

MENUS

DE SAISON



1 PLAT • 15.00€ •

MENU 2 PLATS (uniquement le midi) • **19.50€ •**

Entrée+ Plat ou Plat + Dessert

MENU 3 PLATS • 25.00€ •

Entrée + Plat + Dessert

MENU COMPLET • 30.00€ •

Entrée+ Plat + Fromage + Dessert

MENU ENFANT • 14.00€ •

Le Plat du jour ou Burger + Dessert + 1 Jus de fruits

*Boissons non incluses dans les menus. Prix net TTC service compris.
Toutes nos races de viandes sont nées, élevées et abattues en France.*

NOS FORMULES

LES ENTRÉES

POISSON DU MOMENT fumé par nos soins, crème au citron vert	Supplément menu +2,00€	9,00€
SALADE LOCALE 🌱 Mâche Nantaise, Toast de Curé Nantais, Tome de Couëron, Jambon de Vendée		7,50€
SALADE FRAÎCHEUR 🌱🌱 Légume du val nantais, Mélange graines bio, Mâche nantaise et Fruit de saison		7,50€
ENTRÉE DU JOUR		7,50€

LES PLATS

PIÈCE DU BOUCHER, FRITES	15,50€
ENTRECÔTE NORMANDE Supplément menu +7,00€	25,00€
TAGLIATELLE CARBONARA	14,00€
PLAT DU JOUR Suggestion de Viande ou Poisson	15,00€

LES BURGERS

Pain maison à la farine vendéen (sauce maison + frite maison)

BRIT BURGER, FRITES Steak haché, Lard, Tomate, Tome de Couëron, Salade	15,00€
LE NANTAIS, FRITES Steak haché, Curé Nantais, Jambon de Vendée, Mâche	Supplément menu +1,50€ 15,00€
BURGER VEGGIE, FRITES Steak de Soja, Tomate, Tome de Couëron, Salade	15,00€
BURGER SAUMON FUMÉ, FRITES Saumon Fumé, Tomate, Tome de Couëron, Salade	15,00€
BRIT BURGER DU CHEF Selon l'inspiration du Chef	Supplément menu +1,50€ 16,50€

LES SALADES

ASSIETTE ANGLAISE 🌱 Fines tranches de charcuterie, Fromages Locaux, Crudités	21,00€
GRANDE SALADE FRAICHEUR 🌱🌱 Légume du val nantais, Mélange graines bio, Mâche nantaise et Fruit de saison	17,50€
GRANDE SALADE LOCALE Mâche Nantaise, Toast de Curé Nantais, Tome de Couëron, Jambon de Vendée	17,50€

LES FROMAGES ET DESSERTS

TRILOGIE DE FROMAGE DE LOIRE sur Lit de Mâche Nantaise 🌱	8,00€
FROMAGE BLANC 30% Accompagnement au choix Coulis, Miel, Sucre Nature	7,00€
SALADE DE FRUITS FRAIS	7,00€
MOELLEUX CHOCOLAT	8,50€
PROFITEROLES BRETONNES "Glace lait ribot, glace pomme cidrée, glace caramel au beurre salé"	8,50€

Prix nets TTC, service compris 🌱 Contient au moins un produit local 🌱 Plat végétarien

LA CARTE

LES EAUX MINÉRALES

Vittel /San Pellegrino	100cl	5,00€
Plancoët plate/pétillante	50cl	4,00€
Perrier	33cl	5,00€

Eau de table locale & durable

Microfiltrée : **PUREZZA** 75cl



Plate	2,50€
Pétillante	3,00€



LES APÉRITIFS

Verre de Muscadet	12cl	3,50€
Kir Muscadet	10cl	3,60€
Kir Nantillais	10cl	3,60€
Coupe de Saphir Bouvet Labubay	12cl	7,00€

Kir Pétillant	12cl	8,00€
Kir Royal	12cl	13,50€
Ricard, Pastis	2cl	3,00€
Martini	5cl	4,00€
Suze	5cl	4,00€
Porto	5cl	4,00€

SODAS & JUS DE FRUITS

Coca Cola / Coca Cola Zéro	33cl	4,00€
Schweppes / Schweppes Agrumes	25cl	4,00€
Fuze Tea Pêche	25cl	4,00€
Jus de Fruits (5 parfums)	20cl	4,00€
Red bull	25cl	6,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,30€
Café double	4,00€
Capuccino	3,50€
Thé ou Infusion	3,00€
Chocolat	3,50€

