

NOS APÉRITIFS ET COCKTAILS

- . Spritz Apérol (Alcool 20 cl.) 8€50
- . Spritz Lemon (20 cl.) 8€50
- . Lillet Rosé Tonic (6 cl.) 8€50
- . Mojito (5 cl.) 8€00
- . Piña Colada (5 cl.) 8€50
- . Americano maison (12 cl.) 9€00
- . Ti-Punch au rhum blanc 3 Rivières 50° (5 cl.) 8€00
- . Caïpirinha ou Cuba libre (5 cl.) 8€00
- . Campari Orange pressée (6 cl.) 8€50
- . Campari Tonic (6 cl.) 8€00
- . Gin Tonic XL Beefeater 45° (6 cl.) 8€00
- . GinTonic XL Gordon Premium Pink (6 cl.) 8€00
au délicieux goût de fruits rouges
- . Côtes de Gascogne moelleux Domaine de Fortunet (16 cl.) 6€00
- . Ricard, Pastis 51, Berger blanc (4 cl.) 5€00
- . Pastis charentais Guimard (4 cl.) 5€00
Un bouquet subtil et rafraichissant mêlant des arômes naturels d'anis et de réglisse
- . Suze, Martini rouge ou blanc (6 cl.) 6€00
- . Porto rouge (10 cl.) 6€00
- . Lillet Blanc (10 cl.) 8€00
- . Pineau Blanc Park (10 cl.) 8€00
Vieilli de longues années en fûts de chêne Montils 50% Colombard 30% Ugni blanc 20%
- . Vin blanc-Cassis (16 cl.) 6€00
- . Whisky-Coca, Vodka-Orange (4 cl.) 8€00
- . Coupe de Champagne (12 cl.) 8€00
- . Bière pression Fischer tradition (25 cl.) 4€00
- . Ciney (25 cl.) 5€80

NOS COCKTAILS SOFT

SANS ALCOOL

- Cocktail de fruits 7€50
- Piña Colada 7€50
- Mojito Virgin 7€50

NOS DIGESTIFS

- . Rhums vieux à partir de 8€50 à 12€00
Diplomatico, Don Papa, HSE, Zaccapa 23 ans
- . Cognac VSOP Park (4 cl.) 9€00
- . Bas Armagnac VSOP Jean Cavé 8 ans (4 cl.) 9€00
- . Calvados Busnel VSOP (4 cl.) 9€00
- . Eau de vie de poire (4 cl.) 8€00
- . Patxaran Egiazki, liqueur artisanale (5 cl.) 9€00
- . Marie Brizard, Bailey's, Cointreau, Limoncello (5 cl.) 7€50
- . Get 27, Get 31, Malibu, Manzana, Izzara verte (5 cl.) 7€50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOS PLANCHES

A PARTAGER

- Mixte 18€00
- Royale 48€00

NOS FORMULES

MENU 20,50€

- Servi à midi -
sauf samedi et jours fériés

ENTRÉE AU CHOIX

- . Entrée du jour
- . Œufs mimosa
- . Champignons à la Grecque maison

PLAT AU CHOIX

- . Plat du jour
- . Faux-Filet, sauce au choix
- . Poêlée de crevettes à la persillade
Non décortiquées

DESSERT AU CHOIX

- . Dessert du jour
- . Coupe de glace (2 boules)
- . Assiette de Brebis Ossau Iraty
- . Café

MENU 27,50€

- Servi midi et soir -
Du lundi au samedi

ENTRÉE AU CHOIX

- . Champignons à la Grecque maison
- . Salade de chèvre chaud
et sa tranche de lard grillé
- . Rillettes de saumon maison

PLAT AU CHOIX

- . Saucisse grillée au piment d'Espelette
de chez Massonnière
Ecrasé de pommes de terre
- . Onglet de bœuf, sauce au choix
- . Poêlée de crevettes à la persillade
Non décortiquées

DESSERT AU CHOIX

- . Dessert du jour
- . Crème brûlée
- . Assiette de Brebis Ossau Iraty

POUR LES ENFANTS

MENU 13,00€

- Jusqu'à 12 ans -

PLAT AU CHOIX

- . Steak haché maison
- ou*
- . Nuggets de poulet maison

ACCOMPAGNEMENT :

Frites ou Tagliatelles

BOISSON AU CHOIX

- . Coca-Cola, Limonade,
- ou Jus de fruit (au verre)*

DESSERT AU CHOIX

- . Une boule de glace
- . Mousse au chocolat
- Sachet de M&M'S, sucette*

FORMULE EXPRESS

MENU 18,50€

- Servi à midi -
sauf samedi et jours fériés

- . Plat du jour
- . Café gourmand

Service restauration
midi et soir
Du lundi au samedi
et jours fériés !

