

# BRITANNIA

## LES ENTRÉES

**ŒUFS MAYO** ..... 6,00 €  
Mayonnaise au curry breton, oignons crispy  
*Eggs & Breizh curry mayonnaise, crispy onions*

**CAMEMBERT RÔTI** ..... 11,00 €  
Confiture de figues, châtaigne torréfiée  
*Roasted camembert, fig jam, roasted chestnut*

**ASSIETTE DE POISSON FUMÉS** ..... 11,50 €  
Toasts et crème ciboulette  
*Smoked fish, toasts & chives cream*

**DUO DE PALOURDES ET COQUILLAGES** ..... 11,50 €  
Des Viviers de St Colomban (x 12)  
*Hot stuffed clams & shells*

**ASSIETTE DE BULOTS MAYO** ..... 9,50 €  
Mayonnaise au curry breton  
*Whelks & Breizh curry mayonnaise*

**ASSIETTE DE CREVETTES** ..... 10,50 €  
Mayonnaise au curry breton  
*Prawns & Breizh curry mayonnaise*

**ASSORTIMENT DE FRUITS DE MER** ..... 27,00 €  
Bulots, 6 huîtres creuses n°3, 8 crevettes  
*Whelks, 6 oysters, 8 shrimps*

## BOWLS ET SALADES

**CRUMBLE DU «GROOOS TOOOOONY»** ..... 16,50 €  
Patate douce, poireaux, parmesan, Petit Billy, champignons de Paris et mesclun  
*Sweet potato, leek, parmesan, Petit Billy cheese, mushrooms and mesclun*

**LA SALADE DES PISTES** ..... 17,50 €  
Tournedos de Saint Marcellin à la poitrine de porc, mesclun, gouttes de poivrons jaunes, tomates séchées, miel aux fleurs, noix  
*The «Ski slopes salad», St Marcellin cheese with pork breast, mesclun, yellow pepper drops, dried tomatoes, flower honey, nuts*

**BOWL SAUMON FUMÉ** ..... 17,50 €  
Saumon fumé, riz aux feuilles de lime, wakame, choux rouge fondant, fève, patates douces, champignons, pois chiches crispy, sauce Tahini  
*Smoked salmon Bowl, lime leaf rice, wakame, red cabbage, bean, sweet potatoes, mushrooms, crispy chickpeas, tahini sauce*

**VERSION VEGAN** Sans le saumon, avec un peu plus de tout ! ..... 16,50 €  
*The vegetarian version, without the salmon and more of everything else !*

**MENU ENFANT** 13,00 € Demandez à votre serveur / serveuse !

\* Une cuisine maison nous oblige à vous demander parfois un temps d'attente supplémentaire, particulièrement en période de forte affluence, merci de votre compréhension.

## HUÎTRES

**HUÎTRES CREUSES N°3 DE THOMAS**  
Les huîtres de notre poto Thomas à St Philibert

**LES 6**  
12,00 €

**LES 9**  
17,00 €

**LES 12**  
22,00 €

**DUO D'HUÎTRES 3 PLATES / 3 CREUSES** 13,00 €

## POISSONS

**PÊCHE DU JOUR** ..... 22,00 €  
Crèmeux du moment, sauce baies roses et poireaux  
*Catch of the day, pink berries and leek sauce*

**SOLE FAÇON MEUNIÈRE** ..... 35,00 €  
Et ses pommes de terre grenaille  
*Plaice fish, served with potatoes*

**PÂTES AU POULPE MIJOTÉ** ..... 18,00 €  
Sauce tomate maison au basilic. *La cuisine italienne peut nous paraître simple... Mais elle est pleine de surprises.*  
*Octopus pasta, homemade basil tomato sauce*

**WOK DE GAMBAS** ..... 18,50 €  
Au curry rouge, bouillon thaï au lait de coco & son dôme de riz aux feuilles de lime  
*King prawns wok*

## VIANDES

**BURGER MUNST'RIEUX** ..... 18,50 €  
*Tant par le goût que par l'aspect, allez-y c'est l'hiver!*  
Steak haché façon smash, sauce parfumée à l'érable, Munster, galette de pomme de terre, poitrine de porc, pickles, salade  
*Munster cheeseburger, smashed steak, sauce with maple flavor, potato cake, pork breast, pickles, salad*

**PASTA ALLA GENOVESE** ..... 18,00 €  
Pâtes à la viande de bœuf, mijotées pendant 4 heures. Recette secrète Napolitaine de notre Chef Alessandro...  
*Pasta alla Genovese, secret recipe of our chef Alessandro*

**MAGRET DE CANARD** ..... 22,00 €  
Sauce au vin rouge et fruits rouges, Gratin Dauphinois maison  
*Duck breast, red wine and berries sauce, homemade Gratin Dauphinois*

**ENTRECÔTE** ..... 26,50 €  
(environ 300 g) Viande tendre et juteuse, sauce poivre, frites  
*Rib eye, pepper sauce, french fries*

## MENU \* DU MIDI

ENTRÉE+PLAT ou PLAT+DESSERT : 22,00 €

ENTRÉE+PLAT+DESSERT : 26,00 €

\* Indisponible le week-end et les jours fériés

## MENU 35€

### ENTRÉE

6 huîtres creuses n°3 ..... Duo palourdes / coques  
*Oysters ..... Hulls & Clams*

Camembert rôti  
*Roasted camembert*

### PLAT

Pêche du jour ..... Magret de canard,  
*Catch of the day ..... Gratin Dauphinois*  
*Duck Breast*

Suggestions (à 22,00 €)  
*Suggestions, ask your waiter*

### DESSERT

Dessert au choix à la carte  
ou

Far poêlé maison (+2€)  
Irish coffee (+2€)

Coupe glacée alcoolisée (+2€)  
Assiette de fromages (+2€)

### ENTRÉE

#### ŒUFS MAYO

Mayonnaise au curry breton,  
oignons crispy  
*Eggs & Breizh curry mayonnaise, crispy onions*

#### BULOTS

Mayonnaise au curry breton  
200 g  
*Whelks & Breizh curry mayonnaise*

#### ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

Et sa crème ciboulette  
*Smoked salmon*

### PLAT

#### PASTA ALLA GENOVESE

Recette Napolitaine de notre Chef Alessandro...  
*Pasta alla Genovese, secret recipe of our chef Alessandro*

#### WOK DE GAMBAS

Au curry rouge, bouillon thaï au lait de coco & son dôme de riz aux feuilles de lime  
*King prawns wok*

#### CRUMBLE DU GROS TONY

Patate douce, poireaux, parmesan, Petit Billy, champignons de Paris et mesclun  
*Sweet potato, leek, parmesan, Petit Billy cheese, mushrooms and mesclun*

#### PÂTES AU POULPE MIJOTÉ

*Octopus pasta, homemade tomato sauce*

### DESSERT

#### 2 BOULES DE GLACE

Parfums au choix  
*2 scoops of ice cream*

#### TIRAMIBREIZH

Pommes caramélisées, palet breton, mascarpone, caramel au beurre salé  
*Caramelised apples, Brittany pastry, mascarpone, salted caramel*

#### CAFÉ GOURMAND (+2€)

Café, pâtisseries  
*coffee & pastries*

#### FROMAGE BLANC

Coulis de fruits rouges  
*Cottage cheese*