30% minimum de cacao

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSION LOCALES

Nao Blonde	25cl	4,50€
	50cl	8,50€
Nao Hivernale	25cl	4,50€
	50cl	8,50€

Duchesse Anne Triple Blonde

25cl	5,00€
50cl	9,00€



BIÈRES BOUTEILLE

Nao Blonde	33cl	6,50€
Nao Blanche IPA	33cl	6,50€
NAO Porter	33cl	7,00€
Desperados	33cl	7,00€

LES CHAMPAGNES

Coupe de Champagne

Duval Leroy "Fleur de Champagne"	12cl	13,00€
Duval Leroy "Fleur de Champagne"	75cl	85,00€
Duval Leroy Rosé	75cl	99,00€
Duval Leroy Blanc des Blancs	75cl	129,00€
Moët & Chandon "Brut Impérial"	75cl	99,00€
Moët & Chandon "Rosé Impérial"	75cl	99,00€
Perrier Jouët "Grand Cru"	75cl	99,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix Nets TTC - Service compris

LE BAR

LES WHISKIES

BLENDED - 4CL

Haig club - J&B	6,50€
Johnnie Walker "Double Black"	7,00€

SINGLE MALT - 4CL

Talisker 10 ans	8,00€
Lagavulin 16 ans	14,50€
Caol ila "moch"	9,50€
Caol ila 12	9,50€
Oban 14 ans	11,50€
Oban Little Bay	12,50€
Dalwhinnie Winter's cold	9,00€
Singleton Sunray	8,00€
Singleton 12 ans	8,00€
Singleton 18 ans	10,00€
Mortlach	14,00€
Strathisla 12 ans	10,00€
Cragganmore 12 ans	8,50€
Glenmorangie "original" 10 ans	8,50€
Glenmorangie "Quinta Ruban"	10,50€
Glenmorangie "nectar d'or" 12 ans	11,00€
Knockando 12 ans	8,00€
Cardhu Amber Rock	9,00€
Cardhu 18 ans	12,50€
Jack Daniel's	8,00€
Nikka From the barrel	9,50€
Togouchi	9,50€
Four Roses single barrel	11,50€
Four Roses single barrel <i>Limited Edition</i>	22,00€

LES WHISKIES FRANÇAIS

Rozelieures	8,50€
Eddu Silver	8,50€
Bellevoys Noir / Rouge / Orange	9,60€
Mabillot Merolle	9,00€
Mabillot Bellevue Tourbé	9,00€
Mabillot Les Chevières	9,00€
Mabillot Artry	9,00€
Mabillot Les Dordans	9,00€

LES DIGESTIFS

4CL

Get 27 -31	7,00€
Menthe pastille	7,00€
Bailey's	7,00€
St Germain	7,50€
Limoncello	7,00€
Amaretto Disaronno	7,00€

GIN - 4CL

Gin "Gordon's"	6,50€
Gin "Mare"	9,60€

VODKA - 4CL

Vodka "Smirnoff"	6,50€
------------------	-------

TEQUILA - 4CL

Tequila "Volcan de mi tierra"	10,00€
-------------------------------	--------

RHUM - 4CL

Rhum "Havana 3 ans"	6,50€
Rhum Zacapa 23 ans	12,00€
Rhum Zacapa Negra	12,50€
Rhum Zacapa XO	19,50€
Rhum Zacapa Royal - 2cl	21,00€
Rhum Diplomatico	8,00€
Rhum Bumbu	8,00€
Rhum Black Magic	8,00€
Rhum Kraken	8,50€
Rhum Insider	7,00€
Rhum Eminente 7 ans	10,00€
Rhum Eminente 10 ans	13,00€

COGNAC

Hennessy VS - 4cl	8,00€
Hennessy XO - 4cl	33,50€

CALVADOS

Calvados Berneroy -4cl	7,00€
------------------------	-------

ARMAGNAC - 4CL

Bas armagnac V.S.O.P Tariquet	8,00€
Bas armagnac Folle Blanche	8,00€
Bas armagnac "Le Légendaire"	9,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix Nets TTC - Service compris

LE BAR

LA CARTE DES VINS

Retrouvez l'ensemble de notre sélection de vins au verre sur les ardoises du restaurant.
Toute notre équipe se fera une joie de vous conseiller.

