

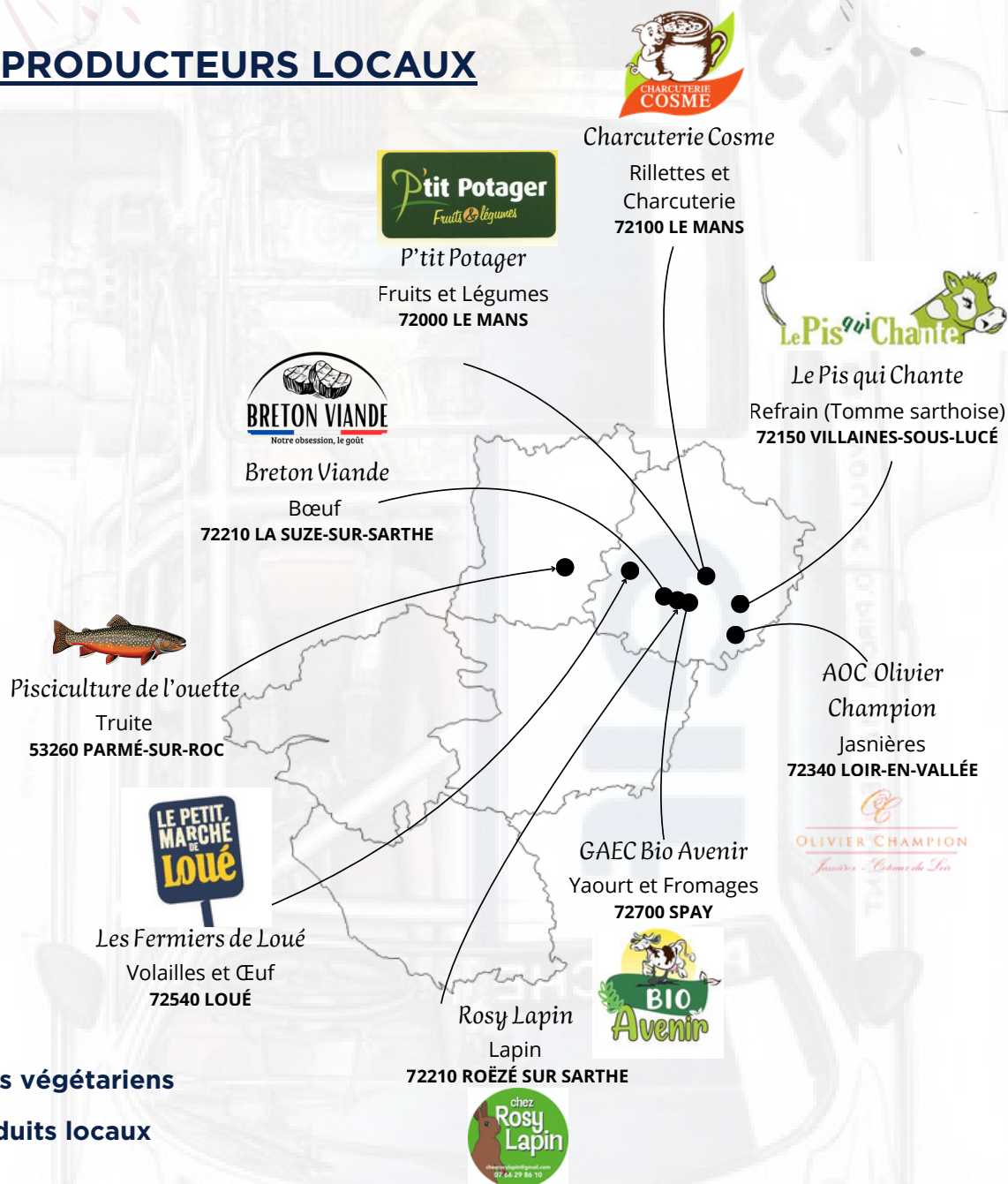
BRIT HOTEL

LE COTTAGE

RESTAURANT

INFORMATIONS

NOS PRODUCTEURS LOCAUX



 Plats végétariens

 Produits locaux

NOS INFOS

Ouvert Semaine et Week-end de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Possibilité de réaliser vos évènements (anniversaire, repas de famille, repas d'entreprise ...)

