

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
Marc et Noël Deswarte - Ghyvelde
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
La menuiserie - Hazebrouck
Table à part - Tourcoing
Goblet Luminaires - Saint-Omer
LV Mobilier - Malo-les-Bains
Store - Cappelle-la-Grande

LES
BOISSONS

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Nos

SOFTS

Sirop à l'eau	3,50€
grenadine - citron - menthe - violette - pêche	
Coca-cola, Coca-cola zéro 33cl	4.00€
Schweppes agrumes 25cl	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€

Nos

EAUX

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

Nos

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.50€
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€

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Nos

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€
Caribbean Mule	10.00€
Moscow Mule	10.00€

Nos

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8.00€
Cocktail maison sans alcool	9.00€

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Nos

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€

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Nos 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€
Chimay bleue	33 cl	5.90€
Duvel	33 cl	5.90€
Hoegaarden Blanche	33 cl	5.90€
Orval	33 cl	5.90€
Vedett IPA	33 cl	5.90€
Paix Dieu	33 cl	6.90€

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Nos

VINS AU VERRE

CHAMPAGNE

Champagne du moment 12 cl 10€

VINS BLANC

Coteaux Du Giennois
Domaine Villargeau 12.5 cl 6€

Eclats de tendresse
Domaine Pigeonnier du Pous- Vin Moelleux 12.5 cl 6€

Chablis
Gloire de Chablis J. Moreau & Fils 12.5 cl 9€

VINS ROUGE

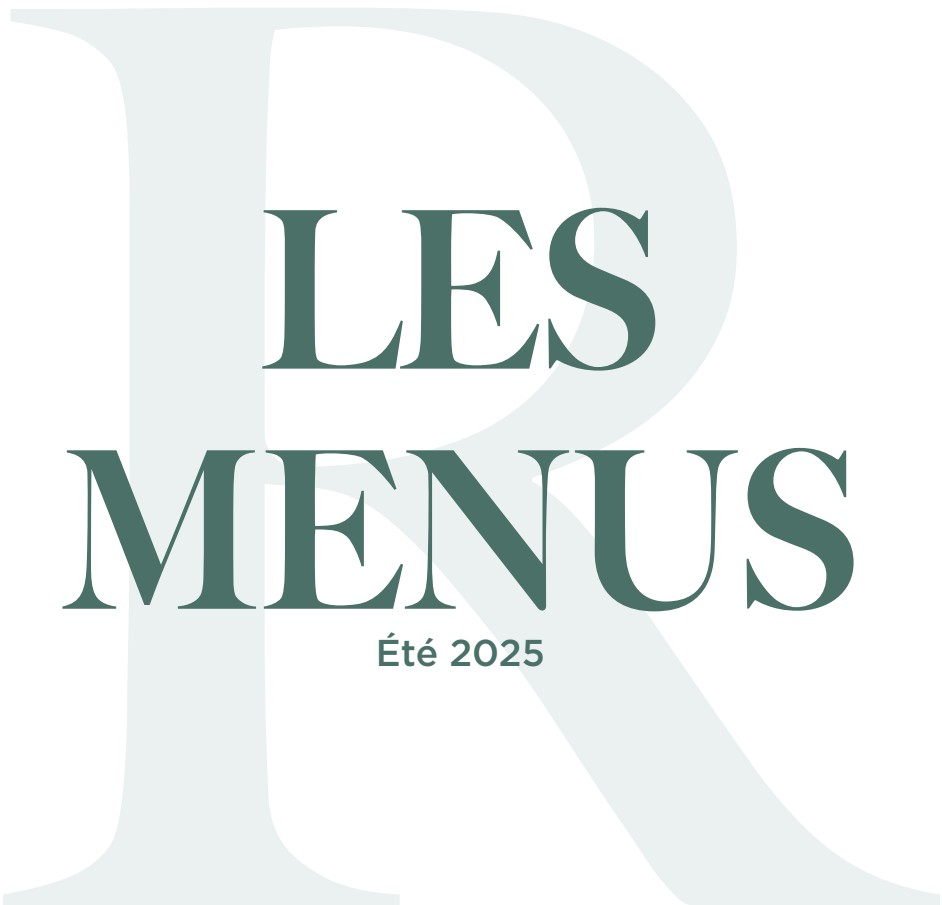
Côte Du Rhône Valréas
Domaine Du Séminaire 12.5 cl 6€

Lalande De Pomerol
« Cuvée des Capucins » 2020 12.5 cl 8€

Hautes Côtes de Beaune, Au Paradis
Domaine Simon Gaudet 12.5 cl 9€

VIN ROSÉ

Studio by Miraval 12.5 cl 6€



LES MENUS

Été 2025

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Nos

FORMULES ET MENUS

ARDOISE DU JOUR

Valable 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 APPROCHE — 44€

3 envois sélectionnés par le chef

Servi pour l'ensemble de la table.

MENU AFFÛT — 59€

5 envois sélectionnés par le chef

À commander avant 12h45 ou 21h00 - Servi pour l'ensemble de la table.

