

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



« Fait Maison »



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 / **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*)6.00€
Vin de Rose Cofféen Domaine Françoise Pelletier (6Cl)...4.30€
Hypocras Cofféen Françoise Pelletier (6Cl) (*vin blanc ou rouge, épices et miel*)...4.30€
Le Kir (10Cl) (*vin blanc aligoté, crème de cassis noir de Bourgogne*)...4.30€
Le Kir Royal (10Cl) (*cassis, fraise, pêche ou mure*)...7.70€
Le Communard (10Cl) (*pinot noir, crème de cassis*)...5.20€
Flûte de Champagne (10Cl)...7.20€
Flûte de Crémant de Bourgogne (10Cl)...6.20€
Flûte d'Auxerrois Pétillant Domaine de la Paturie...6.00€
Les Vermouths (7Cl) (*Ambassadeur, Campari, Guignolet, Martini, Suze, Porto*)...4.20€
Pastis, Ricard, Cristal-too, Berger blanc (2Cl)...3.70€
Les alcools blancs (4Cl) (*Vodka, Rhum, Gin*)...5.70€

Les cocktails avec alcool

- Campari tonic ou orange...7.20€
Gin-tonic...7.20€
Mojito (*Menthe, Rhum, citron vert, eau gazeuse*)...7.90€
Blackberry Black-Up (*Eristoff black, limonade, mûre, citron*)...8.60€
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*)...4.50€
Panaché (*bière et limonade*)...4.30€
Picon-bière...4.50€

Les cocktails sans alcool

- Grena-pomme...5.10€
Tropico (*citron, orange, ananas, grenadine*)...6.20€
Virgin Mojito (*pomme, citron vert, menthe*)...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 Canuchette

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

Rouge Affligem Carmin

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

- Bouteille 33Cl Zuthos ambrée...5.10€
Bouteille de 33Cl Hoegaarden blanche...4.20€

Les champagnes

Gallois 1^{er} 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 Rosé 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 / déca / noisette....1.75€
Double expresso....3.35€
Café crème....3.05€
Chocolat chaud....2.95€
Cappuccino....3.55€
Thé nature / aromatisé / infusion....2.95€
Irish-coffee (*Whisky, café, chantilly*)....7.15€
French-coffee (*Cognac, café, chantilly*)....7.15€

Les whiskys (4cl)

Charmeval France (*finition en fut de Bourgogne blanc*)....8.65€ / 2cl....4.75€
Jack Daniels....8.05€ / 2cl4.15€
Clan Campbell....7.05€ / 2cl....3.65€

Les digestifs (4cl)

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€
Pinot noir Bourgogne...5.00€
Beaujolais Nouveau 2021...3.50€
Merlot...4.00€

Les blancs

Chardonnay Bourgogne...6.50€
Saint Véran Bourgogne...7.00€
Blanc aligoté...5.00€
Marsannay...8.70€

Les rosés

Le Gaté Bourgogne...6.50€
Syrah Pays d'Oc...4.00€
Côte de Provence...7.30€

Les vins au tonneau (pichet)

Merlot rouge

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

Blanc aligoté

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

Syrah rosé

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.**

16.50€ : Entrée + plat + dessert + café

14.70€ : Entrée + plat / entrée + dessert / plat + dessert

Menu Petit Futé

(Enfant de moins de 12 ans)

13.00€ : Entrée + plat + dessert

11.00€ Entrée + plat / entrée + dessert / plat + dessert

Les entrées

Assiette de rosette et salade

Assiette de jambon blanc et salade

Les plats

Steak haché

Nuggets de poulet

Accompagnement : frites ou légumes du jour

Les desserts

Nonnette « Les ruchers de Bourgogne »

(Pain d'épice fourré à la confiture)

Coupe de glace 1 boule

Menu Renard'Eau 29 € **Avec l'assiette de fromage 33€**

Les entrées

Poêlon de 6 escargots en persillade

Salade Caprese parmentière

(Tomates, mozzarella, parmesan, basilic, huile d'olive)

Les plats

Bœuf bourguignon

Truite Meunière *(entière)*

Les desserts

Dessert au choix dans la carte hors coupes glacées alcoolisées

Menu Renard'Ise 36€

Les entrées

Assortiments de charcuterie
(Jambon persillé, jambon cru, rosette, terrine)
Œufs en meurette sur son pain

Les plats

Bavette de bœuf aux échalotes
Andouillette de Troyes

Les fromages

Assiette de 2 fromages
(Comté et Brillat Savarin)

Les desserts

Dessert au choix dans la carte

Menu Renard'Hier 44 €

Les entrées

Assiette de foie gras de canard
(Foie gras maison)
Poêlon de 12 escargots en persillade

