

**CARTE, MENUS & BOISSONS**

**RESTAURANT**

*L'Adresse*

**- CUISINE MAISON -**

Du lundi au vendredi 12h à 13h30  
et du lundi au samedi de 19h à 20h30

Espace Bel Air  
35290 Saint Onen la chapelle

## Menu du Marché

*Servis le midi et hors jours fériés*

*À l'ardoise ou variez les plaisirs avec la carte  
avec ou sans supplément*

Entrée + plat ou Plat + dessert	17,50€
Entrée + plat + dessert	19,50€

## Menu Bel Air

*Servis le soir et jours fériés*

Entrée + plat ou Plat + dessert	21,00€
Entrée + plat + dessert	23,00€

*Velouté de légumes et croûtons à l'ail  
Terrine de Campagne Maison et confit d'oignons  
Entrée du Marché*

\*\*\*

*Poisson, crème basilic et risotto crémeux  
Saucisse Bretonne, écrasé de pommes de terre et jus à l'oignon  
Plat du Marché*

\*\*\*

*Parfait glacé et son coulis  
Assiette de fromage et salade verte  
Dessert du Marché*

## A partager...



**Planche mixte - 14,50€**

*Coppa, Jambon cru, Chorizo, Terrine  
maison, Tomme fermière, Chèvre, Camembert*

**Terrine locale (pot 90g) - 6,00€ ✱**

*au choix, à tartiner :*

*Cerf aux pommes, Porc au cidre, Poulet rôti,  
Houmous de Coco, Crème d'andouille*

**Menu enfant 14€**

*Pour nos convives jusqu'à 10 ans*

Choix dans le menu Marché.

Entrée + plat ou plat + dessert, portion adaptée

## Entrées

*Prenez le temps, notre service est rapide :)*

L'oeuf ✦ <i>mimosa, persil et échalotte "Les Cocottes de Jean"</i>	4,90€
Le velouté <i>aux légumes de saison et croûtons à l'ail</i>	7,60€
La terrine <i>de Campagne Maison, confit d'oignons et toast grillé</i>	7,60€
La salade* <i>lardons, toast de chèvre chaud et noix</i> <i>*disponible dans le menu du marché + 2€</i>	8,50€
L'entrée du marché <i>à l'ardoise</i>	7,50€

## Plats & Brasserie maison

*Produits frais, locaux et français*

La bavette* <i>200g, frites maison, sauces : poivre, bleu ou moutarde</i> <i>*disponible dans le menu du marché + 5€</i>	18,00€
L'entrecôte* <i>300g, frites maison, sauces : poivre, bleu ou moutarde</i> <i>*disponible dans le menu du marché + 8€</i>	23,00€
L'andouillette AAAAA* <i>sauce à la graine de moutarde &amp; frites maison</i> <i>*disponible dans le menu du marché + 4€</i>	17,00€
La saucisse Bretonne ✦ <i>écrasé de pommes de terre et jus à l'oignon</i>	13,90€
La cuisse de canard* <i>confite ici, sauce Porto et écrasé de pommes de terre</i> <i>*disponible dans le menu du marché + 3€</i>	15,90€
Les Tagliatelles de Julie <i>crevettes, poivron, curry</i>	14,00€
Les lasagnes végétariennes <i>fondantes aux légumes de saison</i>	15,50€
Le poisson, sauce basilic <i>risotto et ses légumes</i>	13,90€
Le plat du marché <i>à l'ardoise</i>	13,50€

## Burgers\*

*pain de la Maison Marot ✦*

*Le tradition* 17,90€  
*steack haché 150g, sauce tomate, Emmental et confit d'oignons*

*Le Brocéliande ✦* 18,90€  
*steack haché 150g, sauce tomate, Tomme de "la ferme de Brocéliande" et confit d'oignons*

*Le Seguin* 18,50€  
*steack haché 150g, sauce tomate, fromage de chèvre, miel et confit d'oignons*

