

# Formules & Menus

## Formule Brit express

12,50 €

Entrée au choix à l'ardoise + Plat au choix à l'ardoise  
ou Plat au choix à l'ardoise + Dessert au choix à l'ardoise

## Formule Brit express complète

16,50 €

Entrée au choix à l'ardoise + Plat au choix à l'ardoise  
+ Dessert au choix à l'ardoise

## Formule burger

14,50 €

Burger classic + dessert au choix :

- Kouign Amann & son caramel au beurre salé
- Glace « façon snickers » maison
- Salade de fruits frais
- Fromage blanc au coulis de fruits

## Menu Kerann

Entrée + plat \*

16,00 €

Plat + buffet de dessert \*

16,00 €

Entrée + plat + buffet de dessert \*

20,00 €

\*A choisir parmi les entrées, les plats et les suggestions à l'ardoise

Formules servies  
uniquement le midi  
du lundi au vendredi

Menu servi  
midi et soir

**Menu Enfant sur demande**

# Carte du Bar

## APÉRITIFS



Pastis, Ricard	2 cl - 3,50 €
Kir muscadet (cassis, pêche, mure)	10 cl - 3,00 €
Kir pétillant (cassis, pêche, mure)	10 cl - 4,00 €
Martini blanc ou rouge	5 cl - 3,50 €
Porto blanc ou rouge	5 cl - 3,50 €
Muscat de Rivesaltes	5 cl - 3,50 €
Vodka	5 cl - 5,50 €
Campari	5 cl - 4,00 €
Rhum Havana Club blanc ou ambré	5 cl - 6,00 €
Jack Daniel's, Clan Campbell, Jameson	4 cl - 6,50 €
Chivas 12 ans, Glenlivet 12 ans	4 cl - 7,50 €

## BOISSONS SANS ALCOOL



Vittel	50 cl - 3,50 € / 1L - 4,50 €
Plancoët	50 cl - 3,50 € / 1L - 4,50 €
San Pellegrino	50 cl - 3,50 € / 1L - 4,50 €
Plancoët fines bulles	50 cl - 3,50 € / 1L - 4,50 €
Coca cola, Coca cola zéro	33 cl - 3,50 €
Orangina	25 cl - 3,50 €
Jus de fruits	25 cl - 3,50 €
(orange, abricot, tomate, ananas)	
Schweppes	20 cl - 3,50 €
Perrier	33 cl - 3,50 €
Thé à la pêche	25 cl - 3,50 €

## BIÈRES ET CIDRES



Bière pression Leffe	25 cl - 4,00 €
	Pinte 50 cl - 7,50 €
Bière pression Melusine 	25 cl - 3,60 €
	Pinte 50 cl - 7,00 €
Desperados bouteille	33 cl - 5,50 €
Hoegaarden bouteille	33 cl - 5,00 €
Heineken	25 cl - 4,00 €
Cidre artisanal brut	Verre 2,50€ - Bouteille 9,50€

## CHAMPAGNES, CREMANT, MOUSSEUX



Champagne Jacquart	
	Coupe 10 cl - 7,00 € / 75 cl - 65,00 €
Mousseux Veuve Lalande blanc de blanc	
	75 cl - 20,00 €

## DIGESTIFS



5 cl - 6,00 €
Get 27, Cointreau, Cognac, Cognac amandes, Calvados, Eau de vie de fruits, Menthe pastille

# Carte des Vins

Verre 37,5 CL 75 CL

Les Vins

Menetou – Salon « Château de Maupas » 28,00 €

Muscadet Sèvre & Maine sur lie 3,00 € 14,00 €

« Domaine des vignes du Grand Moulin » 

Quincy « Joseph Mellot » 5,00 € 30,00 €

Blancs

Coteaux du Layon « La Ducquerie »  4,00 € 22,00 €

Sauvignon Blanc « Les rafeliers »  15,00 €

Cheverny « Domaine Sauger » 13,50 € 21,50 €

Vin de pays cépage sauvignon Pichet 25 cl - 5,00 € Pichet 50 cl - 7,00 €

...

Côtes de Provence « Cuvée de St-Tropez » 3,50 € 13,50 € 20,50 €

Rosé de Loire « Domaine de Mihoudy »  13,00 €


et Rosés


Vin du pays de l'île de beauté Pichet 25 cl - 5,00 € / Pichet 50 cl - 7,00 €

Verre 37,5 CL 75 CL

## Vins de Loire

Les Vins

Saumur Champigny « Domaine Filliatreau » 2016  25,00 €

Saumur Champigny « Domaine du Val Brun » 2016  3,50 € 13,50 € 21,00 €

St Nicolas de Bourgueil « Domaine des Coutures » 2017 11,50 € 20,50 €

Rouges

Menetou Salon « Chavet » 2016 32,00 €

Chinon « Domaine du Raifault » 2017  15,50 € 22,00 €

## Bordeaux et autres

Bordeaux

Grave « Château Arzac » 2015 4,00 € 15,50 € 22,00 €

Lussac St Emilion « Château Lucas » 2012 30,00 €

Médoc « Château Gadet-Cuypers » 2013 26,50 €

et autres

Vin du pays d'Oc cépage merlot Pichet 25 cl - 5,00 € / Pichet 50 cl - 7,00 €


Découvrez notre vin du moment

A L'ARDOISE

Pour vous mettre en appétit...



