



Petit Menu 'Dessert'

18,50 €
(Sauf Dimanche midi)

La bavette à l'échalote
Ou
Les plats du jour au choix

Le buffet de dessert à volonté
Ou
La crêpe chantilly sauce chocolat
Ou
La coupe de glace deux boules



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

8,50 €

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

La glace enfant
Ou
La crêpe chantilly sauce chocolat

Petit Menu 'Entrée'

18,50 €
(Sauf Dimanche midi)

Le buffet de hors d'œuvre à volonté
Ou
La salade au bleu d'auvergne et lardons

La bavette à l'échalote
Ou
Les plats du jour au choix

Menu du Jour

21,50 €

Le buffet de hors d'œuvre à volonté
Ou
La salade au bleu d'auvergne et lardons

Les plats du jour au choix
Ou
Les manchons de canard à l'ail
Ou
La bavette à l'échalote

Le buffet de dessert à volonté
Ou
La crêpe chantilly sauce chocolat
Ou
La coupe de glace deux boules

SUGGESTION DU CHEF

*Un plat du jour « viande »
Ou
Un plat du jour « poisson »*

Chaque jour différent.

**Le buffet de hors-d'œuvre
et/ou le buffet de desserts
ne peut être partagé avec une
autre personne.**

Les Buffets à Volonté

18,00 €
(Sauf Dimanche midi)

Le buffet de hors d'œuvre

Le buffet de desserts

DESSERTS DE SAISONS,

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 €
Le buffet de desserts..... 9,00 €

La carte des glaces



MENU GOURMAND

24,50 €

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 rôti au beurre blanc
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



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 au bleu d'auvergne et lardons	10,00 €
Le buffet de hors d'œuvre à volonté	10,00 €

LES CUISINES,

Le pavé de saumon rôti au beurre blanc	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 €

La Carte

* * *

Restaurant

La Renaissance

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

Brit Hotel Fumel - **Restaurant La Renaissance**
42, 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



19 s. - Château de Bonagnat, XV^e siècle (M. H.)