



Menu Junior
(pour régaler les enfants de moins de 12 ans)

8,00 €

L'omelette jambon – fromage
Ou
Le steak haché avec garniture
Ou
Les 'nuggets' de poulet avec garniture

La glace enfant

**MENU
GOURMAND**

24,00 €

le buffet de hors d'œuvre à volonté
Ou
La salade quercynoise au chèvre chaud
Ou
L'omelette aux cèpes et sa salade aux noix

Le pavé de saumon au queues d'écrevisses
Ou
Le confit de canard aux pommes
Ou
Le faux-filet au beurre maître d'hôtel
Ou
Le plat du jour (deux choix)

Le buffet de dessert à volonté
Ou
Le plateau de fromages
Ou
La tarte aux pommes tiède
et sa boule de vanille
Ou
Le fondant chocolat et sa boule de vanille
Ou
La coupe de glace

SUGGESTION DU CHEF

Tournedos de bœuf Périgourdine
Sauce foie gras
Ou
Médallions de cabillaud Provençale

**LA SAISON
A LA CARTE**

POUR COMMENCER,

L'omelette aux cèpes et sa salade 12,00 €
La salade quercynoise au chèvre chaud 12,00 €
La salade d'endive
au bleu d'auvergne et lardons 10,00 €
La salade de tomate,
jambon de parme, mozzarella 10,00 €
Le buffet de hors d'œuvre à volonté 10,00 €

LES CUISINES,

Le pavé de saumon
aux queues d'écrevisses 14,00 €
Le confit de canard aux pommes 14,00 €
Le faux-filet au beurre maître d'hôtel 14,00 €
La bavette à l'échalote 12,00 €
Les manchons de canard à l'ail 12,00 €
Le plat du jour 12,00 €

DESSERTS DE SAISONS,

L'assiette de douceur du moment 6,00 €
La crêpe chantilly sauce chocolat 6,00 €
Le fondant chocolat et sa boule vanille 7,00 €
La tarte aux pommes tièdes et sa boule vanille 7,00 €
Le plateau de fromages 7,00 €
La carte des glaces





La Carte

« Fêtes des pères »

Dimanche 21 juin 2020



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.

Pour ceux qui ne le savent pas encore :

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et mauvais pour l'ambiance

Restaurant La Renaissance

19 a. - Château de Bonaguil, XV^e siècle (M. H.)



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