

# 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 : Charcuterie Ruel 72 110 BONNETABLE  
Tomme Sarthoise : GAEC Bio Avenir 72 700 SPAY  
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 PONCE SUR LOIR

Identifiez nos plats végétariens grâce au logo : 

## Les Entrées

Starters

<b>Tarte d'Automne au Butternut, Lardons et Chèvre</b> <i>Autumn Tart with Butternut, Lardons and Goat's Cheese</i>	<b>9.00€</b>
 <b>Velouté de Chou-Fleur, Chorizo et Noisettes Torréfiées</b> Option Végétarienne Possible sans Chorizo <i>Cream of Cauliflower Soup with Chorizo and Roasted Hazelnuts</i>	<b>8.00€</b>
<b>Bouchée Sarthoise (Rillettes, Lardons, Chèvre)</b> <i>Vol au Vent with Rillettes, Lardons and Goat's Cheese</i>	<b>9.00€</b>
<b>Entrée du Jour</b> <i>Starter of the day</i>	<b>7.50€</b>

*Prix Nets . Taxes Included*

# Les Viandes et Poissons

## Meats and Fishes



**Pièce du Boucher, Sauce au Poivre et au Cognac** 18.00€  
Bœuf Fermier du Maine Label Rouge 160g / Supp. de 3.00€ dans nos menus  
*Piece of Beef (160g/FR) with Pepper and Cognac Sauce / Extra of 3.00€ in our Menus*

**Steak à Cheval / VBF 150G** 14.50€  
*Steak Topped with a Fried Egg*

**Le Burger du Moment** 15.50€  
VBF 150g, Galette de Pommes de Terre, Emmental, Bacon, Sauce au Poivre  
*Beef 150g, Potato Galette, Emmental Cheese, Bacon, Pepper Sauce*

**Aiguillettes de Poulet, Crème de Moutarde à l'Ancienne** 16.00€  
Origine France / 150g  
*Chicken Strips with Wholegrain Mustard*

**Gnocchis Gratinés aux Epinards, Tomates Séchées et Parmesan** 14.50€  
*Gnocchis Grilled with Parmesan Cheese, Spinach and Dried Tomatoes*

**Dos de Merlu Lardé, Sauce Citronnée et son Écrasé de Patates Douces** 17.50€  
Origine Atlantique Sud Est / 170g  
*Larded Hake Fillet, Lemon Sauce with Mashed Sweet Potatoes*

# Les Desserts

## Desserts



**Tomme Sarthoise et sa Salade Verte** (Supp. de 2.00€ dans nos Menus) 8.50€  
*Local Tomme with Lettuce (Extra of 2.00€ in our Menus)*

**Brownies Maison et sa Crème Anglaise** 8.50€  
*Homemade Brownies with Custard*



**Pomme Sarthoise Rôtie au Miel de nos Régions, Glace Vanille** 8.50€  
A réserver dès votre prise de commande  
*Roasted Local Apple with Regional Honey and Vanilla Ice Cream*

**Panna Cotta et sa Compotée de Poires, Brisures de Spéculoos** 8.50€  
*Panna Cotta with Pear Compote and Pieces of Speculoos*

**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>Glenfiddich, Four Roses</i> )	6.90€
Whisky 4cl ( <i>Jack Daniel's, Jameson</i> )	6.00€
Bière Pression Bud 25cl : 4.00€ 50cl : 8.00€	
Bière Pression Leffe 25cl : 4,50€ 50cl : 9.00€	
Américano 9cl <i>Americano Cocktail</i>	7.00€
Cocktail Fraicheur 18cl <i>Fruits Cocktail</i>	5.00€
Coca Cola 33cl	3.50€
Perrier 33cl	3.50€
Jus de Fruits 25cl <i>Fruits Juice</i> <i>Ananas/Orange/Abricot/Tomate</i>	3.50€

## Les Bulles Sparkling Wines

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

## Les Eaux Waters

Vittel	50cl : 3.70€	1L : 4.90€
Eau de Perrier	50cl : 3.70€	1L : 4.90€

## Les Boissons Chaudes Hot Drinks

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

## Les Vins Wines

### Les Vins Rouges Red Wines

	VERRE 15CL	CARAFE 25CL	CARAFE 50CL	BOUTEILLE 37.50CL	BOUTEILLE 75CL
Anjou <i>Domaine Rousseau 2022</i>	4.50€	7.70€	15.00€		23.00€
Saumur Champigny <i>Les Longes</i>				15.50€	24.50€
St Nicolas de Bourgueil <i>Les Echaillons 2021</i>				14.00€	18.80€
Morgon <i>La Croix Gaillard 2012</i>					27.50€
Menetou Salon <i>Jean Claude Leclerc 2020</i>					24.00€
Bordeaux Court <i>Montessant 2022</i>	6.30€	10.50€	15.90€		23.00€
Cabernet Franc <i>Les Coins</i>		5.00€	9.00€		

### Les Vins Rosés Rosé Wines

Rosé de Loire <i>Domaine Rousseau 2023</i>	3.90€	6.60€	13.00€		19.50€
Côte de Provence <i>Masterel 2023</i>	5.00€	8.40€	16.80€	15.00€	25.00€
Gamay Rosé <i>Les Coins</i>		5.00€	9.00€		

### Les Vins Blancs White Wines

Sauvignon de Loire <i>Domaine Rousseau 2023</i>	3.90€	6.75€	13.00€		19.00€
Jasnières <i>Olivier Champion</i>	6.50€	11.50€	22.00€		28.00€
Gros Plant Nantais <i>Domaine Les Coins</i>		5.00€	9.00€		

# Les Menus

## Menu du Jour

Servi uniquement du Lundi au Vendredi midi  
17.50€



### Menu Midi

Servi uniquement le Midi

15.00€

ENTRÉE DU JOUR  
PLAT DU JOUR

**OU**

PLAT DU JOUR  
BUFFET DES DESSERTS

### Menu Liberty

2 plats: 21.00€

3 plats : 25.00€

ENTRÉE À LA CARTE  
PLAT À LA CARTE  
DESSERT À LA CARTE

Prix Nets . Taxes Included