

Nos solutions de restauration

À toute heure

Notre Planche Mixte

Charcuteries et Fromages agrémentée de cornichons, beurre et pain 15.00€
Rosette, jambon blanc, jambon persillé de Bourgogne, emmental, Chaource AOP

Les Plats



Salade composée de saison 15.00€
Salade verte, œuf dur, emmental, croûtons, tomates cerise, noix

Croque Monsieur 180g 11.50€
Jambon de porc cuit, fromage et sauce béchamel accompagné de salade verte

Quiche Lorraine 180g 11.50€
Pâte garnie aux lardons fumés, jambon et à l'emmental accompagné de salade verte

Tarte aux Poireaux 180g 11.50€
Pâte garnie aux poireaux et à l'emmental accompagné de salade verte

Les soupes

8,50€

Douceur d'Automne à la crème fraîche 30cl
Pomme de terre, panais, carottes, poireaux, celeri-rave, courge et oignon

Velouté de Cèpes, bolets et Morilles à la crème fraîche 30cl



Les Desserts

Velours de Cacao en bocaux 90g 8.50€
Crème onctueuse au cacao

Yaourt et crème dessert locale de la Ferme Désiris 2.50€
 Fruits frais 2.50€

Les Boissons

Eau minérale 1L 5.00€
 Perrier 33cl 4.50€
 Coca-Cola 33cl 4.50€
 🌿 Bière Carnacus 33cl 6.20€
 🌿 Verre Mâcon Azé Rouge 12cl 5.00€
 🌿 Verre Mâcon Azé Blanc 12cl 5.00€



**Producteurs
LOCAUX**

Brit Hotel s'engage dans
la démarche «Producteurs Locaux»
depuis 2012 !

🌿 Plat contenant au moins un produit local
 Tarif Nets TTC Service compris
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.