



La
RENAISSANCE
BAR - RESTAURANT

Les COCKTAILS

Avec Alcool

BLUE LAGON 9CL 7.50€

Vodka Eristoff 4cl, jus de citron vert, sucre de canne liquide, curaçao bleu 2cl
Vodka Eristoff 4cl, lime, liquid cane sugar, blue curaçao 2cl

MARGARITA 9CL 7.50€

Tequila Camino Real 4cl, Tri ple sec 2cl et jus de citron
Tequila Camino Real 4cl, triple sec 2cl and lemon juice

AMERICANO 8CL 7.00€

Martini blanc 4cl, Martini rouge 2cl, Campari 2cl
White Martini 4cl, red martini 2cl, Campari 2cl

COSMOPOLITAN 14CL 7.50€

Vodka Eristoff 4cl, Tri ple sec 2cl, jus de citron et jus de cranberry
Vodka Eristoff 4cl, tri ple sec 2cl, lemon juice 1cl and juice cranberry

CAÏPIRINHA 9CL 7.50€

Cachaça Leblon 6cl, citron vert et sucre de canne roux
Cachaça Leblon 6cl, lime and brown sugar

PINA COLADA 21CL 7.90€

Bacardi Carta Oro 4cl, mix fruit coco, jus d'ananas
Bacardi Carta Oro 4cl, coconut cream, pineapple juice

LE CHAM CHAM 14CL 6.90€

Chambord 2cl, Vouvray 12cl
Chambord 2cl, Vouvray 12cl

SEX ON THE BEACH 21CL 7.90€

Vodka Eristoff 4cl, liqueur de Chambord 2cl, jus de cranberry, jus d'ananas, liqueur de melon, sirop de fraise
Vodka Eristoff 4cl, Chambord liqueur, melon liqueur, cranberry and pineapple juice, strawberry syrup

GIN FIZZ 21CL 7.50€

Gin Bombay original 4cl, jus de citron, sucre de canne, Schweppes
Gin Bombay original, lemon juice, brown sugar, schweppes

LE VELVET ELVIS 21CL 7.30€

Chambord 2cl, Gentleman Jack 3cl, sucre liquide, citron et limonade
Chambord 2cl, Gentleman Jack 3cl, sugar cane liquid, lime, lemonade

TÉQUILA SUNRISE 21CL 7.50€

Téquila Camino Real 4cl, jus d'orange, sirop de grenadine
Téquila Camino real 4cl, orange juice, grenadine syrup

LE HONEY LIMONADE 14CL 7.30€

Jack Honey 4cl, limonade, un quartier de citron vert
Jack Honey 4cl, lemonade, lime

LE MARTINI ROYALE BIANCO 15CL 7.90€

Prosecco 10cl, Martini bianco 5cl, un quartier de citron vert, menthe
Prosecco 10cl, Martini Bianco 5cl, lime, mint



BACARDI

Bacardi Mojitos

BACARDI MOJITO ORIGINAL 33CL 7.80€

Bacardi Carta Oro 4cl, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier
Bacardi Carta Oro 4cl, brown sugar, lime, Fresh mint, Perrier

MOJITO JACK DANIEL 33CL 8.20€

Jack Daniel 6cl, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, Perrier
Jack Daniel 6cl brown sugar, lime, fresh mint, Perrier

BACARDI MOJITO ENERGY 33CL 8.20€

Bacardi Carta Oro 4cl, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche et energy drink
Bacardi Carta Oro, brown sugar, lime, fresh mint, energy drink

BACARDI MOJITO ROYAL 33CL 9.00€

Bacardi Carta Oro 4cl, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, champagne Pi per Heidsieck 6cl
Bacardi Carta Oro 4cl, brown sugar lime, Fresh mint, champagne Pi per Heidsieck 6cl

