

## Carte de l'hiver...

### Pour bien commencer...

Salade de Saison, Vinaigrette aux Fruits Rouges « Toute simple » Domaine de la Brunette	12.-
Soupe de Courge Muscade et Butternut	14.-
Terrine de Canard Maison aux pistaches Salade Pascale	14.-
Accras de Morue, Salade de Carottes au Gingembre et Piment d'Espelette	16.-
Carpaccio et Salade de petits Poulpes Huile de Sésame et Coriandre	18.-
Trio de Foie gras de Canard Maison, Terrine de Foie gras de Canard, Rebibe de Foie gras fumé, Crème brûlée au Foie gras	31.-

### Pour suivre...

#### Et le retour tant attendu de :

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

---

Marmite du Pêcheur façon bouillabaisse  
Cabillaud, Lotte et Crevettes  
Pommes Nature  
46.-

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

## 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 d'Italie » 28.-

Bun's à la tomate, Steak Haché de Veau « Smash »  
Mayonnaise Tomate Séchée, Mozzarella, Pesto  
Salade, Tomate, Oignons confits  
Pomme frites Maison

### 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.-

## *Les douceurs Maison*



*Café glacé « Cerutti »*

**12.-**

*Glaces et sorbets*

*L'Artisan Glacier*

*La boule*

**4.-**

*Salade d'Oranges*

**12.-**

*Sirop au confit d'Agrumes*

*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.-**

*Tout Gruyère*

**14.-**

*Meringues de Montbovon,*

*Glace double crème de l'Artisan Glacier*

*Crème de la Gruyère*

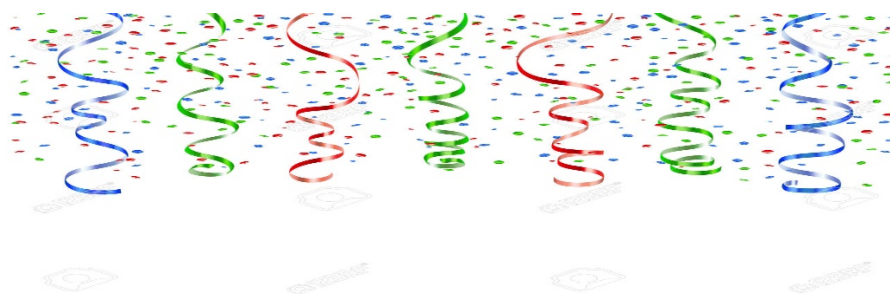


Chers Clients, chers Amis,  
Le Renfort sera fermé

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...

