



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 naturels réalisés par notre artisane Bèzoise ***Gabrielle Pâtisseries***.

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 ». Retrouver ce plat une fois par mois, l'hiver lors de nos « *soirées Cochonnes* »

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 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.

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 à base de vin rouge, agrumes*)6.00€
Vin de Rose Cofféen Domaine Françoise Pelletier (6Cl)...4.00€
Hypocras Cofféen Françoise Pelletier (6Cl) (*vin blanc ou rouge, épices et miel*)....4.00€
Le Kir (10Cl) (*vin blanc aligoté, crème de cassis noir de Bourgogne*)....4.00€
Le Kir Royal (10Cl) (*cassis, fraise, pêche ou mure*)....7.50€
Le Communard (10Cl) (*pinot noir, crème de cassis*)....5.00€
Flûte de Champagne (10Cl)....7.00€
Flûte 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€
Les alcools blancs (4Cl) (*Vodka, Rhum, Gin*)....5.50€

Les cocktails avec alcool

- Campari tonic ou orange...7.00€
Gin-tonic...7.00€
Libertine (*Malibu-fresh, Vodka, fraise, ananas*)....7.90€
Soir de France (*Curaçao bleu, Cointreau, Téquila, grenadine*)...8.60€
Le Marcassin (10Cl) (*Cassis noir de Dijon, Marc de Bourgogne, Vin blanc aligoté*)....8.50€
Le Marcassin pour les BRAVES ! (6Cl) (*Cassis noir de Dijon, Marc de Bourgogne*)....7.50€

Les cocktails sans alcool

- Grena-pomme...5.00€
Bougainville (*abricot, pamplemousse, ananas*)....6.00€
Ecarlate (*framboise, cerise, fraise*)....6.00€

Les Bières

Paulaner Münchner hell

- Galopin 15Cl....2.50€
Demi 25Cl....4.00€
Pinte 50Cl....7.00€

Zuthos Canuchette

- Galopin 15Cl....2.50€
Demi 25Cl....4.00€
Pinte 50Cl....7.00€

Affligem Carmin

- Galopin 15Cl....3.10€
Demi 25Cl....4.60€
Pinte 50Cl....7.90€

- Bouteille 33Cl Zuthos ambrée....5.00€
Bouteille de 33Cl Hoegaarden blanche....4.10€
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 Lalandier 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

Moingeon 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, Orangina, Ice-tea 25Cl....3.00€
Diabolos et sirop à l'eau (*verre*)...1.90€
Limonade 25Cl.....2.90€

Les boissons chaudes

Café expresso / déca / noisette....1.60€
Grand café....2.90€
Café crème....3.00€
Chocolat chaud....2.90€
Cappuccino....3.50€
Thé nature / aromatisé / infusion....2.70€
Irish-coffee (*Whisky, café, chantilly*)....7.00€
French-coffee (*Cognac, café, chantilly*)....7.00€

Les whiskys (4cl)

Charmeval France (*finition en fut de Bourgogne blanc*)....8.60€ / 2cl....4.70€
Jack Daniels....8.00€ / 2cl4.10€
Clan Campbell....7.00€ / 2cl....3.60€
Charles House....4.00€ / 2cl....2.10€

Les digestifs (4cl)

Eau de vie (*poire, mirabelle, Armagnac, Cognac, Calvados, Pommeau*)....7.00€
Liqueurs et crèmes (*Manzana, Chambord, Cointreau, Get 27, Soho, Malibu...*)....6.50€
Ratafia de Bourgogne....7.50€
Marc de Bourgogne....7.50€
Get 31....7.50€

Les eaux

Evian 50Cl....3.00€ ou 1L...4.00€
San Pellegrino 50Cl...3.30€ ou 1L...4.30€
Perrier 33Cl....2.90€

Les vins au verre (12cl)

Les rouges

Chorey Les Beaune Bourgogne....7.00€
Pinot noir Bourgogne....5.00€
Couvent des Jacobins Beaujolais....5.00€
Merlot....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€
Syrah Pays d'Oc....4.00€

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.