Menus spéciaux possible sur réservation

PRIX NETS


BRIT HOTEL
LE COTTAGE
RESTAURANT

ENTRÉES

-  **Tartare de Truite au Citron et Radis Croquants** 9.00 €
(Trout Tartare with Lemon and Crunchy Radishes)
- Crozibowl au Pesto d'Ail des Ours, Burrata Crémeuse et Tomates Cerises** 9.00 €
(Crozibowl with Wild Garlic Pesto, Burrata, and Cherry Tomatoes)
-  **Œuf de Loué dans son Nid de Légumes** 8.50 €
(Loué Egg in Its Nest of Vegetables)
-  **Salade Printanière** 9.00 €
(Tomme Sarthoise, Lardons, Pommes de Terre Rissolées, Tomates, Oignons Rouges)
(Spring Salad : Local Cheese, Bacon, Hash Brown Potatoes, Tomatoes, Red Onions)
-  **Focaccia, Sauce Basquaise, Asperges Vertes et Tomme Sarthoise** 8.50 €
(Green Asparagus Focaccia, Local Cheese, Basque Sauce)
-  **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)
- Tartelette aux Fraises** 8.50 €
(Strawberry Tartlet)
- Coupe des Iles** 8.50 €
(Glace Coco, Sorbet Ananas, Gelée de Rhum, Brunoise Ananas-Manguo et Mousse Citron Vert)
(Coconut Ice Cream, Pineapple Sorbet, Rhum Jelly, Diced Pineapple-Manguo, and Lime Mousse)
- Pavlova Poire et Mousse Chocolat** 8.50 €
(Pavlova with Poached Pear, Chocolate Mousse, and Chocolate Sauce)
- Cheesecake Caramel au Beurre Salé** 8.50 €
(Salted Caramel Cheesecake)
- Assiette Gourmande** 8.50 €
(Mini Tartelette aux Fraises, Mousse Chocolat, Verrine Cheesecake Caramel, Glace Vanille)
(Mini Strawberry Tartlet, Chocolate Mousse, Caramel Cheesecake, Vanilla Ice Cream) **Supplément café 1.00 €**
- 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 de Printemps (150g) 17.50 €**
(Bœuf Haché, Bûche de Chèvre Cendrée, Chorizo, Salade, Tomates, Parmesan, Sauce Chorizo)
(Beef, Goat Cheese, Chorizo, Salad, Tomatoes, Red Onions, Chorizo Sauce)
Supplément Burger XXL (300g) 4.00 €
-  **Pièce de Bœuf, Crème de Morilles (150g) 17.50 €**
(Beef Steak, Morilles Sauce)
-  **Tartare de Printemps (180g) 17.50 €**
(Bœuf Haché, Pesto d'Ail des Ours, Tomates Confites, Oignons Rouges et ses Condiments)
(Beef Tartare, Wild Garlic Pesto, Confit Tomatoes, Red Onions and Condiments)
-  **Carré de Porc Rôti au Miel et Jus au Thym, Servi Avec une Purée de Pommes de Terre (300g) 19.50 €**
(Roast Pork Rack with Honey and Thyme Gravy and Masched Potatoes)
- Parmentier de Confit de Canard (200g) 17.50 €**
(Duck Confit Parmentier)
-  **Sauté de Poulet de Loué aux Morilles Accompagné de Linguine (300g) 17.50 €**
(Sauted Free-Range Chicken, Linguine with Morel Cream Sauce)
-  **Paupiette de Lapin à l'Ancienne et Pruneaux (170g) 19.50 €**
(Old-Fashioned Rabbit Paupiette with Prunes)
-  **Pavé de Truite de la Mayenne, Fondue de Poireaux, sur Lit de Linguine (150g) 19.50 €**
(Trout Fillet, Leek Fondue Sauce, Served with Linguine)
- Filet de Dorade Rôti, Purée de Petits Pois, Sauce Vierge (150g) 19.50 €**
(Roasted Sea Bream Fillet, Mashed Peas, Virgin Sauce)
-  **Salade Printemps XXL 16.50 €**
(Tomme Sarthoise, Lardons, Pommes de Terre Rissolées, Tomates, Oignons Rouges)
(Spring Salad : Local Cheese, Bacon, Hash Brown Potatoes, Tomatoes, Red Onions)

PRIX NETS

BRIT HOTEL
LE COTTAGE
RESTAURANT

MENU
COTTAGE

27,90€

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

MENU
EXPRESS

23,90€

**Entrée et Plat au Choix à la Carte
Ou
Plat et Dessert au Choix à la Carte**

Supplément Fromage 4 €

MENU
JOUR

Entrée + Plat + Dessert 16.00 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 14.00 €