

BRIT HOTEL
LE COTTAGE
 RESTAURANT

ENTRÉES

Burrata et ses Pêches Blanches Rôties au Thym, Jambon Cru & Miel 9.00 €
(Burrata with Thyme-Roasted White Peaches, Cured Ham and Honey)

 **Tiramisu D'Aubergine Fondante & Mousse de Chèvre Cendrée Local au Pistou ... 8.50 €**
(Melting Eggplant Tiramisu with Local Ash-Coated Goat Cheese Mousse and Pistou)

 **Flan D'asperges Vertes, Copeaux de Tomme Sarthoise, Coulis de Poivrons 8.50 €**
(Green Asparagus Flan with Shavings of Sarthe Tomme Cheese and Pepper Coulis)

Tartelette d'Endives Braisées, Poire & Crème de Roquefort 9.00 €
(Braised Endives Tartlet, Pear and Roquefort Cream)

 **Salade D'été 9.00 €**
(Anchois, Thon, Œuf De Loué, Poivrons, Olives, Croutons à L'ail, Tomates Fraiches)
(Anchovy, Tuna, Loué Eggs, Peppers, Olives, Garlic Croutons, Tomatoes)

 **Rillettes Du Mans & ses Toasts (80g) 6.00 €**
(Rillettes Du Mans & Toasts)

DESSERTS

 **Tomme Sarthoise et Bûche de Chèvre Cendrée Affinée, Salade 7.50 €**
(Duo of Local Cheeses)

Mousse Liégeoise aux Nectarines de Saison 8.50 €
(Seasonal Nectarine Liège-Style Mousse)

Coupe Fraicheur aux Agrumes 8.50 €
(Sorbet Citron, Sorbet Citron Vert, Chantilly et Brisures de Meringue)
(Lemon Sorbet, Lime Sorbet, Whipped Cream and Crushed Meringue Pieces)

 **Crème au Miel d'Arnaud et Cacahuètes Caramélisées 8.50 €**
(Local Honey Cream, Caramelized Peanuts)

Moelleux au Chocolat, Glace Vanille Bourbon 8.50 €
(Moist Chocolate Cake, Bourbon Vanilla Ice Cream)

Assiette Gourmande 8.50 €
(Mini Crème au Miel, Mini Moelleux au Chocolat, Mini Mousse Liégeoise aux Nectarines, Glace Vanille)
(Mini Honey Cream, Mini Chocolate Fondant Cakes, Nectarine Mousse, Vanilla Ice Cream) **Supplément Café 1€**

Dessert du Jour 7.50 €
(Dessert of the Day)

PRIX NETS

ENTRÉES ET DESSERTS

BRIT HOTEL
LE COTTAGE
 RESTAURANT

PLATS

- Toutes nos viandes sont d'origine Française -

Burger d'Eté (150g) 17.50 €
(Poulet Crispy, Salade, Tomate, Oignons, Cheddar aux oignons Caramélisés, Sauce Andalouse Maison)
(Crispy Chicken, Salad, Tomatoe, Onions, Cheddar with Caramelized Onions, Homemade Andalouse Sauce)
Supplément Burger XXL (300g) 4.00 €

 **Pièce de Bœuf, Sauce Tartare (180g) 17.50 €**
(Beef Steak, Tartare Sauce)

 **Tartare d'Eté (180g) 17.50 €**
(Bœuf Haché, Tomate, Poivrons & Ses Condiments)
(Beef Tartare, Tomatoe, Peppers and Condiments)

 **Ballotine de Poulet de Loué garnie de Pommes Fondantes et Camembert Coulant, Sauce au Cidre, Pomme de terre Grenaille (250g) 19.50 €**
(Loué Chicken Escalope with Fondant Potatoes, Melted Camembert and Cider Sauce)

 **Rougail Sarthois (300g) 17.50 €**
(Saucisse Fumée, Rillons, Tomates Fraîches, Poivrons et Aubergines, Riz Basmati)
(Sarthese Rougail with Smoked Sausage, Rillons, Fresh Tomatoes, Peppers and Aubergines, Basmati Rice)

Bavette de Veau de L'Aveyron Gratinée à La Coppa et Mozzarella, Sauce Tomates Confites, Linguine (180g) 17.50 €
(Aveyron Veal Flank Steak Gratinated with Coppa and Mozzarella, Linguine Pasta, Confit Tomato Sauce)

Demi-Magret de Canard du Sud Ouest, Sauce Framboises, Pomme de terre Grenaille (200g) 19.50 €
(Half French Duck Breast, Raspberry Sauce)

 **Linguine Cottage (160g) 17.50 €**
(Dés De Truite De La Mayenne, Pistou, Crème Fraîche)
(Linguine with Mayenne Trout, Pistou and Crème Fraîche)

Filets de Rouget Roti, Riz Basmati, Sauce aux Agrumes (160g) 19.50 €
(Roasted Red Mullet Fillets, Basmati Rice, Citrus Sauces)

 **Salade d'été XXL 16.50 €**
(Anchois, Thon, Œuf De Loué, Poivrons, Olives, Croutons à L'ail, Tomates Fraîches)
(Anchovy, Tuna, Loué Eggs, Peppers, Olives, Garlic Croutons, Tomatoes)

PRIX NETS

BRIT HOTEL
LE COTTAGE
RESTAURANT

MENUS WEEK-END

MENU

COTTAGE

28,90 €

**Entrée + Plat + Dessert
Au Choix à la Carte**

MENU

EXPRESS

24,90 €

**Entrée + Plat
Au Choix à la Carte**

Ou

**Plat + Dessert
Au Choix à la Carte**

Supplément Fromage 4 €

**BON
APPETIT**

PRIX NETS