*Le Normand* 18,00€  
*steack haché 150g, sauce tomate, Camembert et confit d'oignons*

*accompagnés de frites maison et de salade verte*

*\*disponible dans le menu du marché + 5€*

## Desserts

*Gourmands & faits avec amour*

*Le riz au lait* 5,90€  
*vanillé et fait maison, coulis de caramel au beurre salé*

*Le parfait* 7,60€  
*glacé, vraiment parfait, et coulis*

*Le coeur coulant\** 7,90€  
*au chocolat noir, crème anglaise et chantilly*  
*\*disponible dans le menu du marché + 2€*

*Le fromage blanc* 4,90€  
*nature, au sucre ou avec du coulis*

*La brioche perdue\* ✦* 7,90€  
*de la Maison Marot, glace vanille, caramel et amandes*  
*\*disponible dans le menu du marché + 2€*

*La salade de fruits* 6,50€  
*Fruits frais*

*Le Fromage ✦* 7,50€  
*trois sortes et salade verte*

*Le dessert du jour* 7,60€  
*à l'ardoise*

## Pizzas

*cuites chez nous, artisanale "Augusto"*

Margherita	9,50€
<i>base tomates à l'origan, mozzarella et basilic</i>	
Reine	10,00€
<i>base tomates à l'origan, mozzarella, jambon et basilic</i>	
Regina	10,50€
<i>base tomates à l'origan, mozzarella, jambon, champignons et basilic</i>	
3 fromages	10,50€
<i>base tomates à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic</i>	
Orientale	11,00€
<i>base tomates à l'origan, mozzarella, merguez, poivrons et basilic</i>	
Montagnarde	12,50€
<i>Base crème, mozzarella, jambon cru, raclette, champignons et basilic</i>	
Diavola	11,00€
<i>base tomates à l'origan, mozzarella, chorizo, poivrons et basilic</i>	
All pollo	11,50€
<i>Base tomates à l'origan, mozzarella, poulet, oignons rouges, sauce BBQ et basilic</i>	
Fermière	11,50€
<i>base crème, mozzarella, poulet, champignons, oignons et basilic</i>	
Méridionale	11,50€
<i>Base tomates à l'origan, mozzarella, courgettes, poivrons, aubergines, oignons rouges et provolone fumé</i>	
Raffinée	12,50€
<i>Base crème, mozzarella, jambon cuit fumé et huile de truffe</i>	

## Carte des vins

## Rouges

## Val de Loire

Saumur Champigny AOP "Les Lisières" 23,00€

Saint Nicolas de Bourgueil AOP "Vieilles Vignes" 21,90€

## Bordelais

Côte de Bourg AOC "Graveyrou" 21,90€

Côte de Blayes AOC "Château Grd Fort Rouge" 21,90€

Grave AOC "Château Les Majureaux" 24,50€

Lussac Saint-Emilion AOC "Château Giraudon" 25,50€

Haut-Médoc AOC "Château Lamotte Cissac" 29,90€

## Languedoc

Merlot IGP Pays d'Oc "9 Clés" 15,90€

Pic Saint Loup AOP "Haut-Lirou" 24,50€

## Vallée du Rhone

Côte du Rhône AOP "Vaqueyras" 25,00€

Crozes Hermitage AOP "Domaine des Entrefaux" 31,00€

## Blancs

## Val de Loire

Coteaux du Layon AOP "Neuville" 24,90€

Pouilly Fumé AOC "Renardière" 31,90€

Quincy AOC "Domaine Courteaux" 29,50€

## Bordelais

Entre deux Mers AOC "Château l'Hoste" 24,90€

Graves AOC "Châteaux les Majureaux" 24,50€

## Languedoc

Sauvignon IGP Pays d'Oc "9 clés" 15,90€

Chardonnay IGP Pays d'Oc "9 clés" 15,90€

## Bourgogne

Petit Chablis AOC "Vibrant" La Chablisienne 29,50€

Bourgogna Aligoté AOC La Chablisienne 24,90€

## Rosés

## Vallée du Rhone

Tavel AOP "Roc Epine" 29,00€

## Anjou

Rosé d'Anjou AOP "Domaine la petite Roche" 19,00€

## Languedoc

Syrah Grenache IGP Pays d'Oc "9 clés" 15,90€

## Provence

Côte de Provence AOP "Masterel" 19,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

