

Petit Menu ‘Entrée’

23,00 €

(Sauf Dimanche midi)

Le buffet hors-d’œuvre à volonté

Ou

La salade au
bleu d’auvergne et lardons

Ou

La tomate mozzarella
crème balsamique

* * *

La bavette à l’échalote

Ou

Les plats du jour au choix

Petit Menu ‘Dessert’

23,00 €

(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

Ou

Le tiramisu glacé chantilly

Menu du Jour

26,00 €

Le buffet hors-d’œuvre à volonté

Ou

La salade au bleu d’auvergne et lardons

Ou

La tomate mozzarella crème balsamique

* * *

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

Ou

Le tiramisu glacé chantilly

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
PLAT DU JOUR**

Un plat du jour « viande »

Ou

Un plat du jour « poisson »

Chaque jour différent.

Les Buffets à Volonté

22,00 €

(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**

30,00 €

le buffet hors-d’œuvre à volonté

Ou

La salade quercynoise au chèvre chaud

Ou

L’omelette aux cèpes et sa salade aux noix

Ou

Les gambas flambées au whisky

sur lit de salade

Le pavé de saumon rôti au beurre blanc

Ou

Le confit de canard aux pommes

Ou

Le tournedos de bœuf périgourdine

Ou

Les plats du jour au choix

Le buffet de dessert à volonté

Ou

L’assiette de fromages

Ou

La tarte aux pommes tiède

et sa boule de vanille

Ou

Le fondant chocolat et sa boule de vanille

Ou

Les pruneaux glacés Agenaise

ou

La coupe de glace



LA SAISON
A L'ARDOISE

- La planche charcuterie fromage .12,00 €
- L'assiette du Terroir garni26,00 €
(Confit, gésiers, terrine foie gras, chèvre chaud, frites, salade, pruneaux)
- Le Fish'n Chips de cabillaud.....18,00 €
frites salade
- Le hamburger.....15,00 €
steak du boucher frites salade

DESSERTS DE SAISONS,

- La crêpe chantilly sauce chocolat9,00 €
- Le tiramisu glacé chantilly.....9,00 €
- Le fondant chocolat et sa boule vanille 10,00 €
- La tarte aux pommes tièdes et sa boule vanille . 10,00 €
- Les pruneaux glacés Agenaise 10,00 €
- L'assiette de fromages 10,00 €
- La profiterole au chocolat chaud 10,00 €
- Le buffet de desserts 12,50 €

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 SAISON
A LA CARTE
- POUR COMMENCER,
- L'omelette aux cèpes et sa salade 16,00 €
 - Les gambas flambées au whisky
sur lit de salade 16,00 €
 - La salade quercynoise au chèvre chaud..... 16,00 €
 - La salade au bleu d'auvergne et lardons..... 13,50 €
 - Le buffet de hors d'œuvre à volonté 13,50 €

- LES CUISINES,
- Le pavé de saumon rôti au beurre blanc 18,00 €
 - Le confit de canard aux pommes 18,00 €
 - Le tournedos de bœuf périgourdine 18,00 €
 - La bavette à l'échalote 16,00 €
 - Les manchons de canard à l'ail..... 16,00 €
 - Le plat du jour..... 15,00 €



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