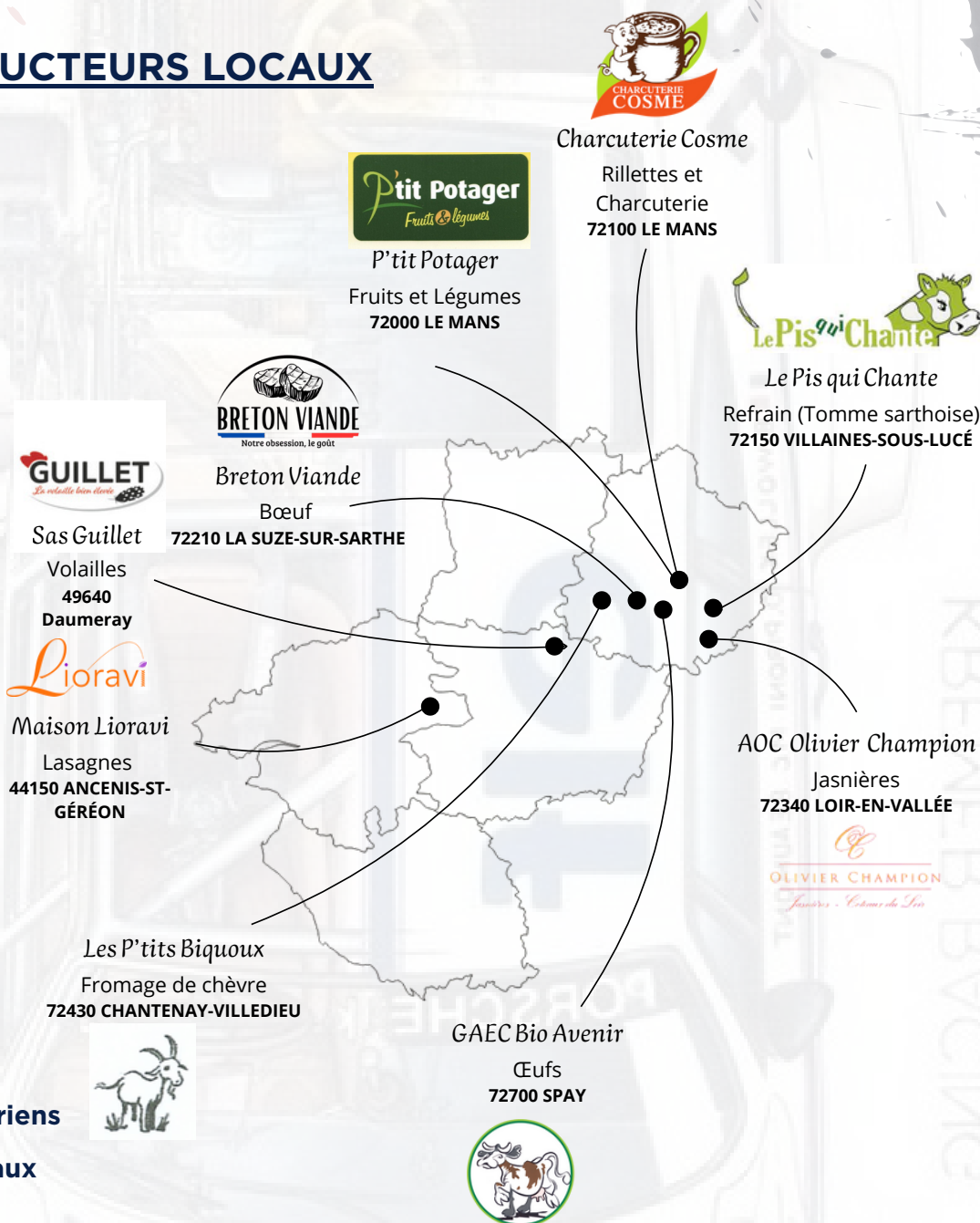


BRIT HOTEL LE COTTAGE

RESTAURANT

INFORMATIONS

NOS PRODUCTEURS LOCAUX



NOS INFOS

Ouvert Semaine et Week-end de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Possibilité de réaliser vos événements (anniversaire, repas de famille, repas d'entreprise ...)

Menus spéciaux possible sur réservation

PRIX NETS

BRIT HOTEL

LE COTTAGE

RESTAURANT



L'ARDOISE MIXTE SARTHOISE

Rillettes, Saucisson Sec, Saucisson à L'ail, Andouille et Tomme Sarthoise
Petite 8.50 €, Grande 14.00 €

APERITIFS

Anisé 2 cl	3.00€
Kir Muscadet 10 cl	4.00€
Kir Pétillant 10 cl	4.50€
Kir Cottage 10 cl	4.50€
Kir Breton 10 cl	3.50€
Kir Royal 10 cl	9.50€
Martini, Suze 5 cl	4.00€
Porto Blanc/Rouge, Muscat 8 cl	4.00€
Coupe de Champagne 10 cl	9.20€

