à base de lupin,*
- *Mollusques et produits à base de mollusques.*

Restaurant

La Renaissance

Brit Hotel Fumel - **Restaurant La Renaissance**

Place Léo Lagrange - 47500 FUMEL - France

Téléphone (33) 05 53 40 93 93 - Télécopie : (33) 05 53 71 27 94 - email : info@brit-hotel-fumel.fr

Hôtel Restaurant Fumel S.A.R.L. au capital de 250 000 € - R.C.S. AGEN 338202435 00024 - N.A.F. 5510Z