**Bulles**

Champagne "Louis Tollet 1er cru"	59,90€
Val de Loire Blanc Brut "Veuve Lalande"	20,90€



## Vin au verre &amp; Pichets

Verre 12,5cl	4,50€
Pichet 25cl	6,00€
Pichet 50cl	9,00€

**Carte des boissons****Apéritifs**

<i>Kir Breton</i> ✦	4,50€
<i>Kir vin blanc</i>	3,50€
<i>Kir Pétillant</i>	4,50€
<i>Kir Royal</i>	9,90€
<i>Crème: cassis, mûre, pêche, framboise</i>	
<i>Ricard 2cl</i>	3,70€
<i>Suze 6cl</i>	4,00€
<i>Martini / Porto rouge ou blanc 6cl</i>	4,00€
<i>Gin tonic</i>	6,50€

**Bières**

Pression:

<i>Duchesse Anne</i> ✦	<i>Jupiler</i>
25cl - 3,85€	25cl - 3,70€
33cl - 5,10€	33cl - 4,90€
50cl - 7,50€	50cl - 7,00€

<i>Picon 25cl</i>	3,90€
-------------------	-------

Bouteilles 33cl :

✦ <i>Telemn Du (blé noir)</i>	5,90€
✦ <i>Sainte Colombe Ambrée</i>	5,50€
✦ <i>Sainte Colombe IPA</i>	5,50€
✦ <i>Saint Colombe Blanche</i>	5,50€
<i>Bière sans alcool</i>	3,70€

**Cidre**

Coat Albret (35) ✦

Verre 12,5cl	3,50€
Bouteille 37,5cl	6,00€
Bouteille 75cl	8,00€

## Whiskie

Jameson 4cl	5,50€
Bourbon Four Roses 4cl	5,50€
Lagavulin 16 ans 4cl	9,90€
✦ Galaad Table des Chefs 4cl	9,90€
Whisky Coca	6,50€

## Softs

Coca-Cola / Coca-Cola 0% 33cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Schweppes 25cl	3,50€
Perrier 33cl (citron +0.20€)	3,50€
Ice Tea Lipton 25cl	3,50€
Fus de fruits 25cl	3,50€
Abricot-ananas-orange-tomate-pommes ✦	
Diabolo 25cl	2,00€
Siróp à l'eau 25cl	2,00€

## Eaux

✦ Plancoët (22)

"Avec" ou "sans" bulles

50cl	3,50€
100cl	4,50€

A partager...



... ou pas

**Planche mixte - 14,50€**

*Coppa, Jambon cru, Chorizo, Terrine maison, Tomme fermière, Chèvre, Camembert*

✦ **Terrine locale (pot 90g) - 6,00€**

*au choix, à tartiner :*

*Cerf aux pommes, Porc au cidre, Houmous de Coco, Poulet rôti, Crème d'andouille*

