

# BRIT HÔTEL LES EVENS

## LES ENTREES

- Assiette de Charcuteries** 9.50€  
Plate of Cooked Meats
- OEufs Cocotte au Bacon et à l'Emmental** 9.00€  
Baked Eggs with Bacon and Emmental
- Tartare de Truite (Finlande) aux Pommes Vertes** 9.00€  
Trout Tartar with Green Apples

## LES BRUSCHETTAS

- A l'Italienne :** 14.50€  
Tomates séchées, Parmesan, Jambon de Pays, Roquette  
**Italian :** Sun-dried Tomatoes, Parmesan cheese, Country Ham, Rocket
- Savojarde :** 14.50€  
Pommes de Terre, Lardons, Fromage à Raclette  
**Savojarde :** Potatoes, Lardons, Raclette Cheese
- Végétarienne :** 14.50€  
Légumes Grillés, Brunoise de Tomates, Basilic Frais  
**Vegetarian :** Grilled Vegetables, Diced Tomatoes, Fresh Basilic

## Nos Formules

- Formule du midi 13.50€*  
*Entrée du Jour + Plat du Jour*  
*Ou*  
*Plat du Jour + Dessert du Jour*  
*Menu du Jour 16.00€*  
*Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du Jour*  
*Formule Liberty 21.00€*  
*Entrée à la Carte + Plat au choix sur la carte*  
*+ Dessert à la Carte*  
*Formule Express 17.00€*  
*Entrée à la Carte + Plat au choix sur la carte*  
*Ou*  
*Plat au choix sur la carte + Dessert à la carte*

## LES DESSERTS

- Tomme Sarthoise sur sa Salade aux Noix** 9.50€  
**Supplément de 1,50 € dans nos menus**  
Tomme from Sarthe with its Walnuts Salad
- Crème Brûlée au Caramel et aux Spéculoos** 8.50€  
Caramel Crème Brûlée with Speculoos
- Fondant au Chocolat et sa Glace Vanille** 9.50€  
Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream
- Coupe de Glace ou de Sorbet**  
Ice cream or Sorbet Bowl  
**2 boules 3.00€**  
**3 boules 5.00€**

## LES PLATS ET LES POISSONS

- Entrecôte Grillée (VBF) 190g, Beurre Maître d'Hôtel** 17.50€  
**Supplément de 3,50 € dans nos menus**  
Rib Steak with spiced Butter
- Pavé d'Andouille de Vire grillé, Sauce à la Moutarde à l'Ancienne** 13.50€  
Andouillette from Vire with Wholegrain Mustard Sauce
- Mignon de Porc (Espagne) 160g, Sauce au Miel** 14.00€  
Pork Tenderloin, Honey Sauce
- Tartare de Boeuf au Roquefort 180g servi avec ses Frites** 14.50€  
Beef Tartar with Roquefort and French Fries
- Dos de Cabillaud (Atlantique Nord Est) rôti au Chorizo, Ratatouille aux Herbes** 16.00€  
Cod Loin roasted with Chorizo, Ratatouille with Herbs
- Filets de Rougets (Indonésie) et sa Tapenade d'Olives Noires** 14.50€  
Red Mullet Fillets with Black Olives Tapenade