**Réservation
conseillée !**

SUIVEZ-NOUS  
@larenaissancelibourne

NOS GRANDES SALADES

Poke Bowl hawaïen classique 19€00

Thon Albacore cru, roquette, avocat, riz, sésame, gingembre, sauce soja

Poke Bowl au poulet croustillant 19€00

Poulet croustillant, roquette, avocat, riz, sésame, gingembre, sauce soja

Cabécou 19€00

Salade verte, tomate, œuf dur, croûtons, pignons de pin, petits cabécous chauds et tranche de lard grillé

Romanella 20€00

Salade verte, tomate, œuf dur, mozzarella Burrata, saumon fumé, huile d'olive à l'aneth, citron vert, oignons rouges et baies roses

César 18€00

Salade verte, tomate, œuf dur, poulet croustillant, parmesan, sauce César

Serrano 18€00

Salade verte, tomate, œuf dur, jambon Serrano, chèvre chaud aux herbes de provence sur tranche de pain grillé, olives noires

NOS ENTRÉES BISTROT

N'HÉITEZ PAS, NOS ENTRÉES PEUVENT ÊTRE PARTAGÉES

Assiette de crevettes roses et mayonnaise (Non décortiquées) 12€00

Assiette de Serrano 10€00

Champignons à la Grecque maison 8€00

Salade de chèvre chaud et sa tranche de lard grillé 8€50

Œufs Mimosa 8€00

Rillettes de saumon maison 10€00

Burrata à l'italienne 12€50

Roquette, Burrata, tomate fraîche, tomate séchée, pétales de parmesan

Tartare de Thon « Façon Thaï » (150 gr.) 12€00

Camembert rôti au piment d'Espelette et sa tranche de lard grillé 13€50

Huîtres de Marennes N°3

* 6 huîtres ...12,00€ * 9 huîtres ...18,00€ * 12 huîtres ... 24€00

EAUX

Abatilles
Plate ou Pétillante

50 cl. 3€50

1 litre 5€00

ELLES PEUVENT ÉGALEMENT CONVENIR À L'APÉRITIF, N'HÉSITEZ PAS ! NOS PLANCHES À PARTAGER

Mixte 18€00
Charcuterie, fromage

Royale 48€00
Poulet croustillant, Camembert rôti, charcuterie,
champignons à la Grecque maison,
petit paté du Bassin, fromage, frites maison

PICHETS

Château Pichon-Bellevue
Bordeaux Rouge, Rosé ou Blanc

25 cl. 6€00

50 cl. 12€00

NOS PLATS

Rognon de veau entier grillé à la persillade et sauce au poivre 22€00

Poêlée de cœurs de canard à la persillade 18€50

Faux-filet grillé façon entrecôte, beurre Maître d'hôtel (350 gr.) 24€00

Côte de cochon fermier, sauce barbecue (500 gr.) 24€00

Petit rôti de bœuf, sauce au choix (300 gr.) 23€00

Tartare de bœuf traditionnel, hâché à la commande, frites maison (200 gr.) 18€50

Tartare de bœuf à l'italienne, hâché à la commande, frites maison (200 gr.) 18€50

Saucisse grillée au piment d'Espelette de chez Massonnière (270 gr.) 19€00
Ecrasé de pommes de terre

Magret de canard entier, sauce au miel (350/400 gr.) 27€00

Onglet de bœuf, sauce au choix (250 gr.) 19€00

Camembert rôti au piment d'Espelette, lard grillé, salade verte, frites maison 18€50
Cuisson 20 minutes

Dos de morue déssalée, rôtie au basilic à la plancha (200 gr.) 19€00
Ecrasé de pommes de terre

Steak de thon Albacore au sésame à la japonaise, sauce Teriyaki (200 gr.) 18€50

Poêlée de crevettes à la persillade (200 gr. - Non décortiquées) 18€00

Tartare de thon Albacore façon Thaï, salade verte, frites maison (200 gr.) 18€50

Poêlée de chipirons à la basquaise 19€50

Chipirons, piquillos, chorizo, ail et persil, sauce basque, riz

SAUCES AU CHOIX Gorgonzola, poivre, échalote crue ou cuite - Supplément frites maison 3€00

NOS DESSERTS

Assiette de Brebis Ossau Iraty et confiture de cerises noires 8€50

Tarte au citron meringuée 8€00

Panacotta et son coulis de fruits rouges 7€00

Tiramisu façon pêche Melba 7€00

Crème brûlée à la vanille 7€00

Mousse au chocolat 7€00

Café gourmand 8€50

Thé gourmand 9€00

TOUS NOS PARFUMS DE CREMES GLACEES ET SORBETS DE FABRICATION ARTISANALE

Vanille de Madagascar, Café pur Arabica, Chocolat noir suisse, Rhum-Raisins,
Caramel au beurre et sel de Guérande, Framboise, Fruit de la passion,
Citron vert des Amériques, Noix de coco

Coupe de crème glacée ou sorbet 2 boules 6€00 - Supplément chantilly 1€50

Dame blanche 9€00

3 boules Vanille de Madagascar, coulis au chocolat, chantilly

Chocolat Liégeois 9€00

1 boule Vanille de Madagascar, 2 boules Chocolat noir suisse, coulis au chocolat, chantilly

Café Liégeois 9€00

1 boule Vanille de Madagascar, 2 boules Café pur Arabica, coulis au café, chantilly

Caramel Liégeois 9€00

1 boule Vanille de Madagascar, 2 boules Caramel au beurre et sel de Guérande, coulis au caramel, chantilly

Coupe Colonel 9€00

2 boules sorbet Citron vert des Amériques + Vodka Absolut 5 cl.