## Cocktails

8,00€

Américano

*Martini rouge, Campari, eau gazeuse*

Apérol Spritz

*Apérol, pétillant, eau gazeuse*

Malibu Sunrise

*Malibu coco, jus d'ananas, grenadine*

Hugo

*Liqueur de fleur de sureau, pétillant, eau gazeuse*

Cuba Libre

*Rhum blanc, jus de citron, Coca-Cola*

Pink Lady

*Gin, jus de citron, grenadine, pétillant*

## Mocktails

7,00€

Ananas

*jus d'ananas, sirop de pêche, citron, grenadine*

Abricot

*jus d'abricot, citron, sirop de sucre, eau gazeuse*

## Digestifs

6,90€

Cointreau 6cl

Get 27 6cl

Cognac 6cl

Calvados 6cl

Armagnac 6cl

Poire Williams 6cl

Bailey's 6cl

Rhum Diplomatico 6cl

✦ Rhum Speakeasy Indian Ocean 6cl

✦ Bouchinot 6cl

✦ Mentha Speakeasy 6cl

## Boissons Chaudes

Café Richard

<i>Expresso</i>	<b>1,60€</b>
<i>Décaféiné</i>	<b>1,60€</b>
<i>Double expresso</i>	<b>2,60€</b>
<i>Café crème</i>	<b>1,80€</b>
<i>Chocolat chaud</i>	<b>2,60€</b>
<i>Thés</i>	<b>2,60€</b>
<i>Earl Grey, fruits rouges jasmin, menthe, Darjeeling</i>	
<i>Infusions</i>	<b>2,60€</b>
<i>Tilleuil, Veirveine, menthe poivrée, Camomille</i>	

## Producteurs Locaux



- Oeufs - Les Cocottes de Jean - Médréac 35*
- Pain Burger - La Maison Marot- St Onen 35*
- Tomme - La ferme de Brocéliande - Talenssac 35*
- Cidre - Cidrerie Coat Albret - Bédée 35*
- Distillerie La Mine d'Or - Ploërmel 56*
- Eaux de Plancoët - Plancoët 22*
- Miel du Rucher des Laurier - Plumaugat 22*
- Terrine en pot - Le Bois Jumel - Carentoir 56*
- Bouchinot - Cidrerie Barbé - Merdrignac 22*
- Bières - Brasserie Sainte-Colombe - Corps Nud 35*
- Bière - Brasserie Lancelot - Val d'Oust 56*

## *Se rassembler*

*Notre restaurant ou nos salles de banquet  
permettent d'accueillir vos  
réunions de famille,  
célébrations entre amis,  
événements d'entreprises  
de 10 à 85 personnes*

*Profitez de  
notre expérience pour l'accueil de groupes,  
notre situation centrale  
et accès facile en Bretagne  
notre parking privé et sécurisé  
notre cuisine maison  
le couchage sur place*

02 23 43 26 00

adresse@brithotel.fr

et suivez-nous sur

Facebook, LinkedIn, Instagram

Pour nous laisser un avis c'est ici :



CARTE, MENUS & DRINKS

RESTAURANT

*L'Adresse*

- HOMEMADE -

From monday to friday 12pm to 1:30pm  
and from mondy to saturday 7pm to 8:30pm

Espace Bel Air  
35290 Saint Onen la chapelle

## Menu du Marché

*Served at lunch and excluding bank holidays*

**Choose from daily specials board or with the menu**  
*with or without an extra charge*

Sarter + main course or main course + dessert 17,50€

Starter + main course + dessert 19,50€

## Menu Bel Air

*Served in the evening and bank holidays*

Sarter + main course or main course + dessert 21,00€

Starter + main course + dessert 23,00€

*vegetables creamy soup and garlic croutons*

*Homemade Pâté and onions confit*

*Daily starter*

\*\*\*

*Fish, basil cream and creamy risotto*

*Sausage, washed potatoes and onion jus*

*et jus à l'oignon*

*Daily main course*

\*\*\*

*Frozen Parfait and its coulis*

*Cheese plate and green salad*

*Daily dessert*

## To share...



**Mixed board - 14,50€**

*Coppa, Cured ham, Chorizo, Homemade Pâté,  
Tomme cheese, Goat cheese, Camembert*

**Local Terrine (90g jar) - 6,00€ ✪**

*choice of spreadable:*

*Venison with apple, Pork with cider, Roast  
chicken, white beans hummus, Andouille cream*

