

R

# RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Hommage à Renée, ma Grand-Mère.

Dès mon plus jeune âge, elle me partageait ses secrets et tours de mains, elle savait réunir et ravir ses convives par sa cuisine.

Mamie Renée m'a transmis l'amour de recevoir et de choisir les bons ingrédients.

Je souhaite reproduire cette chaleur d'une maison de famille où chacun ressortira le ventre apaisé et le coeur léger.

À ma Grand-Mère qui m'a tant apporté et qui, grâce à son héritage, aura toujours sa place dans mon coeur et ma cuisine.

Bienvenue chez Renée

*Charles Bruneval*

# RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

## Ici, on cultive

L'Esprit Brasserie  
Le Partage  
La Convivialité  
Le Fait-Maison  
La Cuisine de Saison  
Les Produits frais  
Le Terroir  
La Soif  
Les Bons Vins  
L'Esprit d'équipe

## Notre équipe

Parce qu'ils sont l'âme des lieux, ils ont à cœur de vous accueillir dans les meilleures conditions et égayer votre moment chez nous en salle comme en cuisine.

# RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

## Nos fournisseurs

*Parce qu'ils comptent beaucoup pour nous et grâce à leur travail du quotidien notre maison s'empreint de sens.*

### L'assiette

L'Espadon poissonnerie - Malo-les-Bains  
Boulangerie LEGROS - Dunkerque  
Ferme du DUNELEET - Leffrinckoucke  
Antoine Puche - Morilles - Dunkerque  
David Gozé - Pomme de terre - Cappelle-brouck  
J.C David - Boulogne-sur-mer  
Martin Marée - Boulogne-sur-mer  
Littoral Primeur - Dunkerque  
Maison Leclair - Lomme  
Crèmerie Leconte - Les Attaques  
Boucherie Lesage - Santes  
Hache Marée - Dunkerque  
Bateau Fury2.0  
Homards d'Audresselles - Audresselles  
Maraicher de Rosendaël - Dunkerque

*Nos viandes et nos poissons sont d'origine UE.*

### Les lieux

Poterie Sauvage - Bondues  
La pensée - Malo-les-Bains  
Le cuir - Abbeville  
Le Bois d'Abord - Cassel  
Table à part - Tourcoing  
Goblet Luminaires - Saint-Omer  
LV Mobilier - Malo-les-Bains  
Store - Cappelle-la-Grande

## SOFTS

<b>Sirop MONIN</b>	3,50€
grenadine - citron - menthe - violette - pêche	
<b>Coca-cola, Coca-cola zéro</b> 33cl	4.00€
<b>Schweppes agrumes</b> 25cl	4.00€
<b>Ginger beer</b> 20cl	4.00€
<b>Fuzetea à la pêche</b> 25cl	4.00€
<b>Limonade</b> 33cl	4.50€
<b>Jus de fruits Bio</b> 25 cl	4.90€
ananas - tomates - pomme - abricot	
<b>Kombucha brassé à Dunkerque</b> 25 cl	4.90€
<b>Boisson Végétale</b>	7.00€
Feuille de sauge, cardamome	
Fleur de sureau, sève de bouleau, framboise	
Feuille de Menthe , verveine, citron vert	
Bourgeon de pin, myrtille	

## EAUX

	25 cl	33 cl	50 cl	1 L
<b>Perrier</b>		4.00€		
<b>Vittel</b>	3.00€			
<b>Eau filtrée plate ou pétillante</b>				4.20€
<b>Villers plate ou pétillante</b>			4.60€	5,50€

## BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso</b>	2.50€
<b>Expresso déca</b>	2.80€
<b>Allongé</b>	2.80€
<b>Allongé déca</b>	3.00€
<b>Double expresso</b>	4.50€
<b>Cappuccino</b>	5.00€
<b>Infusion, thé</b>	3.90€
<b>Irish Coffee et ses déclinaisons</b>	10.00€

## BIÈRES

<b>PRESSIONS</b>	25 cl	33 cl	50 cl
<b>Jupiler</b>	3.80€	4.50€	7.60€
<b>Anosteké</b>	4.30€	5.00€	8.60€

## BOUTEILLES

<b>Jupiler sans alcool</b> 25 cl	3.50€
<b>Duvel</b> 33 cl	5.90€
<b>Orval</b> 33 cl	5.90€
<b>Paix Dieu</b> 33 cl	6.90€

## COCKTAILS

Bitter Spritz	12.00€
St.Germain Spritz	12.00€
Limoncello Spritz	12.00€
Gin Tonic	9.00€
Gin Fizz	10.00€
Gin Malfy Tonic	12.00€
Gin Ukiyo Blossom Tonic	12.00€
Gin Ukiyo Yuzu Tonic	12.00€
Gin Christian DROUIN Tonic	12.00€
Mojito	10.00€
Chartreusito	12.00€
Américano	12.00€
Caribbean Mule	10.00€
Moscow Mule	10.00€

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8.00€
Cocktail maison sans alcool	9.00€

