

MENU – CARTE

Our Set Menu...

16.50 €

Entrée/plat ou plat/dessert
Starter and main course or main course and dessert
(Valable Uniquement au Déjeuner, Lunch Only)

21.90 €

Entrée, plat et dessert
Starter, main course and dessert

26.90 €

Entrée, plat, fromage et dessert
Starter, main course, cheese and dessert




Les Entrées... Starters...

Wrap au jambon de Vendée igp, crudités, mâche nantaise, crème de breizh curry  7.00 €

Mesclun de jeunes pousses, légumes croquants du val nantais, fruits frais noix de cajous et amandes grillées.



Crumble de sarrasin aux pommes poêlées, curé nantais et langouilles Briéronne.  7.00 €

Ballotine de Foie Gras mi-cuit Fleur de sel de Guérande, chutney fruits rouges
Supplément menu 2.00 € 9.00 €

Assiette de Charcuterie et ses Condiments 7.00 €

Consommé Asiatique aux langoustines, vinaigre de citron kalamansi 7.00 €

Saumon mariné à la Betterave et fumé par nos soins, chantilly au citron vert 7.00 €

6 Huîtres creuse de Bretagne n°3 (Selon arrivage) *Supplément menu 2.00€* 9.00 €

L'Entrée du Jour de l'Ardoise 7.00 €

Les Plats... Main Courses...

Entrecôte de Bœuf VBF, Frites maison, Mesclun et Beurre Maître d'Hôtel
Supplément menu 5.00 € 20.50 €

Suprême de poulet de Malville, farce de porc breton au muscadet de récapé  17.90 €

Assiette Anglaise (Charcuterie, Crudités, Fromages, Verrines sucrés) 16.90 €

Plat du Jour à l'Ardoise 13.90 €

Joues de cabillaud confite à l'huile vierge de coco bio, crème Saté
Cod fish fillets, pomegranate virgin sauce, fried vegetables 16.90 €

Lieu jaune en croûte de salicorne, émulsion d'ail noire 16.90 €

Assiette de Tagliatelles à la Carbonara ou Pâtes du moment
Plate of Tagliatelles Carbonara 11.90 €

Toutes nos races de viandes sont nées, élevées et abattues en France.
All our Meats are born, grown up and slaughtered in France.

Nos Burgers... Our Burgers...

13.50 €

Brit Burger (Tome de Couëron, Steak haché, Tomates, Sauce Maison, Lard, Salade)

Brit Burger (Tome de Couëron, ground beef, tomatoes, homemade sauce, bacon, Salad)

Brit Burger Saumon (Saumon fumé, Salade, Tomates, Tome de Couëron, Sauce Maison)

Salmon Brit Burger (smoked salmon, Salad, Tomatoes, Tome of Couëron, homemade sauce)

Brit Burger Nantais (Curé Nantais, Langouille, Salade, Tomates, Steak haché, sauce maison)

Nantais Brit Burger (Curé Nantais, Langouille, Salad, Tomatoes, ground beef, homemade sauce)

Brit Burger Végétarien (Steak Soja, Tome de Couëron, Salade, Tomates, Sauce Maison)

Vegetarian Brit Burger (Soya Steak, Tome of Couëron, Salad, Tomatoes, homemade sauce)

Tous nos Burger sont accompagnés de Frites Fraîches Maison ou Salade

Nos Tartares de Bœuf... Our Beef Tartares...

13.50 €

Tartare de Bœuf Classique

Classic Tartare

Tartare de Bœuf à Tome de Couëron

Tome of Couëron Tartare (Tome of Couëron, Beef)

Tartare de Boeuf mi-fumé

Mid-Smoked Tartare

Tous nos Tartares sont accompagnés de Frites Fraîches Maison ou Salade

Les Grandes Salades... Large Salads...

Grande Salade Atlantel, La Sélection de nos Produits Nobles Maison (Foie Gras, Mâche Nantaise, Langouille, Saumon Fumé, Foie gras)

19.00 €

Supplément menu 5.00 €

Grande Salade Local (Mâche, Tome de Couëron, Toast de Curé Nantais)

16.90 €

Local salad, Mâche, Tome of Couëron, Curé Nantais

Les Fromages et Les Desserts... Cheeses and Desserts

Trilogie de Fromages de Loire sur Lit de Mâche Nantaise

7.50 €

Profiteroles bretonnes (glace chouchen, sablé breton et pomme cidré, sauce caramel beurre salé)

7.00 €

Smoothie de fruits frais du moment et son sorbet. €



7.00

Sablé aux deux chocolats noir 70% et Gianduja, et ses éclats de noisettes.