## Children's menu 14€

*Up to 10 years old*

Selection from the "Menu du Marché"

Sarter + mc or mc + starte, appropriate portion

## Sarters

*Take your time, our service is fast :)*

Eggs ✦ <i>mimosa, parsley and shallot "Les Cocottes de Jean"</i>	4,90€
Creamy soup <i>whit seasonal vegetables and garlic croutons</i>	7,60€
Pâté <i>Homemade, onion confit and toasted bread</i>	7,60€
Salad* <i>Bacon, warm goat cheese toast and walnuts</i> <i>*available on the Menu du Marché + 2€</i>	8,50€
Starter from Menu du Marché on black board	7,50€

## Main courses

*Fresh, local and Franch products*

Bavette steak* <i>200g, french fries, sauce: pepper, mustard and blue cheese</i> <i>*c+ 5€</i>	18,00€
Ribeye steak* <i>300g, french fries, sauce: pepper, mustard and blue cheese</i> <i>*available on the Menu du Marché + 8€</i>	23,00€
L'andouillette AAAAA* <i>Mustard sauce and french fries</i> <i>*available on the Menu du Marché + 4€</i>	17,00€
Breton sausage ✦ <i>mashed potatoes and onion sauce</i>	13,90€
Duck leg* <i>Confit with mashed potatoes</i> <i>*available on the Menu du Marché + 3€</i>	15,90€
Julie's tagliatelle <i>shrimp, bell pepper and curry</i>	14,00€
Vegetarian lasagna <i>with seasonal vegetables</i>	15,50€
Fish, basil sauce <i>creamy risotto and vegetables</i>	13,90€
Main course from Menu du Marché on black board	13,50€

## Burgers\*

*buns from Maison Marot ✦*

*Le tradition* 17,90€  
150g minced steak, tomato sauce, Emmental and onion confit

*Le Brocéliande* 18,90€  
150g minced steak, tomato sauce, Tomme cheese ✦ and onion confit

*Le Seguin* 18,50€  
150g minced steak, tomato sauce, goat cheese, honey ✦ and onion confit

*Le Normand* 18,00€  
150g minced steak, tomato sauce, Camembert and onion confit

*Served with french fries and green salad*  
*\*available on the menu du marché + 5€*

## Desserts

*Delicious and made with love*

Rice pudding 5,90€  
homemade with vanilla and salted caramel sauce

Le parfait 7,60€  
homemade ice cream and it's coulis

Chocolate lava cake\* 7,90€  
dark chocolate, crème anglaise and whipped cream  
*\*available on the menu du marché + 2€*

Cottage cheese 4,90€  
plain, with sugar or berry fruits coulis

French toast\* ✦ 7,90€  
from Maison Marot, vanilla ice cream, caramel and almonds  
*\*available on the menu du marché + 2€*

Fruits salad 6,50€  
with fresh and seasonal fruits

Cheese 7,50€  
tree kinds with green salad

Dessert from Menu du Marché 7,60€  
on black board

## Pizzas

*Baked in-house, artisanal "Augusto"*

Margherita	9,50€
<i>Tomato base with oregano, mozzarella and basil</i>	
Reine	10,00€
<i>Tomato base with oregano, mozzarella, ham and basil</i>	
Regina	10,50€
<i>Tomato base with oregano, mozzarella, ham, mushrooms and basil</i>	
3 cheeses	10,50€
<i>Tomato base with oregano, mozzarella, Emmental, goat cheese and basil</i>	
Orientale	11,00€
<i>Tomato base with oregano, mozzarella, merguez sausage, peppers and basil</i>	
Montagnarde	12,50€
<i>Cream base, mozzarella, cured ham, raclette cheese, mushrooms and basil</i>	
Diavola	11,00€
<i>Tomato base with oregano, mozzarella, chorizo, peppers and basil</i>	
All pollo	11,50€
<i>Tomato base with oregano, mozzarella, chicken, red onions, BBQ sauce and basil</i>	
Fermière	11,50€
<i>Cream base, mozzarella, chicken, mushrooms, onions and basil</i>	
Méridionale	11,50€
<i>Tomato base with oregano, mozzarella, courgettes, peppers, eggplants, red onions and smoked provolone</i>	
Raffinée	12,50€
<i>Cream base, mozzarella, smoked cooked ham and truffle oil</i>	

