

# L'Auberge Le Renard'Eau



Une cuisine familiale alliant terroir, fraîcheur et gourmandise.

Des plats élaborés par le **Chef-cuisinier-charcutier-boucher Olivier Raux**.

Une expérience culinaire de plus de 30 ans à votre service.

Des desserts réalisés par la **boulangerie-pâtisserie Com 1 chou d'Anthony Laidet, ZAE La petite fin, 21490 Saint Julien**.

Le magret de canard et le saumon sont fumés à l'auberge dans notre fumoir situé à l'extérieur du restaurant.

La plupart des viandes sont grillées au feu de bois dans la cheminée en « **salle du Grill** » l'hiver et dans la cheminée extérieure l'été.

Le porcelet à la broche est tourné manuellement pendant un minimum de 5 heures à la rôtisserie en « **salle de la Broche** ». Retrouver ce plat une fois par mois, l'hiver lors de nos « *soirées Cochonnes à Bèze* » ou alors sur réservation pour les groupes (minimum de 20 personnes).

Plusieurs espaces pour vous accueillir toute l'année :

En intérieur : capacité d'accueil de 144 personnes.

La salle du Comptoir, 30 personnes,

La salle du Grill, 28 personnes,

La salle de la Broche, 26 personnes,

La véranda, 40 à 60 personnes,

Elles sont toutes équipées d'une cheminée.

En extérieur : Capacité d'accueil de plus de 100 personnes

La terrasse du Pont, 20 personnes

La terrasse de la Cour, 20 personnes

Le Préau, 40 à 60 personnes

Le Perchoir, 8 personnes

Un hôtel de **20 chambres** offrant une capacité d'accueil de 64 couchages.

Un évènement à fêter, mariage, anniversaire, soirée romantique, repas de groupe, séminaire, groupe de travail...

Nous vous proposons nos espaces de restaurant, notre salle de réunion, nos chambres, notre cuisine et notre service ainsi que nos prestataires d'animations.

**Pour offrir : bons cadeaux personnalisés.**

Renseignements, devis: [auberge.renardeau@gmail.com](mailto:auberge.renardeau@gmail.com) / **Mr ou Mme De Geest 07.78.25.28.56**

\* **Décret du 19 avril 2015. Listes des 14 allergènes pouvant être présent dans nos plats :**  
Gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes...), céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



## Les apéritifs

- Le Renard'Eau (10Cl) (*cocktail maison, avec vin rouge, crème de fraise et de pêche*) ....6.20€  
Vin de Rose Cofféen Domaine Françoise Pelletier (6Cl)...4.50€  
Hypocras Cofféen Françoise Pelletier (6Cl) (*vin blanc ou rouge, épices et miel*)...4.50€  
Le Kir (10Cl) (*vin blanc aligoté, crème de cassis noir de Bourgogne*)...4.50€  
Le Kir Royal (10Cl) (*cassis, fraise, pêche ou mûre*)...7.70€  
Le Communard (10Cl) (*pinot noir, crème de cassis*)...5.40€  
Flûte de Champagne (10Cl)...7.30€  
Flûte de Crémant de Bourgogne (10Cl)...6.30€  
Flûte d'Auxerrois Pétillant Domaine de la Paturie...6.20€  
Les Vermouths (7Cl) (*Ambassadeur, Campari, Guignolet, Martini, Suze, Porto*)...4.40€  
Pastis, Ricard, Cristal-too, Berger blanc (2Cl)...4.00€  
Les alcools blancs (4Cl) (*Vodka, Rhum, Gin*)...5.80€

## Les cocktails avec alcool

- Campari tonic ou orange...7.40€  
Gin-tonic...7.40€  
Santiago (*Pina-colada, Rhum, Passoa, grenadine, citron*)...8.70€  
Sweety purple (*Vodka, limonade, mûre, violette*)...8.70€  
Le Marcassin (10Cl) (*Cassis noir de Dijon, Marc de Bourgogne, Vin blanc aligoté*)...8.50€  
Le Double K (10Cl) (*Cassis noir de Dijon, Vodka, Vin blanc aligoté*)...8.50€  
Monaco (*bière et sirop de grenadine*)...4.70€  
Panaché (*bière et limonade*)...4.50€  
Picon-bière...4.70€