LES EAUX

Vittel ou Eau de Perrier 1L	5.10€
Vittel ou Eau de Perrier 50 cl	4.10€

RAFRAICHISSEMENTS

Coca 33 cl, Perrier 33 cl	
Orangina 25 cl, Ice Tea 25 cl	
Schweppes Agrumes 25 cl,	
Jus de Fruits 25 cl, Diabolo	3.50€

BIERES ET CIDRE

	<u>25Cl</u>	<u>50Cl</u>
Pression Budweiser	4.00€	7.00€
Pression Leffe	4.50€	8.00€
Pression "Spéciale"	4.70€	8.70€
Picon	4.50€	8.00€
Monaco ou Panaché	4.00€	7.00€
Cidre	3.00€	6.00€

WHISKIES

	<u>4Cl</u>
Jameson	7.00€
Jack Daniel's	7.00€
Clan Campbell	6.00€
Four Roses	7.00€
Glenlivet 12 Ans d'Age	9.00€
Aberlour	8.00€
Chivas Regal	8.00€

COCKTAILS

Américano 9 Cl	8.00€
Apérol Spritz 12 Cl	8.00€
Mojito Classic ou Pomme/Kiwi 16 Cl	8.50€
Moscow Mule 16 Cl	8.00€
Woo-Woo 16 Cl	8.50€
(Rhum Blanc, Crème de Pêche, Jus d'Abricot, Sirop de Grenadine)	
Gin Tonic 12 Cl	7.00€
Gin Tonique Tanqueray 12 Cl	9.00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito ou Pomme/Kiwi 16Cl	5.50€
Cocktail Fraicheur 16 Cl	5.50€
(Jus d'Ananas, Jus de Pomme Kiwi, Citron Vert, Sirop de Rhum)	
Moscow Mule Pêche 16Cl	5.50€

CHAMPAGNE ET PETILLANT

Pommery 75 cl	60.00€
Bouvet Saphir 75 cl	28.00€

DIGESTIFS

	<u>4Cl</u>
Cognac/Calvados/Armagnac	6.00€
Cognac Hennessy	9.00€
Get 27/Get 31/Menthe pastille	6.00€
Mandarine Impériale	6.00€
Bailey's	6.00€
Cointreau/Grand Marnier	6.00€
Rhum Ambré St James	6.00€
Rhum Diplomatico	9.00€
Limoncello	6.00€

BOISSONS CHAUDES

Café / Coffee 6Cl	1.90€
Café Allongé	2.00€
Décaféiné 6Cl	1.90€
Café Crème 12Cl	2.30€
Thé, infusion, 12Cl	3.00€
Chocolat 12Cl	2.80€

PRIX NETS

BRIT HOTEL
LE COTTAGE
RESTAURANT

ENTRÉES

Velouté de Butternut, Crème d'Ail et Fines Herbes, Chips de Lard 8.50 €
(Butternut Squash Velouté, Garlic and Herb Cream, Bacon Chips)  **Possible Végétarien**

 **Tartelette Forestière** 9.00 €
(Champignons, Sauce Béchamel, Oignons, Persil)
(Forest mushroom tartlet, Mushrooms, Béchamel sauce, Onions, Parsley)

Saumon Fumé Maison et sa Chantilly Citron 9.00 €
(Homemade Smoked Salmon, Lemon Chantilly Cream)

Salade D'Automne 9.00 €
(Salade, Pommes Granny Smith, Bleu d'Auvergne, Noix, Croûtons et Jambon Serrano)
(Autumn Salad with Granny Smith Apples, Bleu d'Auvergne, Walnuts, Croutons & Serrano Ham)

 **Roulé d'Épinard, Chèvre et Noix** 8.50 €
(Spinach, Goat cheese and Walnut Roll)

 **Rillettes Du Mans & ses Toasts (80g)** 6.00 €
(Rillettes Du Mans & Toasts)

DESSERTS

 **Tomme Sarthoise et Bûche de Chèvre Cendrée Affinée, Salade** 7.50 €
(Duo of Local Cheeses)

 **Crumble de Pommes au Jasnières** 8.50 €
(Apple Crumble with a Jasnières Wine)

Ricotta Façon Cheesecake aux Poires 8.50 €
(Pear and Ricotta Cheesecake)

Finger Crème Glacée Vanille Spéculoos et Mousse Café 8.50 €
(Speculoos & Coffee Frozen Finger Dessert)

Moelleux Pistache, Cœur Coulant Nutella 8.50 €
(Pistachio Coulant with Nutella Heart)

Assiette Gourmande 8.50 €
(Mini Crumble aux Pommes, Glace Vanille, Gâteau Pistache, Mousse Café)
(Mini Appel Crumble, Vanilla Ice Cream, Pistachio Cake, Coffee Mousse) **Supplément café 1.00 €**

Dessert Du Jour 7.50 €
(Dessert of the day)

PRIX NETS

ENTRÉES ET DESSERTS

BRIT HOTEL
LE COTTAGE
 RESTAURANT

PLATS

PLATS

- Toutes nos viandes sont d'origine Française -



Burger d'Automne (150g) 17.50 €
(Boeuf Haché, Jambon Serrano, Tomme Sarthoise, Oignons Rouges, Sauce Forestière)
Supplément Burger XXL (320g) 4.00€
(Minced Beef, Serrano Ham, Tomme Sarthoise Cheese, Red Onions, Forest Sauce)