MENU RENÉE — 69€

6 envois sélectionnés par le chef

À commander avant 12h45 ou 21h00 - Servi pour l'ensemble de la table.

MENU P'TIT CHEF JUSQU'À 12 ANS — 15€

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

Accord Mets & Vins - 3 verres 24€ - 4 verres 31€ - 5 verres 37€



LA CARTE

Été 2025

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Nos CRÉATIONS FROIDES

OEUFS MIMOSA – 6€

Tagète / Sarrasin de la ferme du Duneleet

LA TOMATE – 12€

Estragon / Olive noir / Gaspacho

PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF – 14€

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

Spécialité de la maison

LES HUÎTRES RAFAÎCHIES – 16€

6 huîtres / Granité aux algues acidulé (les 12 / 32€)

SALADE D'ENDIVES – 12€

Endives croquantes / Roquefort / Noix / Agrumes

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

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Nos CRÉATIONS CHAUDES

LES COUTEAUX — 12€

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

CROQUE JAMBON — 15€

Comté / Salade de saison

PETITES GIROLLES AU VIN JAUNE — 15€

Vin jaune / Fond blanc de volaille crémé

BONBONS DE CROQUETTES DE CREVETTES MAISON — 18€

Faites entièrement à la main par notre équipe de cuisine

CROQUE JAMBON, TRUFFE — 25€

Truffe / Comté / Salade mesclun

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Nos PLATS

LE JARDIN

CHOUX FLEUR RÔTI – 22€

Condiment torréfié / Ail noir / Tahini / Sésame grillé

LA MER

AILE DE RAIE – 24€

Beurre noisette / Câpres / Citron

SAUMON LABEL ROUGE – 24€

Beurre blanc / Aneth / Fenouil croquant

ROUGET BARBET JUSTE SAISI – 26€

Vierge de légumes d'été / Jus terre-mer / Foies des rougets

SOLE MEUNIÈRE – 42€

Servie entière / Pêche de petit bateau durable et sélective

HOMARD BLEU D'AUDRESSELLES – 48€

Petit pois / Verveine / Cardamome / Jus des carapaces

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

LA TERRE

LANGUE DE BOEUF — 19 €

Sauce Gribiche / Pomme de Terre

L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE — 24€

Agrumes / Zaatar

SALADE CÉSAR DU CHEF — 24 €

Salade croquante / Sauce César / Anchois / Volaille / Parmesan

PRÉSSÉ DE VOLAILLE — 25€

Estragon / Jus concentré au thym

FILET DE BOEUF AUX POIVRES — 30€

Poivre rouge de Kampot / Poivre noir de Sarawak

RIS DE VEAU CROUSTILLANT — 36€

Ris de veau de coeur / Jus de Veau

Sauce Vin Jaune / Cacahuètes

PIGEONNEAU DES FLANDRES POUR DEUX — 62€

Pithiviers / Foie-Gras / Anguille fumée / Champignons / Cuisses confites / Jus concentré aux épices douces

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Nos GARNITURES AU CHOIX

1 accompagnement au choix par personne

LES FRITES MAISON

Épluchées et taillées ici à la main

SALADE DE HARICOTS VERT

Servie froide / Echalotes / Crème double / Citron vert

EMULSION DE POMME DE TERRE FUMÉE

L'incontournable

TOMBÉE D'ÉPINARDS AU BEURRE

Echalotes

SALADE D'ENDIVES CROQUANTES

Roquefort / Noix / Agrumes

Accompagnement supplémentaire | 5 €

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Nos

TROUS FLAMAND – 9€

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 FROMAGES

SELECTION DE FROMAGES AFFINÉS – 10€

Chutneys maison

Nos DESSERTS

JUBILÉ DE CERISES – 12€

Flambées / Fleur de bière / Glace vanille

LA RHUBARBE – 10€

Poivre de Timut / Crumble / Nuage Yaourt

FRAISES AU POIVRE DE KAMPOT – 10€

Sirop de fraise / Sureau / Meringues texturée / Glace vanille

DAME BLANCHE – 8€

Chocolat noir 64% cacao

MOUSSE AU CHOCOLAT CÔTE D'OR – 9€

LA RECETTE DE MAMIE RENÉE

Traditionnel chocolat Belge / Gomasio

BABA AU RHUM JAMAÏCAIN – 10€

Sirop / Kaffir / Crème Vanille

NOS GLACES ARTISANALES – 3€

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

RENÉE

PAR CHARLES BRUNEVAL

Nos

EAUX DE VIE ET LIQUEURS

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

Nos

CHARTREUSES

PAR LES PÈRES CHARTREUX À VOIRON



Chartreuse Verte 4cl	8.00€
Chartreuse Jaune 4cl	8.00€
Chartreuse Jaune MOF 4cl	11.00€
Chartreuse VEP Verte 4cl	14.00€
Liqueur d'Elixir 4cl	9.00€
Liqueur du 9ème centenaire 4cl	12.00€

