

BRIT HÔTEL LES EVENS

LES ENTREES

Rillettes du Mans & ses Toasts Grillés	5.90€
Rillettes from Le Mans and Grilled Toast	
Salade Caesar	8.50€
Salade, Poulet (FR), Parmesan, Tomates, Sauce Caesar et Croûtons	
Caesar Salad	
Salad, Chicken, Parmesan, Tomatoes, Caesar Sauce & Crouton	
Tomates et Mozzarella Di Buffala au Pesto	8.00€
Tomatoes with Mozzarella Di Buffala with Pesto	

LES PLATS

Burger de Bœuf Beef Burger	15.00€
VBF 150g, Galette de Pommes de Terre, Cheddar, Oignons Confits et Tomate	
French Beef, Potato Galette, Cheddar, Candied Onions, Tomato	
Grande Salade Caesar	13.50€
Salade, Poulet (FR), Parmesan, Tomates, Sauce Caesar et Croûtons	
Large Caesar Salad	
Salad, Chicken, Parmesan, Tomatoes, Caesar Sauce & Crouton	
Croque-Monsieur Jambon Emmental	13.50€
Croque-Monsieur with Ham and Cheese	
Pizza du Moment	13.50€

Nos Formules

Formule du midi 13.50€
Buffet des Entrées + Plat du Jour
Ou
Plat du Jour + Buffet des Desserts

Menu du Jour 16.00€
Buffet des Entrées +
Plat du Jour +
Buffet des Desserts

Formule Club 16.00€
Buffet des Entrées +
Buffet des Desserts

LES VIANDES ET LES POISSONS

Pièce du Boucher, Sauce Poivre (Bœuf Fermier du Maine)	16.00€
(Bœuf Fermier du Maine, 160g)	
Grilled Piece of Beef with Pepper Sauce	
Filet de Cabillaud et son Beurre Blanc	17.00€
(Origine Atlantique Nord Est, 150g)	
Cod Filet with White Butter Sauce	

Tagliatelles au Jambon de Pays (FR), Sauce Parmesan **14.50€**
Country Ham Tagliatelles With Parmesan Cheese Sauce

LES DESSERTS

Buffet des Desserts	8.50€
Desserts Buffet	
Tarte Fine Tiède aux Pommes et Glace Vanille	8.50€
Apple Pie with Vanilla Ice Cream	
Fondant au Chocolat et Caramel Beurre Salé	7.50€
Chocolate and Caramel Fondant with Vanilla Ice Cream	
Coupe Glacé Vanille et Spéculoos Concassés	7.90€
Vanilla Ice Cream With Crush Spéculoos	
Coupe de Glace ou de Sorbet	
Ice cream or Sorbet Bowl	
2 boules	3.00€
3 boules	5.00€

LA CARTE DES BOISSONS

THE DRINKS

Apéritifs *Aperitif*

Anisé 2cl/ <i>Aniseed</i>	3,00€
Kir Muscadet 10 cl/ <i>White Wine Kir</i>	3,20€
Kir des Evens 10 c l	4,20€
<i>Passion fruit & Peach sirops and Sparkling Wine</i>	
Martini, Suze 5 cl/ <i>Vermouth</i>	3,40€
Vin Doux Naturel (Porto...) 8 cl/ <i>Sweet wine</i>	3,40€
Bière Pression Spéciale / <i>Draft beer 25cl</i>	3,90€
Bière Pression Bud / <i>Bud draft beer 25cl</i>	3,50€
Bière Pression Spéciale / <i>Draft beer 50cl</i>	7,80€
Bière Pression Bud / <i>Bud draft beer 50cl</i>	7,00€
Whisky 4 cl	6,50€
Américano 9 cl/ <i>Americano Cocktail</i>	6,50€
Cocktail Fraicheur 18 cl/ <i>Soft Cocktail</i>	4,70€
Coca Cola 33cl	3,20€
Perrier 33 cl	3,20€
Orangina 25 cl	3,20€
Schweppes 20 cl	3,20€
Jus de Fruits 25 cl/ <i>Fruits Juice</i>	3,00€
<i>Pineapple/ Orange/ Apricot/ Tomato</i>	