LE VAL DE LOIRE

LES BLANCS

	37,5cl	75cl
 Muscadet sur lie "Domaine de Racapé" 2023 AOP	9,90€	16,00€
Chardonnay "Domaine du Cleray" 2023 VDP		24,00€
Cheverny "Domaine de Sauger" 2023 AOC	15,50€	28,50€
Reuilly "Domaine Mabillot" 2023 AOC		32,00€
Reuilly "Les Hauts de la Pente" 2017 AOC		39,50€
 Le Tendre "Domaine Montgilet" 2022 VDF		29,00€
 Coteaux de l'Aubance "Domaine Montgilet" 2019 AOC		36,50€

LES ROUGES

 Anjou "Domaine De Montgilet" 2021 AOC	13,00€	26,50€
 Anjou Villages Brissac "Domaine Montgilet" 2018-2019 AOC		32,00€
 Saint Nicolas de Bourgueil "Les quarterons" 2022 AOP		41,00€
Chinon "Les Galuches" 2022 AOC		29,50€
 Saumur Champigny "Domaine Filliatreau" 2020 AOC		35,00€
 Saumur Champigny "Domaine Filliatreau" <i>Vieilles vignes</i> 2019 AOC		42,00€

VALLÉE DU RHÔNE

LES ROUGES

Côtes du Rhône Roc-Epine "Domaine Lafond" 2023 AOP	14,50€	22,00€
Crozes Hermitages Domaine de Rémizières Cuvée Christophe 2022 AOC		59,00€
Château Neuf du Pape, Clos du Calvaire 2021 AOC		79,00€

 Produit local  Produit issu de l'agriculture biologique
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix Nets TTC - Service compris

LES VINS

LE BEAUJOLAIS

LES ROUGES

	37,5cl	75cl	Magnum 1,5L
Brouilly "Domaine Robert Perroud" 2022 AOC		35,00€	
Morgon "Laurent Gauthier" 2022 AOC		38,50€	
Moulin à Vent "Domaine Lardy" 2022 AOP		44,00€	
Saint-Amour "Domaine Berthier" 2019 AOP			86,40€

LA BOURGOGNE

LES BLANCS

Mâcon Chaintré "Les Champs" 2022 AOP	39,00€
Saint-Romain, Joseph Drouhin 2016 AOC	45,00€
Chablis Moillard Grivot 2022 AOP	43,50€

LES ROUGES

Marsannay Vieilles Vignes Domaine Collotte 2022 AOP	59,00€
Nuits Saint Georges "Joseph Drouhin" 2015 AOC	99,00€
Gevrey Chambertin Domaine Collotte 2022 AOP	109,00€

LES BORDEAUX

LES ROUGES

 Bordeaux "Jaubert" 2020 AOC	21,00€	
 Castillon Côte de Bordeaux "Château des rochers" 2017 AOC	21,90€	
Margaux "La Berlande" 2021 AOC	67,50€	
Montagne Saint-Emilion "Château Farguet" 2016 AOC	33,60€	
Saint-Emilion Grand Cru "Le Dragon de Qvintvs" 2014 AOC (1)	95,00€	
Saint-Emilion Grand Cru Château Cartier 2020 AOC	69,50€	
Pessac Léognan "Château haut Plantade" 2021 AOC	69,50€	
Médoc "Château Haut Gravat" 2018 AOC	28,90€	
Médoc "Château Haut Gravat" 2020 AOC	24,90€	
Médoc "Château Haut Gravat" 2015 AOC		60,00€
Médoc "Château Layauga" 2018 AOC	39,50€	



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix Nets TTC - Service compris

LES VINS

VINS DE COPAINS

LES ROUGES

	37,5cl	75cl	Magnum 1,5L
Saint estèphe "Château Haut-Marbuzet" 2020		49,00€	
Château l'Hospitalet "la Clape" 2020 - 2021 AOP		43,50€	

À LA DÉCOUVERTE DE NOS RÉGIONS

LES BLANCS

Côtes de Gascogne Tariquet Classic 2022 IGP	19,50€
Côtes de Gascogne Tariquet Premières Grives 2023 IGP	25,00€
 Chardonnay "Grande Courtade" 2022 IGP	21,50€
Gewurztraminer Domaine "jean Sipp" 2016 AOC	35,00€
Gewurztraminer "Domaine de l'aigle" 2021 VDP	49,00€
 Viognier Fabre Gasparet 2020 IGP	59,00€

