

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 coeur 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
Crèmerie Leconte - Les Attaques
Boucherie Lesage - Santes
Hache Marée - Dunkerque
Homards d'Audresselles - Audresselles
Huîtres Prat-Ar-Coum - Yvon Madec - Lannilis, Finistère
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

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

EAUX

	33 cl	75 cl
Perrier	4.00€	
<i>Eau filtrée plate ou pétillante</i>		4.60€

BOISSONS CHAUDES

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

BIÈRES

PRESSIONS	25 cl	33 cl	50 cl
Jupiler	3.80€	4.50€	7.60€
Anosteké	4.30€	5.00€	8.60€

BOUTEILLES

Jupiler sans alcool 25 cl	3.50€
Duvel 33 cl	5.90€
Orval 33 cl	5.90€
Paix Dieu 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€

A large, light gray, serif font 'RD' serves as a background for the main title. The 'R' is particularly large and extends across the width of the page.

LES
MENUIS

PRINTEMPS 2026

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 - 26€

Entrée - Plat - Dessert - 32€

MENU APPROCHE — 39€

En 3 services

BETTERAVES, RICOTTA, AGRUMES

Ou

LES COUTEAUX

AILE DE RAIE

Ou

POITRINE DE COCHON CONFITE

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS (+9€)

Chutneys maison

RHUBARBE, CRUMBLE, YAOURT

Ou

RIZ AU LAIT

ACCORD METS & VINS

3 verres 26€ - 4 verres 34€ - 5 verres 42€

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

MENU AFFÛT — 59€

*À commander avant 13h ou 21h00
Servi pour l'ensemble de la table*

**4 SERVICES À L'AVEUGLE
SÉLECTIONNÉS PAR LE CHEF**

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS (+9€)

Chutneys maison

ACCORD METS & VINS

3 verres 26€ - 4 verres 34€ - 5 verres 42€

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

MENU RENÉE – 85€

5 services

À commander avant 13h ou 21h00

Servi pour l'ensemble de la table

ASPERGES BLANCHES

Mimosa, Vinaigrette

PRESSÉ DE FOIE GRAS

Cidre, Rhubarbe

SAINT-PIERRE

Beurre d'Algues, Ail des Ours

RIS DE VEAU CROUSTILLANT AU VIN JAUNE

Ris de coeur, Jus de Veau, Gomasio sésame cacahuète

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS (+9€)

Chutneys maison

DESSERT AU CHOIX DE LA CARTE

ACCORD METS & VINS

3 verres 26€ - 4 verres 34€ - 5 verres 42€

A large, light gray, serif font 'LR' is centered on the page, serving as a background for the main text.