## Wine list

### Red

#### Val de Loire

Saumur Champigny AOP "Les Lisières"	23,00€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP "Vieilles Vignes"	21,90€

#### Bordelais

<i>Côte de Bourg</i> AOC "Graveyrou"	21,90€
<i>Grave</i> AOC "Château Les Majureaux"	24,50€
<i>Lussac Saint-Emilion</i> AOC "Château Giraudon"	25,50€

#### Languedoc

<i>Merlot</i> IGP Pays d'Oc "9 Clés"	15,90€
<i>Pic Saint Loup</i> AOP "Haut-Lirou"	24,50€

#### Vallée du Rhone

<i>Côte du Rhône</i> AOP "Vaqueyras"	25,00€
<i>Crozes Hermitage</i> AOP "Domaine des Entrefaux"	31,00€

### White

#### Val de Loire

Coteaux du Layon AOP "Neuville"	24,90€
Pouilly Fumé AOC "Renardière"	31,90€
Quincy AOC "Domaine Courteaux"	29,50€

#### Bordelais

Entre deux Mers AOC "Château l'Hoste"	24,90€
Graves AOC "Châteaux les Majureaux"	24,50€

#### Languedoc

Sauvignon IGP Pays d'Oc "9 clés"	15,90€
Chardonnay IGP Pays d'Oc "9 clés"	15,90€

#### Bourgogne

<i>Petit Chablis</i> AOC "Vibrant" La Chablisienne	29,50€
<i>Bourgogna Aligoté</i> AOC La Chablisienne	24,90€

### Rosés

#### Vallée du Rhone

Tavel AOP "Roc Epine"	29,00€
-----------------------	--------

#### Anjou

Rosé d'Anjou AOP "Domaine la petite Roche"	19,00€
--	--------

#### Languedoc

Syrah Grenache IGP Pays d'Oc "9 clés"	15,90€
---------------------------------------	--------

#### Provence

<i>Côte de Provence</i> AOP "Masterel"	19,00€
--	--------

**Bubbles**

Champagne 59,90€

Val de Loire 20,90€  
Blanc Brut "Veuve Lalande"



## Glass &amp; Pichet

Glass 12,5cl 4,50€

Pichet 25cl 6,00€

Pichet 50cl 9,00€

**Drinks menu****Apéritifs**

*Kir Breton (whit cider) ✦* 4,50€

*Kir whit white wine* 3,50€

*Kir Pétillant whit sparkling wine* 4,50€

*Kir Royal (whit Champagne)* 9,90€

*Cream: blackcurrant, blackberry, peach, raspberry*

*Ricard 2cl* 3,70€

*Suze 6cl* 4,00€

*Martini / Porto rouge ou blanc 6cl* 4,00€

*Gin and tonic* 6,50€

**Beers**

Draft:

*Duchesse Anne ✦*

25cl - 3,85€

33cl - 5,10€

50cl - 7,50€

*Jupiler*

25cl - 3,70€

33cl - 4,90€

50cl - 7,00€

*Picon 25cl* 3,90€

Bottle 33cl :

✦ *Telemn Du (buckwheat)* 5,90€

✦ *Sainte Colombe Ambrée* 5,50€

✦ *Sainte Colombe IPA* 5,50€

✦ *Sainte Colombe Blanche* 5,50€

*Free alcool beer* 3,70€

**Cider**

Coat Albret (35) ✦

*Glass 12,5cl* 3,50€

*Bottle 37,5cl* 6,00€

*Bottle 75cl* 8,00€

## Whiskie

Jameson 4cl	5,50€
Bourbon Four Roses 4cl	5,50€
Lagavulin 16 ans 4cl	9,90€
✦ Galaad Table des Chefs 4cl	9,90€
Whisky Coca	6,50€

