

BRITANNIA

LES ENTRÉES

Œufs 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 Colomban (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 aneth, mesclun	

HUÎTRES

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

SALADES & BOWLS

Salade Grecque	16,5.
Tomates, feta, olives noires, concombre, origan, huile d'olive, gouttes poivrons jaunes, oignons rouges	
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 DU MIDI

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

ENTRÉE
Œufs 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 aneth, 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 Colomban (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.