BACARDI MOJITO FRUIT 33CL 8.00€

Bacardi Carta Oro 4cl, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, Perrier, mangue ou framboise ou fraise ou coco
Mango or coco or raspberry or strawberry, Bacardi Carta Oro, brown sugar, lime, Fresh mint, Perrier

Sans Alcool

ATOMIC FRAISE 28CL 6.90€

Jus de fraise, sirop de fraise bonbon, energy drinks
Strawberry juice, candy strawberry sirup, energy drink

LILOU 28CL 6.90€

Jus de pamplemousse, jus d'orange, jus d'abricot, trait de jus de citron, sirop de pomme
Grappe fruit, orange and apricot juice, lemon, apple sirup

VIRGIN MOJITO 33CL 6.90€

Menthe fraîche, citron vert, sucre, limonade
Brown sugar, lime, fresh mint, Perrier

DÉLICE BONBON 28CL 6.90€

Jus d'ananas, sirop de fraise bonbon, crème chantilly
Pineapple juice, candy strawberry sirup, whipped cream

Milkshakes 33CL

Mangue, fraise, framboise ou coco 5.90€
Raspberry, strawberry, mango or coconut



Les APÉRITIFS

RICARD 2CL	3.00€
PASTIS 2CL	3.00€
KIR :	
VIN BLANC 12CL	3.20€
VOUVRAY 12CL	3.90€
ROYAL 12CL	8.80€
<i>Parfum Kir : Cassis, mûre, framboise, pêche, cerise, violette, melon</i>	
<i>Blackcurrant, blackberry, raspberry, peach, cherry, violet, melon</i>	
MARTINI 6CL	4.40€
<i>Blanc, rouge, rosé</i>	
PORTO 6CL	4.20€
<i>Rouge et blanc</i>	
COUPE DE CHAMPAGNE 12CL	8.80€
<i>Piper Heidsieck</i>	
CAMPARI 6CL	4.20€
SUZE 6CL	4.00€
MARTINI GIN - BOMBAY ORIGINAL	7.00€
<i>Martini rouge 4cl, Gin Bombay original 2cl</i>	
AMERICANO 8CL	7.00€
<i>Martini blanc 2cl, Martini rouge 4cl, Campari 2cl</i>	

Les PISCINES

LILLET ORIGINAL 6CL	3.80€	
<i>Lillet rosé, rondelle d'orange</i>		
LILLET LIMONADE 14CL	4.20€	
<i>Lillet rosé 6cl, limonade</i>		
LILLET MOJITO 14CL	5.50€	
<i>Lillet rosé 6cl, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, perrier</i>		
CAMPARI TONIC 12CL	6.00€	
<i>Bitter Campari 3cl, Schweppes, tranche de citron vert</i>		
PASTIS PISCINE 12CL	5.50€	
<i>Pastis 4cl</i>		
GREEN CADET 12CL	4.20€	
<i>Mouton Cadet Sauvignon Blanc, sirop de sucre de canne, rondelle de citron vert</i>		
APEROL SPRITZ 12CL	6.00€	
<i>Prosecco, Apérol, eau gazeuse</i>		

Les DIGESTIFS

BACARDI CARTA ORO 4CL	5.80€
VODKA ERISTOFF 4CL	5.80€
TEQUILA CAMINO REAL 4CL	6.00€
GIN BOMBAY ORIGINAL 4CL	5.80€
GET 27 / GET 31	5.50€
MALIBU 4CL	5.20€
BAILEY'S 4CL	6.50€
COINTREAU 4CL	5.90€
CALVADOS BUSNEL VSOP 4CL	6.50€
COGNAC BARON OTARD VSOP 4CL	6.90€
POIRE 4CL	6.90€
RHUM DIPLOMATICO 4CL	7.40€