LES ROSÉS

Pays d'OC "Gris Blanc" 2023 IGP	27,00€	49,00€
 Côtes de Provence AOC Cuvée Magali 2023 vegan	36,00€	
 Côtes de Provence AOC Pionnière 2020 vegan	89,00€	
 Languedoc Cabrieres Clos du temple 2021	299,00€	

LES ROUGES

Côtes de Provence AOC François 2020	37,00€
Côtes de gascogne, "Domaine Montplaisir" IGP 2021	18,90€
Minervois "Domaine Bergerie de Rieux" 2019 AOC	23,90€
Côtes Catalanes Domaine Lauriga 2020 IGP	23,00€
 Fitou "Château La Grange" 2019 - 2020 AOP	26,00€
Pic Saint Loup "Gérard Bertrand" 2021 AOP	42,00€
 Corbière Boutenac Fabre Gasparets 2005 AOP	69,00€



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix Nets TTC - Service compris

LES VINS



Notre démarche PRODUCTEURS LOCAUX

Le réseau Brit Hotel met en avant les producteurs locaux de nos régions situés à - de 150km de l'hôtel-restaurant, le tout afin de privilégier la fraîcheur et la qualité des produits !

PETIT-DEJEUNER

LES PAINS :

Boulangerie Raphael MICHEL
44360 VIGNEUX DE BRETAGNE

CONFITURES ARTISANALES :

Muroise 44330 VALLET

GALETTES SAINT-MICHEL :

44730 Saint-Michel-Chef-Chef

MIEL :

Nicolas BERTOLLI
56200 Saint Martin sur Oust

RESTAURANT

GLACES ARTISANALES :

Terre de glaces
56140 Ruffiac

MAGRET, CUISSE DE CANARD À CONFIRE ET FOIE GRAS :

Alain François
44830 Bouaye

VIANDE BOVINE :

Viandes Bœuf Rondeau
44360 Vigneux de Bretagne

FARINE DE BLÉ NOIR :

Treblec, Moulin de Maure
de Bretagne 35168

MÂCHE NANTAISE :

Besconneau 44350
Guérande

FLEUR DE SEL

Les salines de Guérande
44420 La Turballe

CURÉ NANTAIS :

44210 Pornic

LES BOISSONS

CONCENTRÉ DE FRUITS :

Le Nantillais
44840 Les Sorinières

JUS DE POMMES ET CIDRE ARTISANAL :

Cidrerie Artisanale La
Ruadaie
56200 Saint-Martin-sur-Oust

BIÈRES ARTISANALES :

Brasserie Nao
44360 Vigneux de Bretagne

VINS :

Anjou et Coteaux de l'Aubance

Domaine Montgilet
49610 JUIGNE SUR LOIRE

MUSCADET :

Eric HUTEAU
44430 Le Landreau

Liste des 14 allergènes



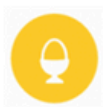
**Céréales contenant
du gluten & produits
à base de céréales**

*Cereals containing
gluten*



**Crustacés
& produits à base
de crustacés**

*Crustaceans and
crustacean products*



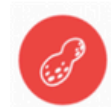
**Œufs
& produits à base
d'œuf**

*Eggs and egg
products*



**Poissons
& produits à base
de poissons**

*Fish and fish
products*



**Arachide
& produits à base
d'arachide**

*Peanuts and peanut
products*



**Soja
& produits à base
de soja**

*Soybeans and soya
products*



**Lait
& produits à base
de lait**

*Milk and dairy
products*



**Fruits à coques
& produits à base
de ces fruits**

*Nuts and nut
products*



**Moutarde
& produits à base
de moutarde**

*Mustard and
mustard products*



**Graine de sésame
& produits à base
de sésame**

*Sesame and sesame
products*



**Anhydride
sulfureux - sulfites**

*Sulphur dioxide and
sulphites*



**Céleri
& produits à base
de céleri**

*Celery and celery
products*



**Lupins
& produits à base
de lupin**

*Lupin and lupin
products*



**Mollusques
& produits à base
de mollusques**

*Molluscs and
mollusc products*

La liste des allergènes présents dans le petit-déjeuner ou le restaurant est disponible dans un classeur auprès des équipes