Les plats

Filet d'Ombre-Chevallier
(Poisson de la famille des salmonidés vivant dans les lacs de montagnes)
Filet de cannette sauce miellée

Les fromages

Assiette de 3 fromages
(Epoisses, Brillat-Savarin, Comté)

Les desserts

Dessert au choix dans la carte

A LA CARTE

Les entrées

- Assortiments de charcuterie (*jambon persillé, jambon cru, rosette, terrine*)....17.50€
- Assiette de foie gras de canard maison....19.50€
- Poêlon de 6 escargots....9.70€
- Poêlon de 12 escargots....19.20€
- Jambon persillé maison et crudités....15.00€
- Œufs en Meurette sur son pain....14.00€
- Vegan** Assiette de crudités....9.00€

Les salades

- Salade Caprese parmentière (*tomates, mozzarella, parmesan, basilic, huile d'olive*)....13.50€
- Salade de magrets de canard....15.50€
- Salade coincoin (*magret de canard, gésiers, copeau de foie gras*)....19.00€
- Salade de saumon fumé....15.50€

Les grillades au feu de bois

(Accompagnement légumes du jour ou frites)

- Saucisse à l'ancienne en Brasse....15.50€
- Travers de porc (*sauce au choix Barbecue, Béarnaise, harissa ou Epoisses*)....16.50€
- L'andouillette....17.50€
- Filet de canette sauce miellée....18.50€
- Le faux-filet de bœuf....25.00€
- Pavé de bœuf sauce Epoisses....27.00€
- L'entrecôte de bœuf individuelle....30.00€
- L'entrecôte de bœuf pour deux....58.00€

Les plats

(Accompagnement légumes du jour ou frites)

- Bœuf bourguignon....15.50€
- Bavette de bœuf aux échalotes....17.50€
- Poulet Gaston Gérard....18.00€
- Truite Meunière (*entière*)....16.50€
- Filet d'Omble-Chevallier (*Poisson salmonidé vivant dans les lacs de montagnes*)....24.50€
- Crunchy-Chiken & french-fries....20.50€
- (poulet panée, frites, salade, sauce Béarnaise, Barbecue, Harissa ou Epoisses)*
- Vegan** Galette végétale au blé et à l'oignon.....13.00€

Les fromages Bourgogne Franche-Comté

Assiette de 2 fromages (*Comté, Brillat-Savarin*)...5.60€

Assiette de 3 fromages (*Comté, Epoisses, Brillat-Savarin*)...6.40€

Les desserts « Com 1 chou »

Tarte aux mûres (*Sablé breton, coulis de fruits, insert aux fruits et fruits frais*)6.40€

L'estival (*Mousse fromage blanc et agrumes, insert myrtille*)...6.40€

Le Jaune (*Biscuit, croquant et mousse passion, insert de framboise*)6.10€

Sans Gluten Le Feuilleté (*Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, riz soufflé au praliné*)6.10€

Tiramisu fruits rouges (*Mascarpone, fruits frais*)6.10€

Nonnette « Les ruchers de Bourgogne » (*pain d'épice fourré à la confiture*)...4.00€

« Glaces des Alpes » Artisan glacier

Coupe Dame blanche (*3 boules de vanille, chocolat chaud, chantilly*)...8.20€

Coupe Gourmande (*3 boules, 1 vanille, 2 caramel, chocolat chaud, chantilly*)...8.20€

La Bourguignonne (*2 boules de cassis, Marc de Bourgogne*)...9.20€ **Alcool**

La Duchesse (*3 boules, fraise, citron v, framboise, Liqueur Chambord, chantilly*)...9.90€ **Alcool**

After-eight (*2 de boules menthe-pépites de chocolat, Get 27*)...9.20€ **Alcool**

Colonel (*2 boules, 1 citron vert, 1 citron de sicile, 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...0.30€

Supplément chocolat chaud...0.50€

Supplément caramel...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 dîner

Les Apéritifs

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

Les entrées

Le foie gras de canard maison et ses toasts

Salade de saumon fumé

Poêlon de 12 escargots en persillade

Les œufs en meurette sur leur pain

Les plats

Filet d'Omble-Chevallier

L'entrecôte de bœuf pour deux

Pop-Crunchy-Chiken & french-fries

(Poulet panée, frites, salade, sauce Béarnaise, Barbecue, Harissa ou Epoisses)

Filet de canette sauce miellée

Les fromages

(Comté, Epoisses, Brillat-Savarin)

Les desserts accompagnés d'une flute de Champagne

Dessert au choix dans la carte

Le vin

« ***Par Amour*** » 75cl : *Pinot noir ou Chardonnay*



300€, uniquement sur réservation, existe en bon cadeau