

BRITANNIA

LES ENTRÉES

- Cufs mayo pimpés** 6.
Éclats de bacon, Mayonnaise au paprika fumé
- Camembert rôti** 11.
Confiture de myrtille, noisettes
- Gravlax de saumon** 11,5.
Crème à l'aneth, grenade fraîche
- Duo de palourdes & coquillages** 11,5.
Des Viviers de St Colom-ban (x 12)
- Assiette de bulots mayo** 9,5.
Mayonnaise au curry breton (200g)
- assiette de crevettes** 10,5.
Mayonnaise au curry breton
- Pâté en croûte** 9.
Façon «Richelieu», pickles, mesclun
- Assortiment de fruits de mer** 27.
Bulots, 3 huîtres creuses n°3, 3 plates, 8 crevettes

VIANDES

- Smash cheeseburger** 16,5.
Steak haché façon smash, cheddar, tomate, sauce du Brit', pickles, mesclun, frites
- Pad Thaï poulet** 18,5.
Poulet, nouilles de riz, cébette, ail, gingembre, piment rouge, pousses de soja, tofu, coriandre, cacahuètes, citron vert, sauce Thaï
- Tartare à l'italienne** 17,5.
Tomates confites, câpres, échalotes, basilic, pignons de pin, sauce tartare maison, copeaux de parmesan, frites, mesclun
- Bavette** 18,5.
Frites & mesclun, sauce du moment
- Pasta alla genovese** 18.
Pâtes à la viande de bœuf, mijotées pendant 4 heures. Recette secrète Napolitaine de notre Chef Alessandro...
- Magret de canard** 24.
Façon Rossini, foie gras sauce Porto, crémeux du moment

POISSONS

- Wok de gambas** 18.
Au curry rouge, bouillon thaï au lait de coco & son dôme de riz aux feuilles de lime
- Pêche du jour** 22.
Crèmeux du moment, beurre blanc aux agrumes
- Sole façon meunière** 35.
Et ses pommes de terre grenaille

GUA BAO *Petit pain emblématique de la street food asiatique

- Gua Bao* crevettes** 17,5.
Sésame, sauce Teriyaki, courgettes, carottes, mesclun, oignons crispy
- Gua Bao* Végé** 16,5.
Choux rouge, feta, sauce aneth, courgettes, carottes, sauce crispy, mesclun

HUÎTRES

- Huîtres creuse N°3 de Thomas** 12./ 17./ 22.
De Saint Philibert.
x6 / X9 / x12
- Huîtres plates** 16./ 22,5./ 29.
Belon, des Viviers de St Colom-ban.
x6 / X9 / x12
- Duo d'huîtres** 13.
3 plates & 3 creuses

SALADES & BOWLS

- Salade Grecque** 16,5.
Tomates, feta, olives noires, pickles, origan, huile d'olive
- Bowl thon rouge** 18,5.
Riz, wakame, gouttes de poivron jaune, tomates cerises, concombre, radis, fruit de la passion, amandes, crème à l'aneth
- Bowl poulet mariné** 17,5.
Marinade soja-sésame-miel, riz, edamame, tomates séchées, pousses de soja, carottes râpées, mangue, cacahuètes, maïs & sauce paprika fumé

LES MENUS

MENU

entrée plat / plat dessert 22.
entrée + plat + dessert 26.

ENTRÉE

- Cufs mayo pimpés**
Éclats de bacon, mayonnaise au paprika fumé
- Bulots**
Mayonnaise au curry breton (200g)

Pâté en croûte

- Façon «Richelieu», pickles, mesclun
- Gravlax de saumon**
Crème à l'aneth, grenade fraîche

PLAT

- Wok de Gambas**
Au curry rouge, bouillon thaï au lait de coco & son dôme de riz aux feuilles de lime
- Gua Bao Végé**
Choux rouge, feta, sauce à l'aneth, courgettes & carottes, sauce crispy, mesclun
- Pasta alla Genovese**
Recette Napolitaine d'Alessandro...
- Tartare à l'italienne**
Tomates confites, câpres, échalotes, basilic, pignons de pin, sauce tartare maison, copeaux de parmesan, frites, mesclun

DESSERT

- 2 boules de glace**
Parfum au choix
- Tiramisu**
- Café gourmand** +2.
Café, pâtisseries
- Fromage blanc**
Coulis de fruits rouges

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

MENU

entrée + plat + dessert 32.

ENTRÉE

- 6 huîtres creuses N°3**
- Duo palourdes - coques**
Des Viviers de St Colom-ban (x 12)
- Camembert rôti**
Confiture de myrtille, noisettes

PLAT

- Pêche du jour**
Crèmeux du moment, beurre blanc aux agrumes
- Bavette**
Frites & mesclun, sauce du moment
- Magret de canard +2€**
Façon Rossini, foie gras sauce Porto, crémeux du moment
- Pad Thaï poulet**
Poulet, nouilles de riz, cébette, ail, gingembre, piment rouge, pousses de soja, tofu, coriandre, cacahuètes, citron vert, sauce Thaï

DESSERT

- Dessert au choix**
À la carte
- Far poêlé maison** +2.
- Irish coffee** +2.
- Coupe glacée alcoolisée** +2.
- Assiette de fromages** +2.
- *Les petits menus (22. & 26.) sont indisponibles le week-end et les jours fériés.

MENU ENFANT

13.

- Steak Haché ou Poisson**
(+frites ou légumes)
- Glace 1B. ou fromage blanc**
parfum au choix / coulis fruits rouges

*Prix TTC service compris
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La carte des allergènes est disponible sur demande.