



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.

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.

Le porcelet à la broche est tourné manuellement pendant un minimum de 5 heures à la rôtisserie dans la salle nommée « salle de la Broche ».

Pour vous accueillir, 3 salles de restaurants équipées d'une cheminée, une véranda, une terrasse extérieure, une terrasse abritée.

Une capacité de **180 couverts**.

Un hôtel de **20 chambres** offrant une capacité d'accueil de 66 couchages.

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

Nous vous proposons nos salles de restaurant, notre salle de réunion, nos chambres, notre cuisine et notre service.

Pour offrir : bons cadeaux personnalisés.

Renseignements, devis: contact@auberge-renardeau.fr / 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*)6.00€
- Vin de fleurs Cofféen Domaine Françoise Pelletier (6cl) (*violette ou rose*)....3.50€
- Hypocras Cofféen Françoise Pelletier (6cl) (*vin blanc ou rouge, épices et miel*)....3.50€
- Le Kir (10cl) (*vin blanc aligoté, crème de cassis noir de Bourgogne*)....4.80€
- Le Kir Royal (10cl) (*cassis, fraise, pêche ou mure*)....7.50€
- Le Communard (10cl) (*pinot noir, crème de cassis*)....4.80€
- Flute de Champagne (10cl)....7.00€
- Flute de Crémant de Bourgogne (10cl)...6.00€
- Les Vermouths (7cl) (*Ambassadeur, Campari, Guignolet, Martini, Suze, porto*)....4.00€
- Pastis, Ricard, Cristal-too, Berger blanc (2cl)....3.50€
- Rosé pamplemousse ou pêche (10cl)....4.50€
- Les alcools blancs (4cl) (*vodka, rhum, gin*)....5.50€

Les cocktails avec alcool

- Campari tonic ou orange....7.00€
- Gin-tonic....7.00€
- Américano (*Vermouth, campari, eau gazeuse*)...8.50€
- Soleil Levant (*Soho, grenadine, orange*)....7.50€
- Bahia (*Malibu, rhum-blanc, orange*)...8.50€
- Le Marcassin (8cl) (*cassis de Dijon, Marc de Bourgogne, blanc aligoté*)....8.50€
- Le Marcassin pour les BRAVES ! (6cl) (*cassis de Dijon, Marc de Bourgogne*)....7.50€
- Le Duc de Bourgogne (10cl) (*vodka, cassis de Dijon, jus d'orange, citron*)....7.50€
- Le Double K (10cl) (*vodka, cassis de Dijon, vin blanc aligoté*)....8.50€

Les cocktails sans alcool

- L'Indien (*Orangina, grenadine*)....5.00€
- Le Fruité (*cassis, orange, pamplemousse, ananas*)....6.00€
- Le Sanguin (*myrtille, cerise, fraise*)....6.00€

Les pressions blondes : Paulaner (*Munich*) ou Zuthos (*Bourgogne*)

- Galopin (15cl)....2.50€ Demi 25cl....4.00€ Pinte 50cl....7.00€
- Bouteille (50cl) Paulaner blonde....6.00€
- Picon-bière....4.50€
- Monaco (*bière et sirop de grenadine*)...4.50€
- Panaché (*bière et limonade*)....4.30€

Les champagnes

- Gallois 1^{er} cru blanc 75cl....50.00€
- Lucien Lallandier brut 75cl....32.00€
- Mumm Cordon rouge 75cl....45.00€
- Piper Heidsieck brut 37,5cl....30.00€
- Veuve Pelletier 37,5cl....25.00€

Les crémants de Bourgogne

Saintchargny 75cl....32.00€

Les boissons sucrées

Jus de fruit 25cl (*fraise, pomme, ananas, orange, pamplemousse, abricot*)...3.00€

Coca-cola 33cl....3.00€

Schweppes-agrum/tonic, Orangina, Ice-tea 25cl....3.00€

Diabolos et sirop à l'eau (verre)....1.90€

Limonade 33cl3.00€

Les boissons chaudes

Café expresso / déca / noisette....1.60€

Café allongé....2.90€

Café crème....3.00€

Chocolat chaud....3.00€

Cappuccino....4.50€

Thé nature / aromatisé / infusion....2.50€

Irish-coffee (*whisky, café, chantilly*)....7.50€

Les whiskys (4cl)