Les WHISKIES

WILLIAM LAWSON'S		
2CL.....	3.00€	4CL..... 5.80€
JACK DANIEL'S N°7		
2CL.....	3.90€	4CL..... 7.90€
DEWAR'S 12 ANS		
2CL.....	4.00€	4CL..... 8.20€
JAMESON		
2CL.....	3.20€	4CL..... 6.20€
JACK DANIEL HONEY		
2CL.....	3.90€	4CL..... 7.50€
JACK GENTLEMAN		
2CL.....	6.60€	4CL..... 12.80€
JACK SINGLE BARREL		
2CL.....	6.60€	4CL..... 12.80€
ABERLOUR ABUNAH		
2CL.....	6.60€	4CL..... 12.80€

Supplément

SODAS / JUS DE FRUITS	1.00€
<i>extra soda or juice</i>	
ENERGY DRINK	1.50€
<i>extra Energy Drink</i>	

GREY GOOSE
World's Best Tasting Vodka

ORIGINALE
PIPER HEIDSIECK

LILLET
Since 1675

GENTLEMAN
JACK
MADE IN TENNESSEE WHISKY

JACK DANIEL'S
Tennessee
HONEY

JACK DANIEL'S
SINGLE BARREL

Les BOISSONS FRAICHES

JUS DE FRUIT PAMPRYL® 25CL	3.40€
<i>Orange, pamplemousse, ACE, abricot, poire, fraise, tomate, raisin, pomme, ananas</i>	
<i>Orange, grapefruit, ACE, apricot, pear, strawberry, tomato, grape, apple, pineapple</i>	
PEPSI/ PEPSI MAX 33CL	3.40€
SEVEN UP 33CL	3.40€
ORANGINA 25CL	3.40€
OASIS 25CL	3.40€
LIPTON ICE TEA 25CL	3.40€
<i>Pêche</i>	
SCHWEPES 25CL	3.40€
<i>Agrum, tonic, lemon</i>	
RICQLÈS 25CL	3.40€
PERRIER 33CL	3.50€
ENERGY DRINK 25CL	4.50€
FANTA 33CL	3.60€
<i>Orange ou citron</i>	
ORANGE OU CITRON PRESSÉ	4.20€
¼ VITTEL 25CL	3.30€
¼ LIMONADE 25CL	3.20€
SIROP À L'EAU 25CL	2.50€
<i>Orgeat, cassis, banane, kiwi, cerise, violette, pêche, grenadine, citron, menthe, fraise, fraise bonbon, framboise.</i>	
<i>Almond, blackcurrant, banana, kiwi, cherry, violet, peach, grenadine, lemon, mint, strawberry, strawberry candy, raspberry</i>	
LAIT / SIROP 25CL	3.00€
<i>A votre goût</i>	
LAIT FROID 25CL	2.70€

Supplément
RONDELLE OU SIROP 0.30€

Les BOISSONS CHAUDES

CAFÉ CELLINI®	1.70€
<i>Expresso ou décaféiné</i>	
DOUBLE EXPRESSO CELLINI®	3.30€
<i>Expresso ou décaféiné</i>	
ALLONGÉ	1.80€
<i>American coffee</i>	
NOISETTE	1.90€
<i>Expresso and a dash of milk</i>	
CRÈME	3.30€
<i>White coffee</i>	
THÉ BARRONY'S®	3.20€
<i>Vanille, caramel, fruit rouge, ceylan, menthe fraîche</i>	
<i>Tea: vanilla, caramel, red fruit, mint or ceylan</i>	
INFUSIONS BARRONY'S®	3.20€
<i>Verveine, tilleul, menthe fraîche</i>	

Moment Gourmand

CHOCOLAT SUCHARD®	3.20€
<i>Hot chocolate</i>	
MUG DE CHOCOLAT À L'ANCIENNE	4.60€
<i>D'octobre à mars</i>	
MUG DE VIN CHAUD	3.20€
<i>D'octobre à mars</i>	
CAPPUCCINO ORIGINAL	3.90€
<i>Mousse de lait</i>	
MUG DE CAFÉ VIENNOIS	4.60€
<i>Café avec chantilly</i>	
<i>Coffee and whipped cream</i>	
MUG CHOCOLAT VIENNOIS	4.90€
<i>Chocolat avec chantilly</i>	
<i>Hot chocolate and whipped cream</i>	

