

Restaurant Les Evens

Les Entrées

Starters

BOUCHÉE FORESTIÈRE 7.00€

Paris Mushroom & Gourmet Mushrooms Mix made into Puff.

PETITE SALADE CÉSAR 8.00€

Salade, Poulet, Croûtons, Tomates Cerises, Sauce César.
Salad, Chicken, Crouton, Tomatoes, Cesar Sauce.

PETITE SALADE DU MOMENT 8.90€

Roquette, Tomme Sarthoise, Lardons, Betteraves, Pommes (fruit), Noisettes
Rocket, Local Tomme, Lardons, Red Beetroots, Apples, Hazelnuts.



TARTINE FAÇON RACLETTE & SA SALADE VERTE 9.00€

Hot Raclette Cheese Toast with Salad.

Les Viandes et Poissons

Meats and Fish

CUISSÉ DE POULET FERMIER, CRÈME DE TOMATES SÉCHÉES (200G / FR) 17.00€

Chicken Leg (200G / FR) with Dry Tomatoes Cream.



PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE CHORON (150G / FR) 18.50€

(Supplément de 3.00€ dans nos menus)

Piece of Beef (150g / FR) with Choron Sauce (Extra of 3.00€ in our Menus)



COEUR DE MERLU, SAUCE HOLLANDAISE

(135 G / OCÉAN ATLANTIQUE SUD EST) 16.00€

Hake Core Filet (135G / Atlantic South East Ocean) Hollandaise Sauce.

CASSOLETTE DE LA MER AU CURCUMA 13.90€

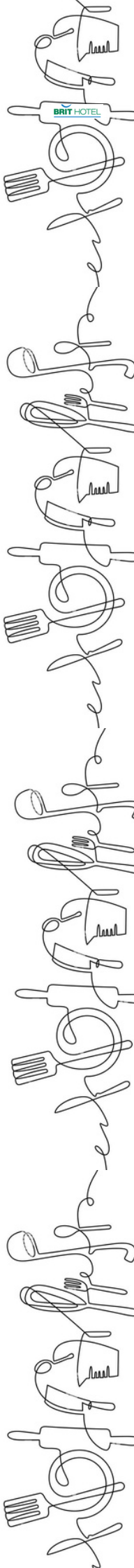
Fruits de Mer, Champignons de Paris & Crème au Curcuma.

Oven Dish From the Sea With Curcuma Cream & Mushrooms.

Prix Nets. Taxes Included



BRIT HOTEL
Le Mans Les Evens ***



Les Burgers, Pâtes et Salades

Burger, Pasta and Salad

GRANDE SALADE DU MOMENT 15.00€

Roquette, Tomme Sarthoise, Lardons, Betteraves, Pommes (fruit), Noisettes.
Rocket, Local Tomme, Lardons, Red Beetroots, Apples, Hazelnuts.



GRANDE SALADE CÉSAR 15.00€

Salade, Poulet, Croûtons, Tomates Cerises, Sauce César.
Salad, Chicken, Crouton, Tomatoes, Cesar Sauce.

TAGLIATELLES À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS 15.00€

Supplément Jambon de Pays 1.50€ / Extra Country Ham 1.50€

Tagliatelles, Tomates Séchées, Mélange de Champignons Gourmands, Parmesan.
Tagliatelle, Dried Tomatoes, Gourmet Mushrooms Mix, Parmesan.



BURGER MONTAGNARD 15.90€

VBF 150g, Bacon, Fromage Raclette, Oignons, Salade.
French Local Beef 150g, Bacon, Raclette Cheese, Onions and Salad.



Les Desserts

Desserts

TOMME SARTHOISE & SA SALADE VERTE 8.50€

(Supplément de 1.50€ dans nos menus)
Local Tomme with Lettuce (Extra of 1.50€ in our Menus)

CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL MAISON 7.00€

Homemade Crème Caramel.



NOUGAT GLACÉ AU COULIS DE FRUITS ROUGES 8.50€

Iced Nougat with Red Berries Coulis.

CRUMBLE POIRE & CHOCOLAT MAISON 8.50€

Home Made Pear & Chocolat Crumble.