7.00 €

Gâteau nantais, glace rhum raisin

7.00

€

Fromage Blanc 30% (accompagnement au choix : Coulis, Miel, Sucre, Nature)

6.00 €

Greek Yoghurt 30% Fat (Served with: Fruits Sauce, Honey, Sugar or Plain)

Salade de Fruits Frais de Saison et son Sorbet

6.00 €

Fruit Salad Fee Season Sorbet

Le Dessert du Jour de l'Ardoise

6.00 €

Dessert of the Day on the Board

Café ou Thé Gourmand

7.00 €

Gourmet Coffee or tea

Toutes nos races de viandes sont nées, élevées et abattues en France.

All our Meats are born, grown up and slaughtered in France.

Menu Bistro B à 13.50 €

(Plat et Dessert / Main Course and Dessert)

(Valable Uniquement au Déjeuner, Lunch Only)

Service Rapide, Served Quickly

Pièce de Bœuf Grillée,

Beef Steak

OU

Burger Maison au Choix

Choice of Homemade Burger

** Végétarien / Vegetarian*

** Saumon / Salmon*

** Bœuf / Beef*

** Nantais à la Tome de Couéron*

(Accompagnement, Frites Maison et Mesclun de Salade)

(Served with Home Made Fries and Salad)

Fromage Blanc et son Coulis,

Greek Yoghurt and its Fruits Sauce

OU

Salade de Fruits Frais Maison,

Home Made Fruit Salade

OU

Le Dessert du Jour,

Daily dessert

Le Menu Enfant à 9.90€

Kid's Menu at 9.90€

Assiette de Crudités de Saison ou Jambon de Pays

Plate of Seasonal Salads or Smoked Ham

Steak Haché ou Poisson Meunière Frites ou Légumes

Minced Beef or Fish Served with Fries or Vegetable

Cône de Glaces ou Salade de Fruits

Ice Cream Cone or a Plate of Fruits Salad

Jus de fruit ou Sodas 20 cl

Fruits Juices or 20cl Coke or Lemonade

Toutes nos races de viandes sont nées, élevées et abattues en France.

All our Meats are born, grown up and slaughtered in France.



LISTE DE NOS PRODUCTEURS REGIONAUX

- Farine Blé Noir...** Treblec, Moulin de Maure en Bretagne, Ile et Vilaine (35)
- Pain du Vignolais...** Boulangerie SOYER à Vigneux de Bretagne 44360
- Micro Beurre...** SAS LAITA à Brest 29806 distribué par Pomona Passion Froid
- Huîtres Creuses...** Etablissement QUINTIN à St Philibert 56470 distribué par Nantes Marée
- Magret ,Cuisse de Canard à confire et Foie Gras... Maison Alain François à Bouaye 44000**
- Mâche Nantaise...** SCEA du Besconneau 44350 Guérande
- Curé Nantais...** SARL le « Curé Nantais » 44210 Pornic
- Tome de Couëron...** Ferme du « Chef de L'eau » à 44220 Couëron
- Fleur de Sel de Guérande...** Les salines de Guérande 44420 La Turballe
- Œufs Frais...** Le Cam 56500 Naizin distribué par Pomona Passion Froid
- Sorbets et Glaces ... Artisan Glacier TERRES DE GLACES à Ruffiac 56140**
- Eaux plates et Gazeuses...** SAS Eau Minérale Naturelle de Plancoët 22130 Côte d'Armor
- Bière Mélusine...** Bières Biologiques et Artisanales Vendéennes 85500 Chambretau
- Jus de Pomme et Cidre...** Cidrerie la Ruadaie, Le Guélin 56200 Saint Martin/Oust Morbihan
- Confitures Artisanales...** Le Bois Jumel, 56910 Carentoir
- Miel...** Les Ruchiers de Halbrans 44860 St Aignan de Grand Lieu
- Galettes St Michel...** St Michel Biscuits 44730 St Michel Chef Chef
- Nantillais...** Sarl le Nantillais 44840 Les Sorinières
- Muscadet...** EARL Eric Huteau, 44430 Le Landreau

L'Huile de Colza riche en Omega 3 ainsi que l'Huile de Tournesol riche en Omega 6 sont utilisées pour nos Mayonnaises et nos Vinaigrettes... DANIEL DURAND à la Meilleraye de Bretagne 44520.



Fait Maison

Nos coordonnées :
BRIT HOTEL ATLANTEL
1, LE PONT DE PIERRE
44 360 NANTES-VIGNEUX DE BRETAGNE

Mail : atlantel@brithotel.fr
Tél : 02.40.57.10.80 **Fax :** 02.40.57.13.30

Toutes nos races de viandes sont nées, élevées et abattues en France.
All our Meats are born, grown up and slaughtered in France.