Supplément
LAIT OU CITRON..... 0.30€
extra milk or slice of lemon

Formule PETIT DEJEUNER

*Boisson chaude Grand café
ou un thé ou un chocolat, un jus de fruit
Pampryl 25cl au choix
& un croissant ou un pain au chocolat*
*Hot drink « big coffee or tea or hot chocolate »
choice of juice Pampryl and a croissant*

5.90€



Les BIÈRES

Pression

FLEURON D'ALSACE

Bière blonde moelleuse et de caractère, riche en arômes maltés et fruités

25CL	3.00€
50CL	5.80€

GRIMBERGEN RÉSERVE 9°

25CL	4.00€
33CL	5.00€
50CL	7.70€

GRIMBERGEN BLONDE

La bière d'Abbaye très riche en arôme et généreuse en goût

25CL	3.70€
33CL	4.70€
50CL	7.00€

GRIMBERGEN ROUGE

Tout le caractère d'une Grimbergen allié à la complexité et la fraîcheur du mélange fruits rouges

25CL	3.90€
33CL	4.90€
50CL	7.50€

GRIMBERGEN BLANCHE

Bière acidulée et moelleuse à l'amertume fine avec une dominance d'arômes et de fruits épicés

25CL	3.80€
33CL	4.80€
50CL	7.40€

Bouteilles

BUD 33CL  5.90€

CORONA 35.5CL  5.90€

CUBANISTO 25CL  5.90€

LEFFE BLONDE 33CL 5.90€

HEINEKEN LONG NECK 33CL 5.70€

BIÈRE SANS ALCOOL 25CL 4.90€

ADELSMALT MALT WHISKY 33CL 6.40€

DESPERADOS 33CL 6.40€

PELFORTH BRUNE 33CL 6.20€

La Bière DU MOMENT

Voir Affichage en salle



Les EAUX

Non vendue hors restauration



VITTEL

1/2 Bouteille 50CL - 3.90€
Bouteille 1L - 4.30€



PERRIER FINES BULLES

1/2 Bouteille 50CL - 3.90€
Bouteille 1L - 4.30€



SAN PELLEGRINO

1/2 Bouteille 50CL - 3.90€
Bouteille 1L - 4.30€





Les ENTRÉES

OEUFS MAYONNAISE

Aux fines herbes revisitées

Egg mayonnaise with herbs

4.00€

ASSIETTE DE GRUDITÉS

Tomate, carotte, râpée, concombre, maïs

Mixed salad : tomato, carrot, grated cucumber, corn

4.50€

4.90€

SALADE DE LARDONS À L'ÉCHALOTE

Bacon salad with shallots

La BOUCHERIE



STEAK À CHEVAL

11.20€

Steak haché de boeuf de 150g env. chevauché d'un oeuf au plat, servi avec des frites.

Minced beef of 150g, with a fried egg, served with chips

BAVETTE DE BOEUF À LA PLANCHA

13.00€

Sauce échalote confite: pièce de choix goûteuse de 200g env., servie avec des frites et une sauce au choix

Bib beef a la plancha, pickled shallots sauce tasty piece 200g approx choice, served with fries

14.50€

TARTARE PARISIEN

Charolais coupé au couteau, poêlé ou préparé de 180g env. et ses condiments (câpres, oignons rouges, cornichons, persil, jaune d'oeuf et ses sauces) servi avec des frites

180g of rare or grilled minced meat cut with a knife, house dressing, served with fries

Sauces Supplémentaires

AU CHOIX:

Poivre, crottin de Chavignol et échalote confite

Pepper and goat cheese, shallot

0.50€

Garnitures Supplémentaires

AU CHOIX:

Frites, tagliatelles fraîches, salade verte, poêlée de haricots verts, pommes sautées