Menus Liberty

Menu 2 plats: 21.00€

ENTRÉE À LA CARTE

PLAT À LA CARTE

OU

PLAT À LA CARTE

DESSERT À LA CARTE



Menu 3 plats : 25.00€

ENTRÉE À LA CARTE

PLAT À LA CARTE

DESSERT À LA CARTE



Prix Nets . Taxes Included

Les Apéritifs Pre Dinner Drinks

Anisé 2cl <i>Aniseed-flavoured alcohol</i>	3.00€
Kir Muscadet 10cl <i>White Wine Kir</i>	3.50€
Kir des Evens 10cl <i>Evens Kir</i>	4.20€
Martini, Suze 5cl	3.50€
Porto, Muscat 8cl	3.50€
Whisky Supérieur 4cl (<i>Glenfiddich, Four Roses</i>)	6.50€
Whisky 4cl (<i>Jack Daniel's ou Jameson</i>)	5.50€
Bière Pression Bud 25cl : 3.50€ 50cl : 7.00€	
Bière Pression Leffe 25cl : 3.90€ 50cl : 7.80€	
Américano 9cl <i>Americano Cocktail</i>	7.00€
Cocktail Fraicheur 18cl <i>Fruits Cocktail</i>	5.00€
Coca Cola 33cl	3.20€
Perrier 33cl	3.20€
Jus de Fruits 25cl <i>Fruits Juice</i> <i>Ananas/Orange/Abricot/Tomate</i>	3.00€

Les Bulles Sparkling Wines

Champagne Monopole 75cl	50.00€
Vouvray Pétillant J.M. Gautier Brut 75cl	23.50€

Les Eaux Waters

Vittel	50cl : 3.50€	1L : 4.70€
Eau de Perrier	50cl : 3.50€	1L : 4.70€

Les Boissons Chaudes Hot Drinks

Café 6cl <i>Expresso Coffee</i>	2.00€
Café Crème 12cl <i>White coffee</i>	2.50€
Thé, Infusion 12cl <i>Tea, Infusion</i>	3.00€
Chocolat 12cl <i>Hot Chocolate</i>	3.50€

Les Vins Wines

Les Vins Rouges Red Wines

	VERRE 15CL	CARAFE 25CL	CARAFE 50CL	BOUTEILLE 37.50CL	BOUTEILLE 75CL
Anjou <i>Domaine Rousseau 2021</i>	4.00€	6.75€	13.00€		19.00€
Saumur Champigny <i>Clin d'Oeil 2021</i>				15.50€	24.50€
St Nicolas de Bourgueil <i>Les Echaillons 2021</i>				14.00€	18.80€
Morgon <i>La Croix Gaillard 2021</i>					27.50€
Menetou Salon <i>Jean Claude Leclerc 2020</i>					24.00€
Bordeaux Château Haut Moulin Bio 2020	6.30€	10.50€	15.90€		23.00€
Merlot Pays d'Oc		4.70€	8.70€		

Les Vins Rosés Rosé Wines

Rosé de Loire <i>Domaine Rousseau 2022</i>	3.90€	6.60€	13.00€		19.00€
Côte de Provence <i>Masterel 2022</i>	4.70€	7.70€		16.50€	24.50€
Cabernet d'Anjou AOP		4.70€	8.50€		

Les Vins Blancs White Wines

Sauvignon de Loire <i>Domaine Rousseau 2022</i>	3.90€	6.75€	13.00€		19.00€
Jasnières <i>Olivier Champion</i>	5.00€	9.80€	18.50€		28.00€
Gros Plant Nantais <i>Domaine Les Coins</i>		4.70€	8.50€		

Les Menus

Menu du Jour

17.50€

A découvrir sur place

Menu Club

17.50€

BUFFET DES ENTRÉES

BUFFET DES DESSERTS



Menu Midi

15.00€

BUFFET DES ENTRÉES

PLAT DU JOUR

OU

PLAT DU JOUR

BUFFET DES DESSERTS

Menu Liberty

2 plats: 21.00€ / 3 plats : 25.00€

ENTRÉE À LA CARTE

PLAT À LA CARTE

DESSERT À LA CARTE



Prix Nets . Taxes Included