Pièce de Bœuf, Sauce Forestière (150g) 17.50 €
(Piece of Beef and Mushroom Sauce)



Tartare d'Automne (180g) 17.50 €
(Bœuf Haché, Tomme Sarthoise, Champignons, et ses Condiments)
(Beef, Local Cheese, Pesto, Pine Nuts and Condiments)

Osso Bucco de Veau à la Milanaise (250g) 19.50 €
(Traditional Milanese Veal Osso Buco)

Andouillette de Troyes AAAAA, Sauce au Bleu (200g) 19.50 €
(Andouillette Sausage with Blue Cheese Sauce)



Suprême de Poulet Farci aux Champignons et Marrons, Crème de Lard (220g). 17.50 €
(Stuffed Chicken Supreme with Mushrooms and Chestnuts, Bacon Cream Sauce)

Lasagnes de Saumon et Fondue de Poireaux (150g) 17.50 €
(Salmon Lasagna with Creamy Leek Fondue)

Filet de Bar, Sauce Cidre (150g) 19.50€
(Sea Bass Fillet with Cider Sauce)

Velouté de Butternut, Crème D'Ail et Fines Herbes, Chips de Lard 16.50 €
(Butternut Squash Velouté, Garlic and Herb Cream, Bacon Chips)  **Possible Végétarien**

Salade d'Automne XXL 16.50 €
(Salade, Pommes Granny Smith, Bleu d'Auvergne, Noix, Croûtons et Jambon Serrano)
(Autumn Salad with Granny Smith Apples, Bleu d'Auvergne, Walnuts, Croutons & Serrano Ham)

PRIX NETS

BRIT HOTEL
LE COTTAGE
 RESTAURANT

MENU

COTTAGE

27,90€

**Entrée + Plat + Dessert
au Choix à la Carte**

MENU

EXPRESS

23,90€

**Entrée et Plat au Choix à la Carte
Ou
Plat et Dessert au Choix à la Carte**

MENU

JOUR

**Entrée + Plat + Dessert 16.00 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 14.00 €**

BRIT HOTEL LE COTTAGE

RESTAURANT LES VINS BLANCS

Vallée de la Loire

Sauvignon de Touraine AOP Les Roches	75 Cl 19,50 €
Menetou Salon AOC JC Leclerc Récoltant	26,50 €
Coteaux du Layon AOP Rousseau	24,50 €
Muscadet sur Lie AOC Domaine Les Coins	16,50 €
Jasnières AOC Olivier Champion	27,50 €

LES VINS ROSÉS

Vallée de la Loire

Cabernet d'Anjou AOP Clin d'Oeil	18,00 €
--	---------

Languedoc-Roussillon

Pays d'Oc IGP Brune Saline	14,00 €
----------------------------------	---------

Provence

Méditerranée IGP Ponton n°7	18,50 €
Côtes de Provence AOP Minuty - Coté Presqu'île	29,90 €

LES VINS ROUGES

Vallée de la Loire

Anjou AOC Rousseau	16,50 €
St Nicolas de Bourgueil AOP Vieux Pressoir	23,50 €
(37.50 Cl)	17,50 €
Chinon AOP Couly Dutheil	25,00 €
Menetou Salon AOC JC Leclerc Récoltant	28,50 €

Bourgogne

Côte Chalonnaise AOP Millebuis Pinot Noir	30,50 €
Hautes Côtes de Nuits AOP-Domaine P.Hudelot	43,00 €

Bordeaux

Côtes de Bourg AOP Château de Barbe	22,00 €
Haut Médoc AOP Victoria II	27,00 €
St Emilion Grand Cru AOP Petit Corbin	39,90 €

Vallée du Rhône

Rasteau Vallée du Rhône AOP Famille Perrin	29,00 €
--	---------

Vins Etrangers

Don Cristobal-Finca La Nina Malbec (Argentine)	20,00 €
--	---------

LES VINS AU VERRE OU A LA CARAFE

	VERRE 15 Cl	25 Cl	50 Cl
Gros Plant Nantais IGP Les Coins	3,00 €	4,00 €	7,50 €
Jasnières AOC Olivier Champion	5,50 €	-	-
Coteaux Du Layon AOP Rousseau	5,00 €	-	-
Sauvignon Pays d'Oc IGP Jean Dellac	3,80 €	5,50 €	10,00 €
Val de Loire Rosé IGP Domaine de la Raderie	3,80 €	5,50 €	10,00 €
Pays d'Oc IGP Brune Saline	3,50 €	5,00 €	8,50 €
Méditerranée IGP Ponton n°7	4,00 €	-	-
Saumur Rouge AOP Clin d'Oeil	3,50 €	5,00 €	8,50 €
St Nicolas de Bourgueil AOP Vieux Pressoir	4,75 €	-	-
Côtes de Bourg AOP Château de Barbe	4,50 €	-	-
Côtes du Rhône AOP Les 3 Garçons	4,50 €	-	-

PRIX NETS