Fries, tagliatelles, green salad, fried green beans, fried potatoes

0.70€



Les CLASSIQUES

POULET RÔTI AUX HERBES

11.90€

Label rouge, servi avec frites et feuilles de saison
Roast chicken with herbs (Red Label) served with fries & seasonal leaves

PAVÉ DE SAUMON

14.70€

À la fleur de sel, tagliatelles
salt flower, tagliatelle

TAGLIATELLES CARBONARA

10.90€

10.20€

CROQUE LA RENAISSANCE

Gratiné au four, jambon blanc, une saucisse, oeuf au plat, frites, feuilles de saison
English bread baked, with cheese, ham, sausage, fried egg, and seasonal leaves

Le BURGER



BURGER CLASSIC

Pain bun's, tomate, salade, oignons rouges caramélisés, cornichons, cheddar fondu et viande hachée de 150g env. servi avec des frites
Bread bun's, tomato, lettuce, caramelized red onions, pickles, melted cheddar and minced



Les SALADES

SALADE LA JEANNE D'ARC

10.90€

Feuilles de saison, tomate, lardons fumés, croûtons, oeuf poché, pommes sautées, oignon rouge
Seasonal leaves, tomato, smoked bacon, croutons, poached egg, fried potatoes, red onion

SALADE LA CHAVIGNOL

12.60€

Feuilles de saison, tomate, poire caramélisée, 3 toasts de Crottin de Chavignol rôtis aux échalotes, tranches de lard grillées
Leaves season, tomato, caramelized pear, 3 Dung de Chavignol toasts with roasted shallots, grilled bacon.

SALADE LA CAESAR

11.90€

Feuilles de saison, tomate, Poulet rôti, croûtons, copeaux de Grana Padano, sauce Caesar
Seasonal leaves, tomato, roasted chicken, croutons, shaved Grana Padano, Cesar sauce

12.40€

SALADE AUVERGNATE

Feuilles de saison, tomate, oignon rouge, pommes de terre sautées et 3 toasts de Fourme d'Ambert gratinés
Seasonal leaves, tomato, red onion, fried potatoes and toast 3 Fourme d'Ambert gratin

Les FORMULES



8.50€
PLAT DU JOUR

10.50€
POISSON DU JOUR

Les FORMULES GOURMANDES

12.90€
PLAT DU JOUR

ENTRÉE
au choix

04

+
CAFÉ
Gourmand

04

DESSERT
au choix

14.90€
POISSON DU JOUR

ENTRÉE
au choix

04

+
CAFÉ
Gourmand

04

DESSERT
au choix

AFFICHAGE EN SALLE & QUANTITÉ LIMITÉE

Du lundi au samedi - Uniquement le midi & hors jours fériés
Dish of the day according to quantity available for lunch only, excluding holidays

6.90€
MENU ENFANT
Steak haché ou 2 Saucisses
& Légumes au choix
& 2 boules de glace au choix

La CARTE DES VINS

Pichets

Notre sélection de vins au pichet
Blanc / Rouge / Rosé

25CL	4.60€
50CL	7.80€

Blanc

PETITE PERRIÈRE (VDF)

SAUVIGNON

Arômes très mûrs de fruits jaunes et exotiques,
note de melon

BOUTEILLE 75CL	15.90€
VERRE 12CL	3.40€

QUINCY (AOC)

DOMAINE VINCENT SIRET-COURTEAU

Arômes de buis et fleurs blanches, notes d'agrumes,
style charnu et équilibré

BOUTEILLE 75CL	24.90€
VERRE 12CL	4.90€

COTEAUX DU LAYON (AOC)

VIGNOBLE REGNARD

Un nez équilibré aux parfums d'agrumes et de
miel qui nous offre des notes de noisettes

BOUTEILLE 75CL	24.90€
VERRE 12CL	4.40€

Rosé

PETITE PERRIÈRE (VDF)