## Les mocktails (sans alcool)

- Le Libeccio (*agrumes, Schweppes, menthe*)...6.20€  
Virgin Santiago (*Pina-colada, ananas, grenadine, citron*)...6.30€

## Les Bières en pression (demandez la bière du moment)

### Blonde Paulaner Münchner hell

- Demi 25Cl...4.10€  
Pinte 50Cl...7.10€  
Formidable 1L...13.60€

### Blonde Zuthos Bourgogne

- Demi 25Cl...4.10€  
Pinte 50Cl...7.10€  
Formidable 1L...13.60€

### Fruits rouges Affligem

- Demi 25Cl...4.60€  
Pinte 50Cl...7.90€  
Formidable 1L...14.00€

## ***Les champagnes***

Gallois 1<sup>er</sup> cru blanc 75Cl....50.00€  
Lucien Lallardier brut 75Cl....32.00€  
Mumm Cordon rouge 75Cl....45.00€  
Veuve Pelletier 37,5Cl....25.00€  
Henry Delattre Brut 37.5Cl....19.00€

## ***Les Pétillants de Bourgogne- Franche-Comté***

Moingeon 75Cl....32.00€  
Auxerrois Pétillant brut Domaine de la Paturie....31.00€

## ***Les boissons sucrées***

Jus de fruit 25Cl (*fraise, pomme, ananas, orange, pamplemousse*)...3.10€  
Coca-cola 33Cl....3.10€  
Schweppes-agrum, Orangina, Ice-tea 25Cl....3.10€  
Diabolos et sirop à l'eau (*verre*)...2.00€  
Limonade 25Cl.....3.00€

## ***Les boissons chaudes***

Café expresso....1.85€  
Double expresso....3.70€  
Expresso noisette ou crème....2.00€  
Double expresso noisette ou crème....4.00€  
Café allongé....2.00€  
Chocolat chaud....2.95€  
Cappuccino....3.55€  
Thé nature / aromatisé / infusion....2.95€

## ***Les whiskys (4cl)***

Charmeval France ( *finition en fut de Bourgogne blanc*)....8.65€ / 2cl....4.75€  
Jack Daniels....8.05€ / 2cl ....4.15€  
Clan Campbell....7.05€ / 2cl....3.65€

## ***Les digestifs (4cl)***

Liqueur de Preslix (*plantes*) Domaine Florence Pelletier....7.15€  
Eau de vie (*poire, mirabelle, Armagnac, Cognac, Calvados, Pommeau*)....7.15€  
Liqueurs et crèmes (*Manzana, Chambord, Cointreau, Get 27, Soho, Malibu...*)....7.00€  
Ratafia de Bourgogne....7.70€  
Marc de Bourgogne....7.70€  
Get 31....7.70€

## ***Les eaux***

Evian 50Cl....3.10€ ou 1L...4.10€  
San Pellegrino 50Cl...3.40€ ou 1L...4.40€  
Perrier 33Cl...3.00€

## ***Les vins au verre (12cl)***

### **Les rouges**

« Chorey Les Beaune » Bourgogne....8.00€  
« Par Amour » Pinot noir Bourgogne....5.00€  
« L'envollée » Beaujolais Nouveau 2021....3.50€  
« Petite balade » Pays d'Hérault....4.00€

### **Les blancs**

« Par Amour » Chardonnay Bourgogne....6.50€  
« Saint Véran » Bourgogne....7.00€  
« Blanc aligoté » Bourgogne.....5.00€  
« Philadelphie » Auxerrois....8.70€

### **Les rosés**

« Les jolies filles » Méditerranée....6.50€  
« Syrah » Pays d'Oc....4.00€  
« Mas de Luna » Provence....7.30€

## ***Les vins au tonneau (pichet)***

### **Pays d'Hérault rouge**

Le pichet de 25cl....6.50€  
Le pichet de 50cl....11.50€  
Le pichet de 75cl...13.50€

### **Blanc aligoté Bourgogne**

Le pichet de 25cl....8.00€  
Le pichet de 50cl....14.00€  
Le pichet de 75cl....18.00€

### **Syrah rosé Pays d'Oc**

Le pichet de 25cl....6.50€  
Le pichet de 50cl....11.50€  
Le pichet de 75cl....13.50€

## Menu du jour

**Sur place ou à emporter : Le midi du Mercredi au Vendredi.**  
**Uniquement à emporter : Le soir, le week-end et les jours fériés.**