## APÉRITIFS

Coupe de Champagne du moment 12cl	10.00€
Ricard 2cl	3.90€
Martini rouge ou blanc 6 cl	4.50€
Kir vin blanc 12 cl	6.50€
Kir royal 12cl	10.50€
Picon bière 33 cl	5.50€
Picon vin blanc 15 cl	6.50€
Picon Champagne 15cl	11.90€
Ballantines 4 cl	6.00€
Jack Daniel's 4 cl	8.00€
Whisky coca 4 cl	8.00€
Artesia Whisky des Hauts de France 4 cl	10.00€
LAGAVULIN 16 ans 4 cl	11.00€
SAKURA Cask (Whisky Japonais) 4 cl	16.00€

LES  
MÉNUS

PRINTEMPS 2026

# RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

## MENU APPROCHE – 39€

En 3 services.

### ACCORD METS & VINS

3 verres 24€ - 4 verres 32€ - 5 verres 40€

### OEUFS MIMOSA

Tagète / Sarrasin de la ferme du Duneleet

Ou

### LES COUTEAUX

Beurre à l'ail / Iode fermière / Cuits à l'instant

---

### AILE DE RAIE

Beurre noisette / Câpres / Citron

Ou

### LA VOLAILLE

Cuisses basse température / Estragon / Jus concentré au thym

---

### SELECTION DE FROMAGES AFFINÉS (+9€)

Chutneys maison

---

### MOUSSE AU CHOCOLAT CÔTE D'OR LA RECETTE DE MAMIE RENÉE

Ou

### PAVLOVA IODÉ

Saveur Myrtille / crème vanille / Meringue en texture

# RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

## MENU AFFÛT — 59€

4 services sélectionnés par le chef

*À commander avant 13h ou 21h00*

### ACCORD METS & VINS

3 verres 24€ - 4 verres 32€ - 5 verres 40€

### AMUSE BOUCHE

---

### PREMIÈRE ENTRÉE

---

### DEUXIÈME ENTRÉE

---

### PLAT POISSON

Ou

### PLAT VIANDE

---

### SELECTION DE FROMAGES AFFINÉS (+9€)

Chutneys maison

---

### DESSERT

# RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

## MENU RENÉE – 85€

5 services

À commander avant 13h ou 21h00

### ACCORD METS & VINS

3 verres 24€ - 4 verres 32€ - 5 verres 40€

### AMUSE BOUCHE

#### LA NOIX DE SAINT-JACQUES

Jus crémé / Noilly Prat / Agrumes / Cresson

#### PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF

Condiment de saison / Veau / Porc / Foie-Gras / Champignons

Spécialité de la maison

#### LE TURBOT

Poivre Timut / Sabayon fumé / Ail des ours

#### RIS DE VEAU CROUSTILLANT

Ris de veau de coeur

Jus de Veau / Sauce Vin Jaune / Gomasio sésame cacahuète

#### SELECTION DE FROMAGES AFFINÉS (+9€)

Chutneys maison

#### DESSERT AU CHOIX DE LA CARTE

# RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

## MENU DÉJEUNER

**Uniquement le midi du mardi au vendredi, hors jours fériés**

**Plat - Café ou thé - 19.50€**

**Entrée - Plat ou Plat - Dessert - 24€**

**Entrée - Plat - Dessert - 31€**

## MENU P'TIT CHEF — 15€

**JUSQU'À 12 ANS**

**Boisson : Sirop à l'eau au choix**

-

**Plat : Boeuf ou Volaille ou Pêche du jour  
Comme les grands en portion adaptée**

-

**Dessert : Boule de glace**





**LA CARTE**

PRINTEMPS 2026

# RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

## Nos Entrées

### CRÉATIONS FROIDES

#### OEUFS MIMOSA – 6€

Tagète / Sarrasin de la ferme du Dunelet

#### PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF – 12€

Spécialité de la maison

Condiment de saison / Veau / Porc / Foie-Gras / Champignons

#### LES HUÎTRES RAFRAÎCHIES – 6/ 16€ - 12/ 32€

Granité aux algues acidulé

#### LANGOUSTINES JUSTE SAISIES – 19€

Soja / Ponzu / Choux Fleur

#### FOIE DE MORUE – 9€

Conserve de la maison JC DAVID / Toasts / Citron

#### SARDINES À L'HUILE MILLÉSIMÉS – 9€

Conserve de la maison JC DAVID / Toasts / Citron

#### LE CAVIAR BAERI FRANÇAIS 30g – 78€

La boîte de 30g / Blinis et condiments / Maison Kaviari

# RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

**Nos Entrées**

## CRÉATIONS CHAUDES

**ASPERGES VERTES – 19€**

Gratiné au vieux Comté / Beurre blanc

**JETS DE HOUBLONS DES FLANDRES – 24€**

Oeuf Mollet / Sabayon ail des ours