Whisky JB....7.20€ / 2cl....3.80€

Whisky Balantines7.00€ / 2cl....3.60€

Whisky Jack Daniels....8.00€ / 2cl4.10€

Whisky Clan Campbell....7.00€ / 2cl....3.60€

Whisky Charles House....4.00€ / 2cl....2.10€

Les digestifs (6cl)

Get 27....6.50€

Get 31....7.50€

Eau de vie (*poire, mirabelle, armagnac, cognac*)....7.00€

Calvados....7.00€

Pommeau de Normandie....7.00€

Liqueurs et crèmes6.50€

Preslix Coffeen Françoise Pelletier (*recette secrète*)....5.00€

Ratafia de Bourgogne....7.50€

Marc de Bourgogne....7.50€

Les eaux

Evian 50cl....3.00€ 1L...4.20€

Badoit 50cl...3.20€ 1L....4.40€

Perrier 33 cl....2.90€

Les vins au verre (12cl)

Les rouges

Chorey Les Beaune Bourgogne....	7.00€
Pinot noir Bourgogne....	5.00€
Fleurie Beaujolais....	5.00€
Vin de France....	4.00€

Les blancs

Chardonnay Bourgogne....	6.50€
Saint Véran Bourgogne....	7.00€
Blanc aligoté.....	5.00€
Haut-marin Languedoc....	5.00€

Les rosés

Le Gaté Bourgogne....	6.50€
Vin de France....	4.00€

Les vins au tonneau

Vin de France 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€

Vin de France rosé

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

Menu du jour

(Uniquement le midi du mardi au vendredi et hors jours fériés)

14.50€ : Entrée + plat + dessert

12.50€ : Entrée + plat / entrée + dessert / plat + dessert

Menu Petit Futé

(Enfant de moins de 12 ans)

11.00€ : Entrée + plat + dessert

9.80€ Entrée + plat / entrée + dessert / plat + dessert

Les entrées

Assiette de rosette et salade

Assiette de jambon blanc et salade

Les plats

Grillade de steak entier

Filet de dinde

Accompagnement : frites ou légumes

Les desserts

Dessert du moment

Moelleux au chocolat

Coupe de glace 2 boules parfum au choix

Menu Renard'Eau 25.50 €

Les entrées

Assiette de jambon cru et melon

Poêlon de 6 escargots en persillade

Salade de tomates mozzarella

Les plats

Bœuf bourguignon

Andouillette

Truite (entière) sauce meunière

Les desserts

Fromage blanc (*nature, salé, sucré, ou coulis de framboise*)

Assiette de 2 fromages (*Chèvre et Brillat -Savarin*)

Dessert du moment

Moelleux au chocolat

Coupe de glace parfum au choix

Menu Renard'Ise 32.00€

Les entrées

Petite cochonnaille maison (*jambon cru, jambon persillé, terrine, rosette*)
Poêlon de 12 escargots en persillade
Œufs en meurette sur son pain

Les plats

Filet de canette sauce miellée
Poulet Gaston Gérard
Bavette aux échalotes

Les fromages

Assiette de 2 fromages (*Langres et Brillat Savarin*)
Fromage blanc (*nature, sucré, salé, ou coulis de framboise*)

Les desserts

Mousse au chocolat
Charlotte aux fruits rouges
Dessert du moment
Coupe de glace parfum au choix

Menu Renard'Hier 40.50 €

Les entrées

Tartare de bœuf 200 grammes
Cassolette d'escargots meurette
Assiette de foie gras de canard

Les plats

Faux-filet sauce époisses
Filet de Sandre
Coq au vin

Les fromages

Assiette de 3 fromages (*Epoisse, Brillat-Savarin, Langres*)
Fromage blanc (*Nature, salé, coulis de framboises, sucré*)

Les desserts

Profiteroles
Coupe Dijonnaise ou Coupe Colonel
Crème brûlée citronnée
Dessert du moment