Les Vins au Verre ou à la Carafe *Wine by the glass or carafe*

<i>Vin Blanc/White Wine</i>	Verre 15 cl	Carafe 25 cl	Carafe 50 cl
Sauvignon de Loire <i>Domaine Rousseau</i>	3,90€	6,75€	13,00€
Jasnières  <i>Olivier Champion</i>	5,00€	8,50€	16,00€
Gros Plant Nantais <i>Domaine Les Coins</i>		4,70€	8,50€
<i>Vin Rosé/Rosé Wine</i>			
Rosé de Loire <i>Domaine Rousseau</i>	3,60€	6,60€	13,00€
Rosé Grenache <i>Le Versant 2021</i>	3,60€	6,60€	13,00€
Gamay Rosé <i>Domaine Les Coins</i>		4,70€	8,50€
<i>Vin Rouge/Red Wine</i>			
Anjou Rouge <i>Domaine Rousseau</i>	4,00€	6,75€	13,00€
Bordeaux <i>Cour Montessant 2018</i>	6,30€	10,50€	14,50€
Cabernet Rouge <i>Domaine Les Coins</i>		4,70€	8,50€

Les Vins Rouges *Red Wine*

	37,50 cl	75 cl
Anjou <i>Domaine Rousseau</i>		18,50€
Saumur Champigny <i>Les Longes</i>	15,50€	24,50€
St Nicolas de Bourgueil <i>Les Echaillons 2018</i>	14,00€	23,50€
Morgon <i>La Croix Gaillard</i>		27,50€
Menetou Salon <i>Jean Claude Leclerc 2017</i>		24,00€
Bordeaux <i>Cour Montessant 2018</i>	13,50€	22,50€

Les Vins Rosés *Rosé Wine*

	37,50 cl	75 cl
Rosé de Loire <i>Domaine Rousseau</i>		17,00€
Côte de Provence <i>Masterel</i>	16,50 €	24,50€
Rosé Grenache <i>Le Versant 2021</i>		18,00€

Les Vins Blancs *White Wine*

	37,50 cl	75 cl
Sauvignon de Loire <i>Domaine Rousseau</i>		17,50€
Muscadet <i>Domaine les Coins</i>	11,00€	15,00€
Jasnières <i>Olivier Champion</i> 		23,50€
Menetou Salon <i>Jean Claude Leclerc 2020</i>		24,00€

Boissons Chaudes *Hot Drink*

Café 6cl/ <i>Expresso Coffee</i>	1,90€
Décaféiné 6cl/ <i>Decaffeinated</i>	2,00€
Café Crème 12cl/ <i>Coffee with milk</i>	2,30€
Thé, Infusion 12cl/ <i>Tea, Infusion</i>	3,00€
Chocolat 12cl/ <i>Hot chocolate</i>	3,50€

Les Eaux Plates et Gazeuses

Sparkling and Still water

	50 cl	100 cl
Vittel	3,10 €	4,30 €
Eau de Perrier	3,10 €	4,30 €

Les Bulles *The Fizz*

Champagne	50,00 €
Vouvray Pétillant J.M. Gautier Brut 75cl <i>Sparkling Local Wine</i>	23,50 €

SNACKING

Sandwich	4.50€
• Jambon – Emmental (<i>Ham-Emmental</i>)	
• Rillettes du Mans (<i>Rillettes from Le Mans</i>)	
Croque-Monsieur	9.50€
(<i>Toasted Ham and Cheese Sandwich</i>)	
Chips	1.50€
(<i>Crisps</i>)	
Glace Oasis (<i>Passion ou Pomme, Pêche, Framboise</i>)	2.50€
Magnum	3.00€
Muffin Myrtilles ou Chocolat	3.00€
(<i>Blueberry or Chocolate Muffin</i>)	
Salade de Fruits (<i>Fruit Salad</i>)	3.00€
Barres chocolatées (<i>Chocolate bar</i>)	2.50€
Bonbons HARIBO 40g (<i>HARIBO Candy</i>)	1.50€
Sucette Chupa Chups (<i>Chupa Chups Lollipop</i>)	0.50€

Découvrez nos Pizzas Artisanales Cuites sur Place !

Discover our handmade Pizzas, Baked on site !

Augusto

1 Viennoiserie (*1 Pastry*)

+

1 Boisson Chaude (*1 Hot Drink*)

4.50€

+ 1 Jus (Pomme ou Orange)

(*1 orange or apple juice*)

5.50€

Buffet Petit Déjeuner

(*Breakfast Buffet*)

9.90€

De 6H à 9H45

(*From 6 :00AM to 9 :45AM*)