Bouquet élégant avec des notes de fruits rouges
sont à trouver avant l'arrivée animée d'une
élégante fraîcheur

BOUTEILLE 75CL	15.90€
VERRE 12CL	3.40€

REUILLY (AOC)

DOMAINE DE REUILLY (VIN GRIS)

Belle intensité aromatique à dominante d'abricot,
de pêche blanche et de litchi

BOUTEILLE 75CL	21.90€
VERRE 12CL	3.90€

CÔTES DE PROVENCE (AOC)

LES HAUTS DE MASTEREL

Nez riche avec des arômes de fruits rouges, cerise,
cassis, mûre et fraise

BOUTEILLE 75CL	17.20€
1/2 BOUTEILLE 37.5CL	11.20€
VERRE 12CL	3.50€

Rouge

PETITE PERRIÈRE (VDF)

PINOT NOIR

Doucement vanillé et matinée de violette, longue
finale aux notes fruitée

BOUTEILLE 75CL	15.90€
VERRE 12CL	3.40€

CHINON (AOC)

«CUVÉE TERROIR» DOMAINE GOURON

Nez aux senteurs cassis, bouche puissante et pleine

BOUTEILLE 75CL	21.90€
1/2 BOUTEILLE 37.5CL	13.50€
VERRE 12CL	3.90€

MENETOU-SALON (AOC)

DOMAINE CLÉMENT

Nez et bouche aux arômes de framboises et fruits
rouges

BOUTEILLE 75CL	27.90€
VERRE 12CL	4.40€

ST ESTÈPHE (AOC)

CHÂTEAU LADOUYS

Nez avec de beaux parfums de cacao, évolution
souple sur de belles notes de fruits rouges

BOUTEILLE 75CL	34.90€
----------------------	--------

BEAUME DE VENISE (AOC)

DOMGARANCE

Nez de fruits rouges, réglisse avec des notes
mentholées, bouche généreuse sur une dominante
de fruits noirs mûrs

BOUTEILLE 75CL	23.80€
VERRE 12CL	4.50€

Bulles

VOUVRAY BRUT

MÉTHODE TRADITIONNELLE - LE CAPITAINE

Nez floral avec épices, Persistance d'agrumes

BOUTEILLE 75CL	19.90€
VERRE 12CL	3.90€

CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK

BOUTEILLE 75CL	55.00€
VERRE 12CL	8.80€



Les FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE 5.50€
Feuilles de saison, Crottin de Chavignol, camembert, Fourme d'Ambert, beurre, noix
Cheese plate, goat cheese, blue cheese, camembert, butter and nuts

FAISSELLE 4.30€
Coulis de fruits rouges, miel, sucre, nature ou aux herbes
Cottage cheese in a french way served with red fruit coulis

MOUSSE AU CHOCOLAT À L'ANCIENNE 5.20€
Chocolate mousse

CRÈME BRÛLÉE 5.70€
À la vanille Bourbon
Creame brulee Bourbon Vanilla

5.70€
TARTE TATIN
Et sa boule de glace vanille
Tarte Tatin and vanilla ice cream

Les GLACES & SORBETS

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 7.10€
2 boules café ou chocolat, 1 boule vanille, sauce café ou chocolat, chantilly, biscuit
2 scoops of coffee or chocolate, 1 scoop of vanilla, coffee or chocolate sauce, whipped cream, biscuit

7.10€
DAME BLANCHE

3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly, biscuit
3 scoops of vanilla, chocolate sauce, whipped cream, biscuit

BANANA SPLIT 7.40€
1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, sauce chocolat, banane fruit, chantilly, biscuit
1 scoop vanilla, 1 scoop strawberry, 1 scoop chocolate, chocolate sauce, banana fruit, whipped cream, biscuit

MELBA 7.40€
Fraise ou pêche selon saison, 3 boules de glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly, biscuit
Strawberry or peach depending on the season, 3 scoops vanilla, red fruit coulis, whipped cream, biscuit

