

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 & 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 ✦

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

Le Seguin

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

Le Normand

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

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

L'Adresse

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 Chabilisienne	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 Tillet 1er cru"

59,90€

Val de Loire
Blanc Brut "Veuve Lalande"

20,90€



Vin au verre & Pichets

Verre 12,5cl 4,50€

Pichet 25cl 6,00€

Pichet 50cl 9,00€

Carte des boissons

Apéritifs

Kir Breton ✱ 4,50€

Kir vin blanc 3,50€

Kir Pétillant 4,50€

Kir Royal 9,90€

Crème: cassis, mûre, pêche, framboise

Ricard 2cl 3,70€

Suze 6cl 4,00€

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

Gin tonic 6,50€

Bières

Pression:

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€

Bouteilles 33cl :

✱ Telenn Du (blé noir) 5,90€

✱ Sainte Colombe Ambrée 5,50€

✱ Sainte Colombe IPA 5,50€

✱ Saint Colombe Blanche 5,50€

Bière sans alcool 3,70€

Cidre

Coat Albret (35) ✱

Verre 12,5cl 3,50€

Bouteille 37,5cl 6,00€

Bouteille 75cl 8,00€

L'Adresse

Whiskie

<i>Jameson 4cl</i>	5,50€
<i>Bourbon Four Roses 4cl</i>	5,50€
<i>Lagavulin 16 ans 4cl</i>	9,90€
✱ <i>Galaad Table des Chefs 4cl</i>	9,90€
<i>Whisky Coca</i>	6,50€

Softs

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

Eaux

✱ *Plancoët (22)*

"Avec" ou "sans" bulles

<i>50cl</i>	3,50€
<i>100cl</i>	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>	1,60€
<i>Décaféiné</i>	1,60€
<i>Double expresso</i>	2,60€
<i>Café crème</i>	1,80€
<i>Chocolat chaud</i>	2,60€
<i>Thés</i>	2,60€
<i>Earl Grey, fruits rouges jasmin, menthe, Darjeeling</i>	
<i>Infusions</i>	2,60€
<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 :