**17.50€** : Entrée + plat + dessert + café

**15.50€** : Entrée + plat / entrée + dessert / plat + dessert

## Menu Petit Futé

**(Enfant de moins de 12 ans)**

**13.50€** : Entrée + plat + dessert

**11.50€** Entrée + plat / entrée + dessert / plat + dessert

### **Les entrées**

La soupe du chef *(il parait que ça aide à grandir)* *Vegan Sans gluten Sans lactose*

L'assiette de 2 jambons *(jambon blanc et jambon cru)* *Sans gluten Sans lactose*

### **Les plats**

Le steak haché de bœuf *Sans gluten Sans lactose*

Le donut d'Alaska *Sans lactose*

Accompagnement : frites ou légumes du jour

### **Les desserts**

La nonnette « Les ruchers de Bourgogne » *(Pain d'épice fourré à la confiture)*

La coupe de glace 1 boule, parfum au choix

## Menu Renard'Eau 29 €

### **Les entrées**

La soupe de saison *Vegan Sans gluten Sans lactose*

Le rôti de Porc maison *Sans gluten Sans lactose*

### **Les plats**

Le bœuf bourguignon *Sans gluten Sans lactose*

Le bar à la meunière *Sans gluten*

### **Les desserts**

Les 2 fromages ou le dessert au choix dans la carte hors coupes glacées alcoolisées

## **Menu Renard'Ise 36€**

### ***Les entrées***

Les charcuteries du chef (*jambon persillé, terrine, rillettes*) *Sans gluten Sans lactose*  
L'œuf en Meurette sur son pain *Sans lactose*

### ***Les plats***

La blanquette de veau *Sans gluten*  
Le cuissot de porcelet au four *Sans gluten Sans lactose*

### ***Les desserts***

Les fromages (2 ou 3) ou le dessert au choix dans la carte

## **Menu Renard'Hier 44 €**

### ***Les entrées***

Le poêlon de 12 escargots en persillade *Sans gluten*  
La salade de saumon fumé *Sans gluten Sans lactose*

### ***Les plats***

Le filet de Flétan *Sans gluten*  
Le civet de sanglier *Sans gluten Sans lactose*

### ***Les desserts***

Les fromages (2 ou 3) ou le dessert au choix dans la carte

## **Supplément fromages pour les menus**

Assiette de 2 fromages régionaux (*Morbier et Brillat-Savarin*)... 3.00€  
Assiette de 3 fromages régionaux (*Morbier, Brillat-Savarin et Epoisses*)...4.00€

# A LA CARTE

## *Les entrées*

- Sans gluten Sans lactose* les charcuteries du chef (*jambon persillé, terrine, rillettes*)....18.00€  
*Sans gluten Sans lactose* Le rôti de porc....9.00€  
*Sans gluten* Le poêlon de 6 escargots....9.90€  
*Sans gluten* Le poêlon de 12 escargots....19.80€  
*Sans lactose* Les œufs en Meurette sur son pain....14.50€  
*Sans gluten* Les œufs pochés à l'Epoisses....14.50€  
*Vegan* La soupe de saison....9.00€  
*Sans gluten Sans lactose* La salade de saumon fumé....16.00€

## *Les grillades au feu de bois*

*(Accompagnement légumes du jour ou frites)*

- Sans gluten Sans lactose* L'andouillette....16.50€  
*Sans gluten Sans lactose* Le filet de canette sauce miellée....17.50€  
*Sans gluten Sans lactose* Le faux-filet de bœuf....25.00€  
*Sans gluten Sans lactose* Le pavé de bœuf....27.00€  
*Sans gluten Sans lactose* L'entrecôte de bœuf individuelle....30.00€  
*Sans gluten Sans lactose* L'entrecôte de bœuf **pour deux**....58.00€

## *Les plats*

*(Accompagnement légumes du jour ou frites)*

- Sans gluten Sans lactose* La grande salade de saumon fumé....20.00€  
*Sans gluten Sans lactose* Le cuissot de porcelet au four....16.50€  
*Sans gluten* Le bœuf bourguignon....15.50€  
*Sans gluten* La blanquette de veau....17.50€  
*Sans gluten* Le civet de sanglier....18.00€  
*Sans gluten* Le bar Meunière....16.50€  
*Sans gluten* Le filet de Flétan....24.50€  
*Sans lactose* Les krispy-Chiken & french-fries....20.50€  
Le steak haché de bœuf....10.00€  
*Vegan* Les steaks hachés au blé et à l'oignon.....13.00€  
*Vegan Sans lactose Sans Gluten* Portion de frites...7.00€  
*Vegan Sans Gluten* Portion de légumes...8.00€  
*Sauce: Béarnaise, Epoisses, Harissa, Barbecue, Tartare, beurre Maitre d'hôtel*....0.80€

