

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 : Boeuf Fermier du Maine
Charcuterie : Charcuterie Ruel 72 110 BONNETABLE
Tomme Sarthoise : Le Pie qui Chante 72150 Villaines-sous-Lucé
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

 **Cappuccino de Betterave & Gorgonzola**
Chantilly Salée, Chips de Parmesan

Beetroot Cappuccino, Gorgonzola and Whipped Salted Cream, Parmesan Biscuit

8.50€

 **Rillettes du Mans et ses Toasts**
Mashed Local Pork and Toasts

6.00€

 **Salade des Evens**

Salade, Tomate, Camembert Pané, Rillons, Jambons de Pays et Noisettes)

Salad, Tomato, Breaded Camembert, Rillons, Country Ham and Hazelnuts

Option Végétarienne Possible/ Vegetarian Option Possible 

7.50€

Entrée du Jour

Starter of the day

7.50€

Prix Nets . Taxes Included



Les Viandes et Poissons

Meats and Fishes



Pièce du Boucher, Sauce à l'Échalote 160g
Supp. de 3.00€ dans nos menus

*Piece of Beef (160g/FR) Shallot Sauce/ **Extra of 3.00€ in our Menus***

18.00€



Grande Salade des Evens

(Salade, Tomate, Camembert Pané, Rillons, Jambons de Pays et Noisettes)

Salad, Tomato, Breaded Camembert, Rillons, Cured Ham, and Hazelnuts

Option Végétarienne Possible/ Vegetarian Option Possible 

16.50€

Burger de Bœuf au Cantal

VBF 150g, Galette de Pommes de Terre, Tomate, Cantal, Sauce Burger
Beef 150g, Potato Galette, Tomato, Cantal Cheese, Burger Sauce

17.00€

Aiguillettes de Poulet au Curry

Origine France / 150g

Chicken Strips with Curry Sauce

16.50€

Gratin de Macaroni au Chorizo et au Poulet

Macaroni, Chorizo and Chicken Gratin

15.50€

Brochette de Lieu Mariné au Thym et au Citron

Origine Atlantique Sud Est / 170g

Skewer of Pollock Marinated with Thyme and Lemon

17.50€

Les Desserts

Desserts



Tomme Sarthoise et sa Salade Verte (Supp. de 2.00€ dans nos Menus)

Local Tomme with Lettuce (Extra of 2.00€ in our Menus)

8.50€

Cheesecake au Citron Meringué

Lemon Meringue Cheesecake

8.50€



Crumble de Pommes Sarthoises, Glace Vanille

A réserver dès votre prise de commande

Local Apple Crumble with Vanilla Ice Cream

To be ordered when placing your order

8.50€

Profiteroles au Chocolat et sa Chantilly

A réserver dès votre prise de commande

Pastry Ball with Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce

To be ordered when placing your order

8.50€

Buffet des Desserts

Dessert Buffet

9.00€

Prix Nets . Taxes Included