POIRE BELLE HÉLÈNE 7.40€
3 boules vanille, 1/2 poire, sauce chocolat, chantilly, biscuit
3 scoops of vanilla, half pear, chocolate sauce, whipped cream, biscuit

Nos PARFUMS



2 BOULES 4.00€

3 BOULES 5.00€

Vanille, vanille pécan, chocolat, chocolat cookie, café expresso, rhum raisin, menthe chocolat, fraise des bois, citron vert, framboise, coco, cassis, mangue

Vanilla, vanilla pecan, chocolate, chocolate cookie, espresso, rum raisin, chocolate mint, strawberry, lemon, raspberry, coconut, blackcurrant, mango

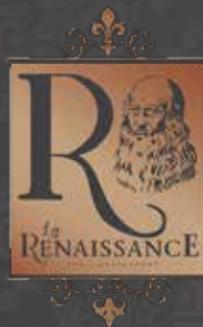
Les COUPES ALCOOLISÉES

COLONEL 6.70€
2 boules de citron vert 2cl de vodka
2 scoops of lime, vodka 2cl

ICEBERG 7.00€
1 boule menthe chocolat, 1 boule chocolat, 2cl de Get 27, chantilly, biscuit
1 scoop of chocolate mint, 1 scoop of chocolate, 2cl of piperment « Get 27 » whipped cream, biscuit

Supplements

Sauce ou Coulis 0.70€
Chantilly 1.50€



19 place du Martroi - Orléans

RÉSERVATION : 02.38.53.32.00

 /LA RENAISSANCE - ORLÉANS

Le CAFÉ GOURMAND



6.50€

CAFÉ GOURMAND

Café ou allongé ou noisette ou thé
avec trois mignardises

6.90€

CAFÉ GOURMAND SUPÉRIEUR

Cappuccino, chocolat, crème
avec trois mignardises

Prix net en euros - Exiger un reçu
prices in euros - ask for a receipt

La maison accepte les règlements
en espèces, chèques, cartes bancaire,
chèques vacances, chèques restauration
The house accepts cash, checks, CB, holiday vouchers, meal vouchers

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
à consommer avec modération
The abuse of alcohol is dangerous for your health

Photos non contractuelles
Photos are non-binding

Pour votre santé : manger, bouger.

HORAIRES :

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 21h

Le dimanche de 13h à 20h

(seulement en saison estivale)

BUREAU DE TABAC

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 21h

et le dimanche de 13h à 20h

HORAIRES DE RESTAURATION

Midi : 11h45 à 14h30 // Soir : 18h45 à 22h30

En saison estivale de 10h à 20h en continu

Pour les groupes :

RENSEIGNEMENTS AU 02 38 62 91 06

FOR GROUPS CALL 02 38 62 91 06

Plus d'informations :
for more information

WWW.GROUPEDEGENNE.COM

Vos remarques nous intéressent :
contact@groupedegenne.com



La
RENAISSANCE
BAR - RESTAURANT

19 Place du Martroi - Orléans
Réservation : 02.38.53.32.00

HORAIRES D'OUVERTURE

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 21h
Le dimanche de 13h à 20h seulement en saison estivale

BUREAU DE TABAC

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 21h
& le dimanche de 13h à 20h

RESTAURATION

De 11H45 à 14H30 du lundi au samedi midi

Pour les groupes renseignements
au 02 38 62 91 06

 /La-Renaissance-Orléans

Nos
AUTRES ÉTABLISSEMENTS:

L'UNIVERS - TOURS

8 place Jean Jaures - Tours
Réservation : 02.47.05.50.92

L'UNIVERS - ORLÉANS

Centre Commercial Place d'Arc - Orléans
Réservation : 02.38.80.43.87

LE BISTROT

35 place du Martroi - Orléans
Réservation : 02.38.53.28.61

HORIZON 4

2 rue de la Chistera - La Chapelle St Mesmin
Réservation : 02.38.66.38.61