## *Les plats d'Hiver*

- Sans Gluten* Raclette (*charcuteries, fromages, pomme de terre, champignons, tomates*)....20.00€  
*Sans lactose Sans Gluten* Fondue Bourguignonne **pour deux** (*bœuf, salade, frites*) ....50.00€  
Fondue Comtoise **pour deux** (*charcuteries, pain, salade*)....45.00€

## A LA CARTE

### **Les fromages Bourgogne Franche-Comté**

- Sans Gluten* Assiette de 2 fromages (*Morbier, Brillat-Savarin*)...5.60€  
*Sans Gluten* Assiette de 3 fromages (*Morbier, Epoisses, Brillat-Savarin*)...6.40€

### **Les desserts « Com 1 chou »**

**Sur demande au préalable, vous pouvez savourer un dessert sans gluten, sans lactose.**

- La tarte aux fruits de saison (*biscuit ou feuilleté, fruits frais*) ...6.10€  
Le Marron (*verrine de 2 mousses en crème et pâte de marrons*)...6.40€  
*Sans Gluten* Le Rouge (*Biscuit, croquant fruits rouges, mousse fruits rouges, insert fraise*) ....6.40€  
*Sans Gluten* Le Noir (*Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, riz soufflé au praliné*) ....6.40€  
Le Tiramisu (*verrine de Mascarpone et café*) ...6.10€  
Nonnette « Les ruchers de Bourgogne » (*pain d'épice fourré à la confiture*)...4.00€  
*Sans Gluten* Irish-coffee Maison (*Whisky, café, chantilly*)...7.15€  
*Sans Gluten* French-coffee Maison (*Cognac, café, chantilly*)...7.15€

### **« Glaces des Alpes » Artisan glacier**

- Le café liégeois (*3 boules : 2 vanilles, 1 café, expresso chaud, chantilly*)...8.20€  
La dame rouge (*3 boules : 1 fraise, 1 framboise, 1 cassis, nappage, chantilly*)...8.20€  
La dame verte (*3 boules pistaches, chocolat chaud, chantilly*)...8.20€  
La bourguignonne (*2 boules de cassis, Marc de Bourgogne*)...9.20€ **Alcool**  
L'after-eight (*2 de boules menthe-pépites de chocolat, Get 27*)...9.20€ **Alcool**  
Le colonel (*2 boules : 1 citron vert, 1 citron jaune, Vodka*)...9.20€ **Alcool**  
3 boules...7.50€  
2 boules...5.00€  
1 boules...2.50€  
(*Chocolat, vanille, café, caramel, pistache, rhum-raisin, cassis, fraise, framboise, mangue, citron vert, mirabelle, poire, menthe-chocolat*).  
Supplément chantilly...0.50€  
Supplément sirop de fruits aux choix...0.30€  
Supplément chocolat chaud...0.50€  
Supplément caramel...0.50€  
Supplément nappage fraise...0.50€



**Auberge Le Renardeau, Suivez-nous et retrouvez tous nos évènements, soirées à thème sur la page.**





## ***Les Soirées amoureuses***

Partagez un moment en couple dans notre suite romantique avec bain à remous.

Au programme : dîner intime devant la cheminée, nuit en chambre tout confort et petit déjeuner.

***Romeo et Juliette***, chambre spacieuse avec jacuzzi.

### ***Le diner***

#### ***Les Apéritifs***

Au choix dans la carte accompagné d'un assortiment de charcuteries

#### ***Les entrées***

Au choix dans la carte

#### ***Les plats***

Au choix dans la carte

### ***Assiette de fromages à partager***

#### ***Les desserts accompagnés d'une flute de Champagne***

Au choix dans la carte

#### ***Le vin***

« ***Par Amour*** » 75cl : *Pinot noir, Chardonnay, Saint Véran ou Rosé Méditerranée*



*300€, uniquement sur réservation, existe en bon cadeau*