LA CARTE

PRINTEMPS 2026

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Sur

LE POUCE

LE CAVIAR BAERI FRANÇAIS 30g – 75€

La boîte de 30g, Condiments, Maison Kaviari

LES HÛÎTRES RAFRAÎCHIES – 6/ 18€ - 12/ 35€

Prat-Ar-Coum de Bretagne, Mr Yvon MADEC

FOIE DE MORUE – 9€

Conserve de la maison JC DAVID, Toasts, Citron

SARDINES À L'HUILE MILLÉSIMÉES – 9€

Conserve de la maison JC DAVID, Toasts, Citron

Nos

ENTRÉES

CRÉATIONS FROIDES

LANGOUSTINES CRUES, CAVIAR - 28€

Caviar Baeri Français, Crème aigrette

PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF – 12€

Spécialité de la maison

PRESSÉ DE FOIE GRAS, RHUBARBE - 20€

ASPERGES BLANCHES - 16€

Mimosa, Vinaigrette

BETTERAVE - 12€

Ricotta, Agrumes

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Nos ENTRÉES

CRÉATIONS CHAUDES

MORILLES AU VIN JAUNE – 19€

Vin jaune, Fond blanc de volaille crémé

MOULES, MOUSSERONS - 17€

LES COUTEAUX minute – 14€

Beurre à l'ail

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Nos PLATS

LE JARDIN

LE CHOUX-FLEUR RÔTI – 24€

Ail noir, Salade croquante

LA MER

AILE DE RAIE – 25€

Beurre noisette, Câpres, Citron

ROUGET BARBET – 28€

Épices douces, Vierges de légumes

SAINT-PIERRE – 38€

Beurre d'Algues, Ail des Ours

LA SOLE MEUNIÈRE – 46€

Servie entière

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Nos PLATS

LA TERRE

LANGUE DE BOEUF – 20 €
Sauce Gribiche

POITRINE DE COCHON CONFITE – 25 €
Betterave fumée, Sucrine

VEAU ROSÉ – 28€
Cuit basse température, Pissenlits

PIGEONNEAU DE STEENVOORDE – 33€
Jus aux épices douces

RIS DE VEAU CROUSTILLANT AU VIN JAUNE – 36 €
Ris de coeur, Jus de Veau, Gomasio sésame cacahuète
Spécialité de la maison

Nos GARNITURES AU CHOIX

1 accompagnement au choix par personne

PETIT ÉPEAUTRE
Échalotes

ÉMULSION DE POMME DE TERRE FUMÉE
L'incontournable

SALADE D'ENDIVES CROQUANTES
Roquefort / Noix / Agrumes

TOMBÉE D'ÉPINARDS AU BEURRE
Échalotes

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

RHUBARBE - 10€

Crumble, Siphon yaourt

LE RIZ AU LAIT – 10€

Vanille, Caramel beurre salé

FRAÎCHEUR DE POIRE – 10€

Crumble cacahuète, sésame, Poivre Timut, Ganache Tonka

FRAISES - 11€

Sirop au poivre de Kampot, Glace Vanille

MOUSSE AU CHOCOLAT CÔTE D'OR – 10€

La recette de mamie Renée

Traditionnel chocolat Belge, Gomasio

NOS GLACES ARTISANALES – 3€

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

Nos CHARTREUSES

PAR LES PÈRES CHARTREUX À VOIRON



Chartreuse Jaune 4cl	8.00€
Chartreuse Verte 4cl	10.00€
Chartreuse Jaune MOF 4cl	12.00€
Chartreuse VEP Verte 2025 4cl	21.00€
Chartreuse VEP Verte 2020 4cl	34.00€

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Nos

EAUX DE VIE ET LIQUEURS

LES PÈRES CHARTREUX

Le Génépi des pères Chartreux 4cl	8€
Liqueur d'Elixir 4cl	9€
Liqueur du 9ème centenaire 4cl	12€

VIN DOUX NATUREL

MAS AMIEL 30 ans d'âge - Vieilli en foudre de chêne 4cl	10€
---	-----

EAUX DE VIE

BRANA Clémentine Bio Corse 4cl	14€
BRANA Framboise 4cl	14€
Louis ROQUE - Vieille prune - Souillac 4cl	10€
Christian DROUIN <i>La Blanche eau de vie de cidre</i> 4cl	9€
Doiret William 4cl	8€
Distillerie PERSYN - Genièvre de HOULLE 4cl	8€
Saké MARUISHI JOZO - Junmai Daiginjo «grand cru» 4cl	10€
<i>Sec, aromatique fruité, délicat</i>	

COGNAC

Hennessy VS 4cl	12€
Jean FILLIOUX - NAPOLEON 4cl	12€
<i>1^{er} Cru de Cognac - Grande Champagne</i>	
Jean FILLIOUX - ELEGANTISSIME XO 4cl	20€
<i>1^{er} Cru de Cognac - Grande Champagne</i>	

CALVADOS

Christian DROUIN <i>Calvados</i> 4cl	8€
Château Du Breuil <i>Calvados 6 ans d'âge</i> 4cl	7€
Château Du Breuil <i>Calvados 15 ans d'âge</i> 4cl	12€

LIQUEURS

Baileys 4cl	8€
Get 27, Get 31 4cl	8€
Limoncello 4cl	8€
Amaretto Disaronno 4cl	10€

RHUM

Don Papa Baroko 4cl	9€
Zacapa Solera 4cl	12€

ARMAGNAC

Bas-Armagnac RECAPET 4cl	9€
<i>Domaine de TARGUERIE - Bio</i>	