15.50€ : 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

9.00€ Entrée + plat / entrée + dessert / plat + dessert

Les entrées

Assiette de rosette et salade
Assiette de jambon blanc et salade

Les plats

Steak haché
Filet de poisson pané
Accompagnement : frites ou légumes du jour

Les desserts

Compote de pomme ou yaourt nature en pot
Coupe de glace 1 boule

Menu Renard'Eau 26.00 €

Les entrées

Poêlon de 6 escargots en persillade
Soupe du chef

Les plats

Bœuf bourguignon
Truite Meunière (*entière et désarêtée*)

Les desserts

Dessert au choix dans la carte hors coupes glacées alcoolisées

Menu Renard'Ise 32.00€

Les entrées

Jambon persillé et crudités
Œufs en meurette sur son pain

Les plats

Jambon braisé sauce moutarde à l'ancienne
Andouillette de Troyes

Les fromages

Assiette de 2 fromages (*Comté et Brillat Savarin*)

Les desserts

Dessert au choix dans la carte

Menu Renard'Hier 40.00 €

Les entrées

Assiette de foie gras de canard
Poêlon de 12 escargots en persillade

Les plats

Filet d'Ombre-Chevallier
Civet de sanglier

Les fromages

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

Les desserts

Dessert au choix dans la carte



« Fait Maison »

A LA CARTE

Les entrées

Soupe de légumes....	9.00€
Salade de gésiers de canard....	13.00€
Assiette de foie gras de canard maison....	19.00€
Poêlon de 6 escargots....	9.00€
Poêlon de 12 escargots....	17.00€
Jambon persillé maison et crudités....	14.00€
Œufs en Meurette sur son pain....	13.00€
Salade coincoin (<i>magret de canard, gésiers, copeau de foie gras</i>)....	15.50€
Tartare de bœuf (<i>200 grammes</i>)....	19.00€

Les grillades au feu de bois

(Accompagnement légumes du jour ou frites)

Jambon braisé à la moutarde à l'ancienne....	15.00€
L'andouillette....	15.00€
Filet de canette sauce miellée....	16.00€
Le faux-filet de bœuf....	23.00€
Pavé de bœuf sauce Epoisses....	26.00€
L'entrecôte de bœuf individuelle....	29.00€
L'entrecôte de bœuf pour deux....	56.00€

Les plats

(Accompagnement légumes du jour ou frites)

Bœuf bourguignon....	14.00€
Poulet Gaston Gérard....	15.00€
Truite Meunière (<i>entière et désarêtée</i>)....	15.00€
Filet d'Ombre-Chevallier....	23.00€
Civet de sanglier...	20.00€
Tartare de bœuf (<i>300 grammes, frites et salade</i>)....	20.00€

Les plats de saison

Raclette (<i>fromage, pommes de terre, jambon blanc, champignons, œuf</i>)....	18.00€
Boite chaude (<i>Fromage Bois blond, charcuterie, pommes de terre, salade</i>)....	22.00€
Fondue pour 2 Bourguignonne (<i>filet de bœuf, frites, salade</i>)....	50.00€
Fondue pour 2 Comtoise (<i>Comté, pain, charcuterie, salade</i>)....	45.00€

Les fromages Bourgogne Franche-Comté

- Assiette de 2 fromages (*Comté, Brillat-Savarin*)...4.10€
Assiette de 3 fromages (*Comté, Epoisses, Brillat-Savarin*)...6.10€

Les desserts

- Brownie chocolat vanille...5.10€
Tarte au citron...5.80€
Tarte amandes cassis façon Bourdaloue...5.80€
Entremet poire chocolat...6.10€
Entremet pomme caramel sirop d'érable...6.20€
Grand Macaron au chocolat...6.10€
Café Nonnette...5.00€

« Glaces des Alpes » Artisan glacier

- Coupe Chocolate (*2 boules glace chocolat, chocolat chaud, chantilly*)...8.00€
La Bourguignonne (*2 boules sorbet cassis, Marc de Bourgogne*)...9.00€
La Duchesse (*3 boules glace fraise, citron vert, glace framboise, Liqueur de Chambord*)...9.80€
After-eight (*2 boules glace menthe-chocolat, Get 27*)...9.00€
Colonel (*2 boules sorbet citron vert, citron de sicile, Vodka*)...9.00€
3 boules...6.00€
2 boules...4.00€
(*Chocolat, vanille, café, caramel, pistache, rhum-raisin, cassis, fraise, framboise, mangue, citron vert, mirabelle, poire, menthe-chocolat, lavande, barbe à papa*).
Supplément chantilly...0.50€
Supplément sirop...0.20€



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
Poêlon de 12 escargots en persillade
Les œufs en meurette sur leur pain

Les plats

Filet d'Ombre-Chevallier
L'entrecôte de bœuf pour deux
Le civet de cerf

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