

Restaurant Les Evens

Toute l'Équipe du Brit Hotel Les Evens vous souhaite la Bienvenue !

Nous sollicitons au maximum nos producteurs locaux pour vous concocter nos meilleures recettes chaque saison. Vous pouvez identifier ces plats grâce au logo :



Boeuf : SARL Breton Viande 72210 La Suze Sur Sarthe
Tomme Sarthoise : Le Pis qui Chante 72150 Villaines-sous-Lucé
Chèvre : La Ferme de Noiras 72170 Juillé
Fruits et Légumes : Le P'tit Potager 72 100 Le Mans
Pommes : Le Verger du Petit Pavillon 72 500 Lavernat
Miel : Les Douceurs du Rucher 72 380 Sainte-Jamme-Sur-Sarthe
Jasnières : AOC Olivier Champion 72 230 Poncé Sur Loire

Identifiez nos plats végétariens grâce au logo :



Identifiez nos plats "Fait Maison" grâce au logo :



Les Entrées

Starters

Rillettes de Thon Citronnées, Pain Grillé et Pickles de Légumes

Lemon Tuna Rillettes with Grilled Toast and Vegetables Pickles

7.90€

Petite Salade d'Été

Salade, Chèvre Frais, Jambon Sec, Pomme Granny Smith, Noix, Vinaigrette au Miel

8.90€

Green Salad, Country Ham, Local Goat Cheese, Apple Granny Smith, Walnuts

Option Végétarienne Possible / Vegetarian Option Possible

Assiette de Rillettes du Mans

Traditional Le Mans Mashed Pork

7.90€

Burrata 50g & Tomates d'Antan au Pesto, Focaccia

Burrata & Tomatoes with Pesto, Focaccia

8.90€

Entrée du Jour

Starter of the day

7.90€

Prix Nets . Taxes Included

Les Viandes et Poissons

Meats and Fishes

-  **Pièce du Boucher VBF 150g, Sauce Échalotes** **18.50€**
Supp. de 3.00€ dans nos menus
Piece of Beef (150g/FR) Shallot Sauce/ Extra of 3.00€ in our menus
-  **Grande Salade d'Été** **15.00€**
Salade, Chèvre Frais, Jambon Sec, Pomme Granny Smith, Noix, Vinaigrette au Miel
Green Salad, Country Ham, Local Goat Cheese, Apple Granny Smith, Walnuts
Option Végétarienne Possible / Vegetarian Option Possible
- Poisson du Marché, Sauce Vierge** **16.50€**
Market Fish with Sauce Vierge
-  **Burger d'Été** **15.90€**
Pain Burger aux Graines, Steak Haché VBF 180g, Chèvre Frais, Salade,
Confit d'Oignons Rouges, Sauce Chorizo
*Multiseed Burger Bun, Beef Patty FR 180g, Fresh Local Goat Cheese, Chorizo, Lettuce,
Red Onion Confit, Chorizo Sauce*
-  **Suprême de Volaille en Croûte de Moutarde à l'Ancienne** **14.90€**
Origine France 160g-200g
Chicken Supreme with a Wholegrain Mustard Crust
-  **Tartare de Boeuf Façon Sarthoise VBF 180g** **16.50€**
Échalotes, Cornichons, Moutarde à l'Ancienne, Tomme Sarthoise Râpée, Oignons Crispy
*Beef Tartare FR 180g with Shallots, Pickles, Wholegrain Mustard, Grated Cheese Tomme ,
Crispy Onions*

Les Desserts

Dessert à réserver dès votre prise de commande
Dessert to be ordered when placing your order

