

BRIT HOTEL

LE COTTAGE

RESTAURANT



L'ARDOISE MIXTE SARTHOISE

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

NOS ENTREES

-  **Gaspacho de Tomates, Chèvre et Basilic** 8.50 €
(Gaspacho Tomatoes, goat Cheese and Basilic)
-  **Baguette Farcie Façon Carbonara** 8.50 €
(Bread Carbonara-Style Stuffed)
-  **Poke Bowl** 9.50 €
(Concombre, Oignons Rouges, Carottes, Riz, Œuf de Loué, Ananas, Aiguillettes de Poulet)
(Cucumber, Red Onions, Carrots, Rice, Loué Egg, Pineapple, Chicken Strips)  **Possible en Plat Végétarien**
- Salade Printanière** 9.00 €
(Salade, Mozzarella, Fraises, Asperges Vertes, Magret de Canard Fumé)
(Salad, Mozzarella, Strawberries, green asparagus, smoked duck breast)  **Possible en Plat Végétarien**
- Tartare de Saumon aux Agrumes, Crème Citronnée** 9.50 €
(Citrus Salmon Tartare with Lemon Cream)
-  **Rillettes Du Mans & Ses Toasts (80g)** 6.00 €
(Rillettes Du Mans & Toasts)

NOS DESSERTS

-  **Tomme Sarthoise et Bûche de Chèvre Cendrée Affinée, Salade** 7.50 €
(Duo of Local Cheeses)
- Tartelette aux Fraises et sa Crème Légère à la Vanille, Glace Vanille** 8.50 €
(Strawberry Tartlet and Vanilla Cream)
- Crème Brûlée à la Lavande** 8.50 €
(Lavender crème brûlée)
- Gâteau Crémeux au Chocolat** 8.50 €
(Creamy Chocolate Cake)
- Tiramisu aux Cerises Amarena** 8.50 €
(Amarena Cherry Tiramisu)
- Assiette Gourmande** 8.50 €
(Mini Crème Brûlée à la Lavande, Mini Tiramisu Amarena, Mini Tartelette aux Fraises et Glace Vanille)
(Mini Lavender crème brûlée, Mini Amarena Cherry Tiramisu, Mini Strawberry Tartlet and Vanilla Cream)
Supplément café 1.00 €
- Dessert Du Jour** 7.50 €
(Dessert of the day)

PRIX NETS



Végétarien



NOS VIANDES SARTHOISES



Burger Revisité aux Rillettes (150g) 17.50 €
(Steak Haché de Bœuf et Rillettes, Salade, Tomates, Oignons, Cheddar aux Oignons, Sauce à la Rilette)
 (Burger, Minced Beef, Rillettes, Salad, Onion Cheddar, Onion and Rilette Sauce)
 Supplément Burger XXL(320g) 4.00€



Pièce de Bœuf, Sauce au Poivre (150g) 17.50 €
 (Piece of Beef and Pepper Sauce)



Filet Mignon de Porc Sarthois, Sauce Moutarde à l'Ancienne (150g) 19.50 €
 (Sarthe Pork Tenderloin with Old-Fashioned Mustard Sauce)

NOS PLATS

Toutes nos Viandes sont d'Origine Française



Tartare au Couteau Printanier (180g) 17.50 €
(Magret Fumé, Noix, Parmesan, Condiment)
 (Tartar, Smoked Duck Breast, Nuts, Parmesan and Condiments)



Aiguillettes de Poulet Façon blanquette au Jasnières (150g) 19.50 €
 (Blanquette-Style Chicken Strips and Jasnières white wine)

Lasagnes de Saumon aux Asperges Vertes (160g) 19.50 €
 (Salmon Lasagna with Green Asparagus)

Dos de Cabillaud, Risotto aux légumes du Soleil, Sauce Vierge (180g) 17.50 €
 (Cod, Risotto with Sun Vegetables, Vierge Sauce)

Risotto au Parmesan et Chorizo (200g) 17.00 €
 (Parmesan Risotto and Chorizo)  **Possible en Plat Végétarien**

Salade Printanière XXL 16.50 €
(Salade, mozzarella, fraises, Asperges Vertes, Magret de Canard Fumé)
 (Salad, mozzarella, strawberries, green asparagus, smoked duck breast)  **Possible en Plat Végétarien**



Poke Bowl XXL 16.50 €
(Concombre, Oignons Rouges, Carottes, Riz, Œufs de Loué, Aiguillettes de Poulet)
 (Cucumber, Red Onions, Carrots, Rice, Loué Egg, Chicken Strips)  **Possible en Plat Végétarien**

PRIX NETS



Végétarien

Nos Producteurs Locaux :



Votre Restaurant Le Cottage s'engage à faire travailler les producteurs locaux.



