



Menu du Jour 23,00 €

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.

Menu Gourmand 26,00 €

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 rôti au beurre blanc
Ou
Le confit de canard aux pommes
Ou
Le tournedos de bœuf périgourdine
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

Petit Menu 'Entrée' 20,00 € (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

Petit Menu 'Dessert' 20,00 € (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) 10,00 €

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

Les Buffets à Volonté 19,50 € (Sauf Dimanche midi)

Le buffet de hors d'œuvre
* * *
Le buffet de desserts

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





19 s., « Chateau de Bonaguil, XV^e siècle (M. H.)

LA SAISON A LA CARTE

POUR COMMENCER,

L'omelette aux cèpes et sa salade	12,50 €
La salade quercynoise au chèvre chaud	12,50 €
La salade au bleu d'auvergne et lardons	10,50 €
Le buffet de hors d'œuvre à volonté	10,50 €

LES CUISINES,

Le pavé de saumon rôti au beurre blanc	14,50 €
Le confit de canard aux pommes	14,50 €
Le tournedos de bœuf périgourdine	14,50 €
La bavette à l'échalote	12,50 €
Les manchons de canard à l'ail	12,50 €
Le plat du jour	12,50 €

DESSERTS DE SAISONS,

La crêpe chantilly sauce chocolat	6,50 €
Le fondant chocolat et sa boule vanille	7,50 €
La tarte aux pommes tièdes et sa boule vanille ...	7,50 €
Le plateau de fromages	7,50 €
Le buffet de desserts	9,50 €

La carte des glaces



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.

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

La Carte

* * *

Restaurant La Renaissance

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