



BRIT HOTEL
Privilège

Brasserie



Entrées / Starters

- Gambas grillées au tandoori et pois gourmands en vinaigrette, aux sucs d'orange 12,00 €
Tandoori grilled king prawns with gourmet peas and orange vinaigrette
- Mousseline de poisson à l'aneth, coque, salicorne et wasabi 10,00 €
Fish mousse flavored with dill and shellfish
- Crottin de chavignol rôti sur toast et salade verte 9,00 €
Crotin de Chavignol (goat cheese) on toast, green salad
- Crème brûlée au foie gras et carpaccio de dorade, huile d'olive, citron 10,00 €
Crème brûlée: foie gras and sea bream carpaccio, olive oil and lemon

Plats / Main courses

- Dos de cabillaud rôti, pois gourmands et tomates cerises, sauce vierge 18,00 €
Back of roast cod with mangetout, cherry tomatoes, olive oil sauce
- Filet de Saint Pierre piqué au laurier, poêlée meunière, risotto au chorizo 26,00 €
Pan sautéed fillet of John Dory meuniere style flavored with bay laurel, Chorizo risotto
- Filet de boeuf (U.E.) grillé, poêlée de pommes de terre grenaille 18,00 €
Grilled beef fillet (E.U.), pan-fried potatoes
- Cassolette de poisson du marché au jus de moule crème 16,00 €
Market fish casserole with cream mussel juice

- Croque Monsieur 5,00 €
- Croque Monsieur, frites et salade 9,00 €
- Burger maison, frites et salade romaine
Homemade burger, French fries, romaine lettuce 14,00 €
Steak haché, salade, tomate, oignon rouge, ketchup, mayonnaise, cheddar
Minced beef, salad, tomato, red onions, ketchup, mayonnaise, Cheddar cheese
- Tartare de boeuf (V.B.F) taillé au couteau et préparé par nos soins 15,00 €
Tartare, oignon, câpres, cornichon, huile d'olive
Beef tartar, prepared by us: French steak tartare and its condiments
- Salade César - Caesar's salad 11,00 €
Salade romaine, dés de gruyère, dés de jambon blanc, noix, tomates cerises, oignon rouge, aiguillettes de poulet mariné et tenders
Romaine lettuce, diced gruyere, diced cooked ham, nuts, cherry tomatoes, red onions, marinated and tender thinly-sliced breast of chicken
- Salade Thaï de crevettes marinées et noix de cajou 11,00 €
Salade romaine, nouilles, soja, concombre, poivron rouge, oignon
Thai salad with cashew nut marinated shrimps: romaine lettuce, noodles, soy, cucumbers, Red pepper, onions
- Salade de la mer - Sea platter 12,50 €
Salade romaine, tomate, oignon rouge, rillettes de poissons maison, crevettes roses et saumon fumé
Romaine lettuce, tomatoes, red onions, homemade fish rillettes, prawns and smoked salmon
- Frisée aux lards - Curly salad with bacon 11,00 €

Desserts / Desserts

- Tartelette, ganache au chocolat infusée à la cardamome et sorbet framboise 10,00 €
Tartlet, ganache cream, cardamom infused and raspberry sorbet
- Tarte tatin et glace vanille 8,00 €
Tarte tatin and vanilla ice cream
- Coupe de fraises Plougastel façon melba 10,00 €
Plougastel strawberry cup, melba style
- Carpaccio d'orange épicée et sorbet mandarine 7,00 €
Spicy orange carpaccio and tangerine sorbet

Les Vins

Blancs / White wines

	Verre	25 cl	50 cl
Papolle Gascogne [Frais et fruité - Fresh and fruity] ...	3,90 €	7,50 €	14,50 €
Papolle Gascogne [Moelleux et léger - Sweet and light white wine]	3,90 €	7,50 €	14,50 €
Chardonnay	3,30 €	6,50 €	12,50 €

Rosés / Rose wines

Moment de plaisir [Pays d'oc]	3,20 €	6,10 €	12,00 €
---------------------------------------	--------	--------	---------

Rouges / Red wines

Côtes du Rhône	3,70 €	7,40 €	14,00 €
Côtes de Bourg	3,50 €	7,00 €	13,00 €