



La Carte

Au Brit Hotel de l'Océan, nous privilégions les acteurs locaux :

Mareyage de chez « Gallen » de Concarneau (29)
Huitres des « Viviers de la forêt » de la Forêt Fouesnant (29)
Fruits et légumes de « Le Pelleter » de Concarneau (29)
Café de chez « Cafés Coïc » de Plomelin (29)
Vins des « Caves du Moros » de Concarneau (29)

Brit Hotel de l'Océan
2 rue des Sables Blancs
29900 Concarneau

NOS FORMULES

Entrée - Plat <u>ou</u> Plat - Dessert	25,00€
Entrée - Plat - Dessert	33,50€
Entrée - Dessert	17,50€

Entrées - 10,90 €

Petite assiette de fruit de mer
(2 huitres, saumon fumé, crevettes)

Salade de saumon fumé et ses toasts

Soupe de poisson, fromage et croûtons

Salade Gourmande
(Gésiers, coupeaux de foie gras)

Entrée du jour (consultez l'ardoise)

Plats - 19,50 €

Pavé de Lieu ou de cabillaud,
pesto, écrasé de pommes de terre au sel gris de Guérande

Pavé de rumsteak Charolais (origine France)
accompagnée d'une sauce au poivre et de frites

Suprême de poulet rôti au curry, petits légumes et riz basmati

Poisson du Marché (consultez l'ardoise)

Desserts - 8,90 €

Moelleux au chocolat noir 55%, caramel au beurre salé

Profiteroles maison, glace Vanille, Chocolat ou BZH,
sorbet pomme et caramel beurre salé

Palet Breton, pommes au Lambig

Coupe de glaces 3 boules

(citron - framboise - cassis - fraise - vanille - chocolat - caramel au beurre salé
- pistache)

- Chantilly et chocolat à volonté

- Supplément Alcool 4€

Dessert du jour (consultez l'ardoise)

À LA CARTE

Terrine de foie gras et ses toasts, chutney du moment 14,50 €

Salade "Terre et Mer" (St. Jacques, Magret de canard) 18,50 €

Belle côte de veau (origine France) aux morilles 26,50 €

Cotriade bretonne et son verre de Muscadet 24,50 €

Noix de St. Jacques rôties,
Linguine, beurre blanc au piment d'Espelette 26,50 €

Pour les végétariens:

Linguine et sa ratatouille au pesto, pétales de Parmesan 18,50 €

LES FRUITS DE MER

(suivant arrivage)

Assiette de Langoustines (300g) 20,50 €
(selon Météo)

Les Huitres x 6 13,50 €
 x 12 24,50 €

Panaché Huitres et Langoustines 32,50 €
(6 huitres, 200g langoustines)

La grande assiette de fruit de mer 38,50€
(6 huitres, 150g langoustines, 150g de crevettes, Toasts de Saumon Fumé)

Menu Plimousse - 12,50 €
(moins de 12 ans)

Poisson du Marché ou Suprême de poulet
accompagnement au choix : riz, tagliatelles, frites

Coupe de glaces 2 boules
(*citron - framboise - cassis - fraise - vanille - chocolat -
caramel au beurre salé - pistache*)

Boissons chaudes et froides

Expresso ou Décaféiné	2,50 €
Café crème	3,00 €
Thés et Infusions	3,50 €
Double expresso	4,00 €
Chocolat chaud	4,00 €

Jus de fruits (25cl)	3,50 €
Orange, pamplemousse, ananas, abricot, pomme, tomate, multi-fruits	
Breizh-Cola, Breizh Cola Zéro (33cl)	3,50 €
Perrier (33cl)	3,50 €
Schweppes (33cl)	3,50 €
Diabolo (25cl)	3,50 €
Orangina (25cl)	3,50 €