## Nos Entrées

• 6,50 € •

Trilogie de la mer, déclinaison en trois façons 

•  
Muffin de crabe maison coulis pikilos 

•  
Rillettes d'oie & ses pickles  
•

Le petit pain Suédois gratiné à la Vendéenne  

et Pourquoi Pas...



L'entrée du jour à l'ardoise !



Passons aux choses sérieuses ...

## Nos Plats

• 13 € •

- Le plat du jour à l'ardoise •
- Suprême de poulet d'Ancenis sauce bisque de crustacés, frites maison • 
- Pièce du boucher, sauce du moment, frites maison & salade •
- Pavé de saumon, crème d'oseille & son riz sauvage •
- Tagliatelles aux couteaux frais, sauce Muscadet • 

*Un autre accompagnement peut être proposé sur demande à la place de ces garnitures*

### Les petits plus du Chef



#### La Viande

Faux-filet de bœuf (+/- 250g)  
accompagnée de frites maison et  
salade verte

• 18,50 € •



*En direct du Gaec Maine-atlantique,  
Race rouge des près*

#### Assiette Gourmande Terre & Mer + frites maison

*Composition selon arrivage*

• 14,50 € •

# Les Burgers du Coin



*Le Classic* (Origine France ) • 12€ •



Pain artisanal, bœuf haché, cheddar, tomate, oignon rouge, ketchup maison



*Le local* • 15€ •



Pain artisanal, bœuf haché, curé nantais, oignons rouges, tomate, salade, ketchup maison



*Le Végé Burger* • 14€ •



Pain artisanal, steak quinoa chili, cheddar, oignons rouge, tomates, salade, ketchup maison

*Découvrez*

Notre **Pain burger** de  
la **Boulangerie Terre  
des Pains**

Saint-Herblain(44800)

Les burgers sont accompagnés de frites maison et salade verte

# Les grandes Salades

à la carte



*La Kerann d'automne* • 15,50 € • 

Salade, Pickles, Pâtes, Pesto, Tomme chapelaine, Émincé de poulet, croutons

*La Terre et Mer* • 18 € • 

Salade, Petites saint jacques poêlées au foie gras, Légumes de saison, Pommes de terre, Jambon de Vendée, Saumon gravelax

*La Végétarienne* • 14 € •

Salade, Pickles, Légumes de saison, Vinaigrette balsamique

Si vous le désirez, petit panier de frites maison 3,50€





Une note de douceur...

## Nos Desserts



Kouign Amann & son caramel au beurre salé - 6,50€

Nougat glacé façon snickers maison - 5,50€ 🏠

Le dessert du jour - 5,50€

Buffet de desserts - 6,50 €

Café gourmand - 7,50€



## Les Glaces



*En direct de notre artisan glacé, Terres de glaces à Muffiac – 56140*

x 2 Boules 3,50€

x 3 Boules 4,50€

Les parfums : Vanille, caramel beurre salé, parfums du moment  
Supplément chantilly : 1,50€



# Démarche Producteurs Locaux



## Petit-déjeuner

### La confiture

Les côteaux Nantais  
3 place Pierre Desfosses  
44120 Vertou

### Le pain

Terre des pains  
44800 Saint-Herblain

### Le jus de pomme

4 rue du Guélin  
56200 St Martin sur oust

## Restaurant

### Le bœuf AOC

GAEC Maine Atlantique  
La Ministerie  
44110 Soudan

### Le canard

Maison Alain François  
La bergerie verte  
44830 BOUAYE

### Le pain burger

Terre des Pains  
44800 Saint-Herblain

### Glaces artisanales

Terres de glaces  
La ville Robert – 56140 Ruffiac

### Le curé Nantais

Rue du bois chéri  
44210 Pornic

### Lait, crème, fromage

Ferme de la Pannetière  
44240 La Chapelle-sur-Erdre

Ferme des roches  
44220 Couëron

Producteurs locaux, une  
démarche Brit Hotel !

## Les Boissons

### Le cidre breton

Cidrerie artisanale La Ruadaie  
4 rue du Guélin  
56200 St Martin sur Oust

### Muscadet

Les vignes du grand moulin  
La cormerais  
44690 Monnieres