Vous pouvez les repérer dans notre carte grâce à ce logo.

Charcuterie	Charcuterie COSME 72000 LE MANS
Boeuf	Charcuterie RUEL 72110 BONNETABLE
Jasnières	AOC Olivier Champion 72230 PONCE SUR LOIR
Tomme Sarthoise (Refrain) et Œufs	Gaec Bio Avenir 72700 SPAY
Sainte Maure de Touraine	Cloche d'Or 37260 PONT DE RUAN
Pâtes à Lasagnes	Maison Lioravi 44150 ANCENIS
Mignon de Porc	Charcuterie COSME 72000 LE MANS

MENU



28.00€

Entrée à la Carte

Plat au Choix à la Carte

Dessert à la Carte

MENU



24.00€

Entrée à la Carte
Plat au Choix à la Carte

Ou

Plat au Choix à la Carte
Dessert à la Carte

Supplément fromage 4 €

PRIX NETS

— CARTE DES BOISSONS —



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



APERITIFS

Anisé 2 cl	3,00 €
Kir Muscadet 10 cl	4,00 €
Kir Cottage 10 cl	4,50 €
Kir Breton 10 cl	3,50 €
Kir Royal 10 cl	9,50 €
Martini, Suze 5 cl	4,00 €
Vin Doux Naturel (Porto, Muscat) 8 cl	4,00 €
Bière Pression Blonde 25 cl	4,00 €
Bière Pression Leffe 25 cl	4,50 €
Bière Pression « Spéciale » 25 cl	4,70 €
Jameson 4 cl	7,00 €
Américano 9 cl	8,00 €
Coupe de Champagne 10 cl	9,20 €
Aperol Spritz 12 cl	8,00 €
Coca 33 cl / Perrier 33 cl / Orangina 25 cl / Schweppes 25 cl / Jus de Fruits 25 cl	3,50 €

LES VINS ROUGES

	75 Cl
Anjou AOC Rousseau	16,50 €
St Nicolas de Bourgueil AOP Vieux Pressoir	23,00 €
St Nicolas de Bourgueil AOP Vieux Pressoir (37.50 Cl)	16.50 €
Chinon AOP Couly Dutheil	25,00 €
Menetou Salon AOC JC Leclerc Récoltant	28,50 €
Côtes de Bourg AOP Château de Barbe	22,00 €
Haut Médoc AOP Victoria II	26,50 €
St Emilion Grand Cru AOP Petit Corbin	39,50 €
Rasteau Vallée du Rhône AOP Famille Perrin	28,50 €
Bourgogne Côte Chalonnaise AOP Millebuis Pinot Noir	30,50 €
Hautes Côtes de Nuits AOP-Domaine P.Hudelot	42,50 €
Don Cristobal-Finca La Nina Malbec (Argentine) 13,5%	20,00 €

LES VINS ROSES

	75 Cl
Cabernet d'Anjou AOP Clin d'Oeil	18,00 €
Méditerranée IGP Ponton n°7	18,50 €
Côtes de Provence AOP Minuty - Coté Presqu'île	29,00 €

LES EAUX PLATES ET GAZEUSES

	50 Cl	1 L
Vittel	4.10 €	5,10 €
Eau Gazeuse	4.10 €	5.10 €

LES VINS BLANCS

	75 Cl
Sauvignon de Touraine AOP Les Roches	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 €

CHAMPAGNE ET PETILLANT

Pommery 75 cl	60,00 €
Bouvet Saphir Méthode Traditionnelle	28,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café 6 Cl	1,90 €
Café Allongé 12 Cl	2,00 €
Décaféiné 6 Cl	2,10 €
Café Crème 12 Cl	2,30 €
Thé/Infusion 12 Cl	3,00 €
Café Gourmand 6 Cl	9,50 €
Chocolat 12 Cl	2,80 €

LES VINS AU VERRE OU A LA CARAFE

	VERRE	25 Cl	50 Cl
Gros Plant Nantais IGP Les Coins	3,00 €	4,00 €	7,00 €
Jasnières AOC Olivier Champion	5,50 €	-	-
Coteaux Du Layon AOP Rousseau	5,00 €	-	-
Sauvignon de Touraine IGP Les Coins	3,80 €	5,50 €	10,00 €
Gamay Rosé IGP Les Coins	3,00 €	4,00 €	7,00 €
Méditerranée IGP Ponton n°7	4,00 €	-	-
Cabernet d'Anjou Rosé AOP Clin d'Oeil	3,75 €	-	-
Cabernet Rouge IGP Les Coins	3,00 €	4,00 €	7,00 €
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 €	-	-