## Softs

Coca-Cola / Coca-Cola 0% 33cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Schweppes 25cl	3,50€
Perrier 33cl (lemon +0.20€)	3,50€
Ice Tea Lipton 25cl	3,50€
Juices 25cl	3,50€
Apricot-pineapple-orange-tomato-apple ✦	
Diabolo 25cl	2,00€
Sirup 25cl	2,00€
Grenadine-strawberry-peach-lemon-mint	

## Water

Plancoët (22) ✦

Sparkling or still

50cl	3,50€
100cl	4,50€

To share ...



... or not

**Mixed board - 14,50€**

Coppa, Cured ham, Chorizo, Homemade Pâté,  
Tomme cheese, Goat cheese, Camembert

✦ **Local Terrine (90g jar) - 6,00€**

choice of spreadable:

Venison with apple, Pork with cider, Roast  
chicken, white beans hummus, Andouille cream

## Cocktails

8,00€

Américano

*Red Martini, Campari, sparkling water*

Apérol Spritz

*Apérol, sparkling wine and water*

Malibu Sunrise

*Malibu coco, pineapple juice and grenadine*

Hugo

*Elderflower liqueur, sparkling wine and water*

Cuba Libre

*White Rhum, lemon juice, Coca-Cola*

Pink Lady

*Gin, lemon juice, grenadine, sparkling wine*

## Mocktails

7,00€

Pineapple

*Pineapple juice, peach syrup, lemon, grenadine*

Apricot

*Apricot juice, lemon, syrup, sparkling water*

## Digestifs

6,90€

Cointreau

Get 27

Cognac

Calvados

Armagnac

Poire Williams

Bailey's

Rhum Diplomatico

✦ Rhum Speakeasy Indian Ocean

✦ Bouchinot

✦ Mentha Speakeasy

## Hot drinks

### Café Richard

<i>Espresso</i>	<b>1,60€</b>
<i>Decaffeinated</i>	<b>1,60€</b>
<i>Double espresso</i>	<b>2,60€</b>
<i>Coffe with milk</i>	<b>1,80€</b>
<i>Hot chocolate</i>	<b>2,60€</b>
<i>Tea</i>	<b>2,60€</b>
<i>Earl Grey, red fruits, jasmine, mint, Darjeeling</i>	
<i>Infusions</i>	<b>2,60€</b>
<i>Linden, Vervain, peppermint, Chamomille</i>	

## Locals Producers



*Eggs - Les Cocottes de Jean - Médréac 35*

*Buns - La Maison Marot- St Onen 35*

*Tomme - Le ferme de Brocéliande - Talenssac 35*

*Cider and apple juice - Cidrerie Coat Albret - Bédée 35*

*Distillerie La Mine d'Or - Ploërmel 56*

*Water from Plancoët - Plancoët 22*

*Honey from Rucher des Laurier - Plumaugat 22*

*Terrine in jar Le Bois Jumel - Carentoir 56*

*Bouchinot - Cidrerie Barbé - Merdrignac 22*

*Beers from Brasserie Sainte-Colombe - Corps Nud 35*

*Beer from Brasserie Lancelot - Val d'Oust 56*

## *Get together*

*Our restaurant or our banquet halls  
allow you to accomodate your family  
gatherings, celebrations with friends  
corporate events  
from 10 to 85 people*

*Enjoy  
our experience in hosting groups,  
our central location  
and easy access in Brittany  
our private and secure parking  
our homemade cuisine  
on-site accomodation*

02 23 43 26 00

adresse@brithotel.fr

and follow us on

Facebook, Linkedln, Instagram

To leave us feedback, it's here :