Desserts

-  **Duo de Fromages Locaux (Supp. de 2.00€ dans nos Menu)** **9.50€**
Tomme Sarthoise "Le Refrain" et Fromage de Chèvre
Local Cheese Duo (Extra of 2.00€ in our Menus)
-  **Pavlova aux Fruits de Saison** **8.90€**
Seasonal Fruits Pavlova
-  **Brownie Maison et Glace Vanille** **8.50€**
Homemade Brownie with Vanilla Ice Cream
- Coupe Pêche Verveine** **8.50€**
Glace Vanille, Pêches au Sirop, Amandes Torréfiées, Crème Fouettée, Miel Local
Vanilla Ice Cream with Peaches in Syrup, Toasted Almonds, Whipped Cream and Honey
- Buffet des Desserts** **9.00€**
Dessert Buffet

Prix Nets . Taxes Included

Les Apéritifs Pre Dinner Drinks

Anisé 2cl <i>Aniseed-flavoured alcohol</i>	3.50€
Kir Muscadet 10cl <i>White Wine Kir</i>	3.70€
Kir des Evens 10cl <i>Evens Kir</i>	4.20€
Martini, Suze 5cl	4.00€
Porto, Muscat 8cl	4.00€
Whisky Supérieur 4cl <i>(Aberlour, Four Roses)</i>	7.50€
Whisky 4cl <i>(Jack Daniel's, Jameson)</i>	7.00€
Bière Pression Bud 25cl : 4.50€ 50cl : 9.00€	
Bière Pression Leffe 25cl : 4.90€ 50cl : 9.50€	
Américano 9cl <i>Americano Cocktail</i>	9.00€
Apérol Spritz 9cl	9.00€
Cocktail Fraicheur 18cl <i>Fruits Cocktail</i>	5.00€
Sodas <i>(Coca-Cola, Fuze Tea,...)</i>	4.00€
Perrier 33cl	3.50€
Jus de Fruits 25cl <i>Fruits Juice</i> <i>Ananas/Orange/Abricot/Tomate</i>	4.00€

Les Vins Wines

Les Vins Rouges Red Wines

	VERRE 15CL	CARAFE 25CL	CARAFE 50CL	BOUTEILLE 75CL
Anjou <i>Domaine Rousseau 2023</i>	4.70€	7.70€	15.00€	23.00€
Saumur Champigny <i>Les Longes 2024</i>	4.70€	7.80€	15.20€	24.50€
St Nicolas de Bourgueil <i>Les Echaillons 2024</i>	4.70€	7.80€	15.20€	24.50€
Morgon <i>La Croix Gaillard 2023</i>				27.50€
Menetou Salon <i>Jean Claude Leclerc 2023</i>				24.00€
Bordeaux <i>Court Montessant 2024</i>	6.30€	10.50€	15.90€	23.00€
Coteaux de Peyriac Rouge		5.00€	9.00€	

Les Vins Rosés Rosé Wines

Rosé de Loire <i>Domaine Rousseau 2024</i>	3.90€	6.60€	13.00€	19.50€
Côte de Provence <i>Masterel 2024</i>	5.00€	8.40€	16.80€	25.00€
Coteau de Peyriac Rosé		5.00€	9.00€	

Les Vins Blancs White Wines

Sauvignon de Loire <i>Domaine Rousseau 2024</i>	3.90€	6.75€	13.00€	19.00€
Jasnières <i>Olivier Champion 2023</i>	6.50€	11.50€	22.00€	28.00€
Coteaux de Peyriac Blanc		5.00€	9.00€	

Les Bulles Sparkling Wines

Champagne <i>Monopole 75cl</i>	50.00€
Vouvray Pétillant 75cl <i>Domaine de La Racauderie</i>	23.50€

Les Eaux Waters

Vittel	50cl : 3.70€	1L : 4.90€
San Pellegrino	50cl : 3.70€	1L : 4.90€

Les Boissons Chaudes Hot Drinks

Café 6cl <i>Expresso Coffee</i>	2.00€
Café Crème 6cl <i>White coffee</i>	2.40€
Thé, Infusion 12cl <i>Tea, Infusion</i>	3.00€
Décaféiné 6cl <i>Decaffeinated Coffee</i>	2.00€