A LA CARTE

Les entrées

- Petites cochonnailles (*rosette, jambon persillé, jambon cru et terrine*)....18.00€
- Assiette de jambon cru melon....18.00€
- Assiette de foie gras de canard maison....26.00€
- Poêlon de 6 escargots....13.00€
- Poêlon de 12 escargots....18.00€
- Jambon persillé maison et crudité....19.00€
- Œufs en Meurette sur son pain....19.00€
- Tartare de bœuf (*200 grammes*)....18.00€
- Cassiolette d'escargots en meurette....15.00€
- Salade de saumon fumé....13.50€
- Salade de magret fumé....13.50€
- Salade de chèvre et pleurotes....13.00€
- Salade de tomates mozzarella...12.00€

Les grandes salades

- Salade de magret fumé....18.00€
- Salade de saumon fumé....18.00€
- Salade de chèvre et pleurotes....15.00€
- Salade du chef (*jambon cru, saumon fumé, jambon persillé, magret de canard*)...22.00€

Les grillades au feu de bois

- Filet de canette sauce miellée....16.00€
- Côte de porc lard et couenne....26.00€
- Le faux filet de bœuf....20.00€
- L'entrecôte de bœuf individuelle....31.00€
- L'entrecôte de bœuf pour deux....56.00€
- Jambon braisé sauce moutarde....16.00€
- L'andouillette....16.00€
- Brochette de bœuf....20.00€
- Pavé de bœuf sauce époisses....28.00€

A LA CARTE

Les plats

Bœuf bourguignon....	16.00€
Poulet Gaston Gérard....	20.00€
Le B-B (B urger B ourguignon 150 grammes de bœuf)....	18.00€
Le B-B-B (B ig B urger B ourguignon 200 grammes de bœuf)....	22.00€
Truite meunière....	18.00€
Filet de Sandre....	26.00€
Coq au vin...	20.00€
Bavette à l'échalote....	17.00€
Tartare de bœuf (300 grammes)....	20.00€

Les fromages

Assiette de 2 fromages (<i>Chèvre, Brillat-Savarin</i>)....	5.00€
Assiette de 3 fromages (<i>Langres, Epoisses, Brillat-Savarin</i>)....	7.00€
Fromage blanc (<i>nature, salé, au coulis de framboise, au sucre</i>)....	5.00€

Les desserts

Mousse au chocolat....	7.00€
Profiteroles....	8.50€
Dessert du moment....	7.00€
Charlotte aux fruits rouges....	8.00€
Moelleux au chocolat....	7.00€
Crème brûlée citronnée....	7.50€
Dame blanche (<i>glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>)....	8.00€
Dijonnaise (<i>sorbet cassis, crème de cassis de Dijon</i>)....	9.00€
After-eight (<i>glace menthe-chocolat, Get 27</i>)....	9.00€
Colonel (<i>sorbet citron, Vodka</i>)....	9.00€
Coupe de glace 3 boules....	7.00€
ou 2 boules....	4.00€
<i>(Chocolat, vanille, café, caramel, pistache, rhum-raisin, cassis, fraise, framboise, passion, citron, pomme, poire, menthe-chocolat)</i>	

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

Flute de champagne

Flute de crémant

Kir Royal

Cocktail avec ou sans alcool au choix dans la carte
Accompagnée d'un plateau de petites cochonnailles

Les entrées

Le foie gras de canard maison et ses toasts

Poêlon de 12 escargots en persillade

Le tartare de bœuf 200 grammes

Les œufs en meurette sur leur pain

Les plats

Le pavé de bœuf sauce époisses

Le filet de sandre

L'entrecôte de bœuf pour deux

Le Poulet Gaston Gérard

Les fromages

Assiette de 3 fromages (*Langres, Epoisses, Brillat-Savarin*)

Fromage blanc (*nature, aux herbes, au sucre, au coulis de framboise*)

Les desserts accompagnés d'une flute de Champagne

Coupe Dijonnaise ou Coupe Colonel

Crème brûlée citronnée

Profiteroles

Charlotte aux fruits rouges

Le vin :

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

300€, uniquement sur réservation, existe en bon cadeau