Petit Menu '*Entrée*'
22,00 €
(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*'
22,00 €
(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 du Jour
25,00 €

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

Menu Junior
(pour régaler les enfants de moins de 12 ans)
12,50 €

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

SUGGESTION DU CHEF

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

Chaque jour différent.

Les Buffets à Volonté
21,00 €
(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.

Menu
Gourmand
28,00 €

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

LA SAISON A LA CARTE

POUR COMMENCER,

L'omelette aux cèpes et sa salade .....14,50 €
La salade quercynoise au chèvre chaud .....14,50 €
La salade au bleu d'auvergne et lardons .....12,50 €
Le buffet de hors d'œuvre à volonté .....12,50 €

LES CUISINES,

Le pavé de saumon rôti au beurre blanc .....16,50 €
Le confit de canard aux pommes .....16,50 €
Le tournedos de bœuf périgourdine .....16,50 €
La bavette à l'échalote .....14,50 €
Les manchons de canard à l'ail.....14,50 €
Le plat du jour .....14,50 €

DESSERTS DE SAISONS,

La crêpe chantilly sauce chocolat .....8,50 €
Le fondant chocolat et sa boule vanille .....9,50 €
La tarte aux pommes tièdes et sa boule vanille ...9,50 €
Le plateau de fromages .....9,50 €
Le buffet de desserts .....11,50 €

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