

Carte de l'hiver...

Pour bien commencer...

Salade de Saison, Vinaigrette aux Fruits Rouges « Toute simple » Domaine de la Brunette	9.-
Terrine de Chevreuil Maison Pamplemousse confit et chutney de pommes	14.-
Soupe de Courge Muscade et Butternut	14.-
Crème de Bolets Dentelle de parmesan	15.-
Trio de Foie gras de Canard Maison, Terrine de Foie gras de Canard, Rebibe de Foie gras fumé, Crème brûlée au Foie gras	31.-
Carpaccio et Salade de petits Poulpes Huile de Sésame et Coriandre	18.-

Pour suivre...

Et le retour tant attendu de...

L'Entrecôte « Parisienne » sur Ardoise
Pommes frites Maison
44.-

Marmite Du Pêcheur en Bouillabaisse
Noix de Saint Jacques fraîches en coquilles, Rouget Barbet et dos de Cabillaud
Aïoli et Pommes Nature
49.-

Emincé de Filet de Bœuf aux Morilles
Légumes de saison
49.-

Viande origine Suisse, Allemagne et Autriche : Poissons France Atlantique nord est

TVA 7.7% Incluse

Les Ardoises

Ardoises à 280 °C

Servies avec tian de légumes, sauce béarnaise et sauce barbecue, moelle de bœuf
Ail confit, gros sel et polenta

Choisissez votre accompagnement

Pommes frites Maison, pommes dauphine Maison ou riz 5.-

Filet de Bœuf

Origine Suisse

Env. 110gr 37.-

Env. 150gr 46.-

Env. 200gr 52.-

Env. 300gr 69.-

Magret de Canette de Challans 31.-

Duo de Filet de bœuf et Magret de Canette de Challans 49.-

Servie et découpée devant vous à partir de deux personnes

Châteaubriand p. pers 58.-

Magnifique pièce de filet de bœuf, env. 230gr p. pers
Servies avec tian de légumes, sauce béarnaise, os à moelle
Ail confit, gros sel et polenta

Choisissez votre accompagnement

Pommes frites Maison, pommes dauphine Maison ou riz 5.-

Burger

Le Burger « Retour des Pistes » 28.-

Pain foccacia, Steak Haché de Bœuf, Fromage à Raclette,
Salade, tomate, Oignons confits et bacon

Tartares

Tartare de Filet de Bœuf « coupé au couteau »

110gr 30.-

150gr 38.-

200gr 43.-

Choisissez votre accompagnement

Pommes frites Maison, pommes dauphine Maison ou riz 5.-

Nos produits sont frais, fabriqués et transformés au Renfort
Bœuf origine Suisse, Canard origine France., Poissons origine Atlantique Nord

7.7% Inclus

Les douceurs Maison

Café glacé « Cerutti »



12.-

Glaces et sorbets

La boule

4.-

Tulipe de Bricelet

12.-

Vermicelle de Marron, Chantilly et Sorbet Poire

Tarte au citron,

10.-

Avec éclats de Meringue de Montbovon

Tarte façon Tatin du Renfort

12.-

Royal Chocolat

14.-

Biscuit à l'amande, mousse chocolat, craquant feuillantine

Mousse au chocolat 72%

11.-

Ile Flottante

12.-

Tout Gruyères

14.-

Meringues de Montbovon,

Glace double crème

Crème de la Gruyères

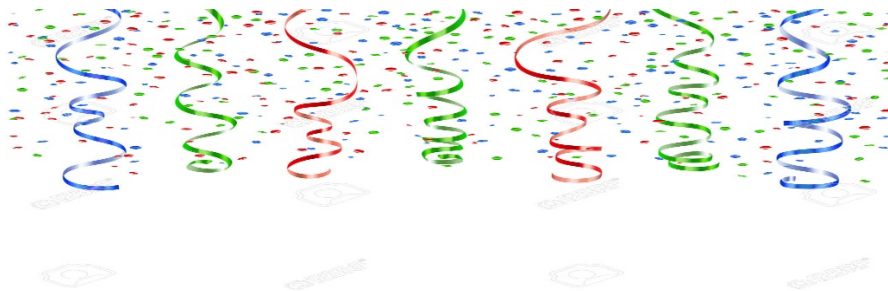


Chers Clients, chers Amis,
Le Renfort sera fermé

Les 01, 02 et 03 janvier 2023

Nous vous remercions pour votre fidélité
Et vous adressons nos meilleurs souhaits
Pour l'An Nouveau

L'Equipe du Renfort & la Famille Laurent GARRIGUES



Du 23 Janvier 2023

Au 6 Février 2023

Le Renfort sera fermé pour pouvoir donner
Un « Coup de Jeune » à la Cuisine

Nous vous remercions pour votre compréhension
Et nous réjouissons de vous retrouver
Après ces travaux...