**LES COUTEAUX minute – 14€**

Beurre à l'ail / Cuits à l'instant

**MORILLES AU VIN JAUNE – 18€**

Vin jaune / Fond blanc de volaille crémé

# RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

**Nos**

**TROUS FLAMAND – 5€**

## **SORBETS**

**Citron / Pomme / Poire**

## **GLACE**

**Rhum raisin**

## **ALCOOLS**

**Vodka / Rhum / Tequila / Gin / Limoncello / Poire**

**Supp 2€ : Calvados / Vielle Prune / Genièvre de Houlle**

# RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

## Nos PLATS

### LE JARDIN

LE CHOUX-FLEUR RÔTIE – 24€

Tahini / Ail noir / Salade croquante

### LA MER

AILE DE RAIE – 24€

Beurre noisette / Câpres / Citron

LA NOIX DE SAINT-JACQUES – 28€

Jus crémé / Noilly Prat / Agrumes

LE TURBOT – 38 €

Poivre Timut / Sabayon fumé / Ail des ours

LA SOLE MEUNIÈRE – 46€

Servie entière

# RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

## Nos PLATS

### LA TERRE

LANGUE DE BOEUF – 19 €

Sauce Gribiche

LA VOLAILLE – 24€

Cuisses basse température / Estragon / Jus concentré au thym

FILET DE BOEUF AUX POIVRES – 32€

Poivre rouge de Kampot / Poivre noir de Sarawak

PIGEONNEAU DE STEENVOORDE – 32€

Jus aux épices douces / Radis acidulé

LINGUINES À LA TRUFFE – 36€

Foie Gras / Truffes / Sauce Albufera

RIS DE VEAU CROUSTILLANT – 36€

Spécialité de la maison

Ris de veau de coeur

Jus de Veau / Sauce Vin Jaune / Gomasio sésame cacahuète

# RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

## **Nos** **GARNITURES AU CHOIX**

1 accompagnement au choix par personne

### **PETIT EPEAUTRE**

**Echalotes**

### **EMULSION DE POMME DE TERRE FUMÉE**

**L'incontournable**

### **SALADE D'ENDIVES CROQUANTES**

**Roquefort / Noix / Agrumes**

### **TOMBÉE D'ÉPINARDS AU BEURRE**

**Echalotes**

### **LES FRITES MAISON**

**Épluchées et taillées ici à la main**

Accompagnement supplémentaire | 5 €

# RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

**Nos**

## FROMAGES

**SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS – 11€**

Chutneys maison

**Nos**

## DESSERTS

**LE RIZ AU LAIT – 10€**

Vanille / Caramel beurre salé

**MOUSSE AU CHOCOLAT CÔTE D'OR – 10€**

La recette de mamie Renée

Traditionnel chocolat Belge / Gomasio

**LE CHOUX GARNI – 10€**

Dans l'esprit d'une profiterole

**PAVLOVA IODÉE – 10€**

Kiwi / Grenade / Meringue en texture / Laitue de mer

**FRAÎCHEUR DE POIRE – 10€**

Crumble cacahuète, sésame / Poivre Timut / Ganache Tonka

**NOS GLACES ARTISANALES – 3€**

Framboise / Fraise / Vanille / Rhum raisin / Citron /  
Pomme / Poire / Chocolat

# RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Nos

## CHARTREUSES

PAR LES PÈRES CHARTREUX À VOIRON



<b>Chartreuse Jaune 4cl</b>	<b>8.00€</b>
<b>Chartreuse Verte 4cl</b>	<b>10.00€</b>
<b>Chartreuse Jaune MOF 4cl</b>	<b>12.00€</b>
<b>Chartreuse VEP Verte 2025 4cl</b>	<b>21.00€</b>
<b>Chartreuse VEP Verte 2020 4cl</b>	<b>34.00€</b>
<b>Liqueur d'Elixir 4cl</b>	<b>9.00€</b>
<b>Liqueur du 9ème centenaire 4cl</b>	<b>12.00€</b>

Nos

## EAUX DE VIE ET LIQUEURS

<b>Le Génépi des pères Chartreux 4cl</b>	<b>8.00€</b>
<b>Poire William 4cl</b>	<b>8.00€</b>
<b>Genièvre de Houle 4cl</b>	<b>8.00€</b>
<b>Sake 4cl</b>	<b>8.00€</b>
<b>Calvados 4cl</b>	<b>8.00€</b>
<b>Absinthe 4cl</b>	<b>8.00€</b>
<b>La Blanche eau de vie de cidre 4cl</b>	<b>9.00€</b>
<b>Vieille prune 4cl</b>	<b>10.00€</b>
<b>Cognac Hennessy 4cl</b>	<b>12.00€</b>
<b>Baileys 4cl</b>	<b>8.00€</b>
<b>Cointreau 4cl</b>	<b>8.00€</b>
<b>Get 27, Get 31 4cl</b>	<b>8.00€</b>
<b>Limoncello 4cl</b>	<b>8.00€</b>
<b>Amaretto Disaronno 4cl</b>	<b>10.00€</b>
<b>Don Papa Baroko 4cl</b>	<b>9.00€</b>
<b>Zacapa Solera 4cl</b>	<b>12.00€</b>

