

Menus

Formule Brit Express *

Dish of the day + Gourmet coffee
(Fish or Meat choice)

13,00 €

*Served only for lunch for Monday to Friday

Daily specials

Starter + Main course
Or Main course + Dessert

16,50 €

Starter + Main course + Dessert

18,50 €

Our specialities

Formule Beef + Gourmet coffee

Grilled sirloin steak with fresh French fries and salad
(served in 30 minutes)

16,50 €

Chef's weakness

Starter + Main course + Dessert à la carte

23,00 €

...

et Rosés

Bar menu

APERITIFS



Kir (Blackberry, blackcurrant, peach)	10 cl - 2,90 €
Sparkling wine	10 cl - 4,00 €
Kir sparkling wine	10 cl - 4,20 €
Glass of champagne	10 cl - 7,50 €
Kir royal (champagne)	10 cl - 7,80 €
Pastis	2 cl - 3,00 €
Porto (red or white)	4 cl - 3,00 €
Suze	4 cl - 3,00 €
Vermouth (Cinzano)	4 cl - 3,00 €
Soho	4 cl - 3,00 €

REGIONAL SPECIALITIES



Kir breton



10 cl - 2,70 €

SOFTS



Limonade - Diabolo	25 cl - 2,00 €
Vittel sirop	25 cl - 1,50 €
Pampryl fruit juice (apricot, pineapple, pear, tomatoe)	25 cl - 3,50 €
Orange juice – Apple juice	25 cl - 2,50 €
Orangina	25 cl - 3,50 €
Schweppes	25 cl - 3,50 €
Coca Cola	33 cl - 3,50 €
Vittel	50 cl - 3,50 € / 1 L - 4,00 €
Perrier	33 cl - 3,00 €
San Pellegrino	50 cl - 3,50 € / 1 L - 4,00 €

BEERS AND CIDERS



Beer on tap Heineken	25 cl - 3,50 €
Beer on tap Heineken with Picon	25 cl - 3,50 €
A half litre of beer on tap Heineken	50 cl - 6,50 €
A small glass of beer on tap	12,5 cl - 2,50 €
Britt beer by the bottle	33 cl - 6,60 €
Glass of cider	15 cl - 2,00 €

WHISKYS

Ballantines Baby	2 cl - 3,00 €
Ballantines	4 cl - 4,80 €
Aberlour Baby	2 cl - 4,00 €
Aberlour (10 years)	4 cl - 8,00 €
Extra soda	8 cl - 1,20 €

COCKTAILS



Soft cocktail	25 cl - 3,00 €
Américano	6 cl - 5,70 €
Ty Punch (Rhum, lime, cane sugar)	6 cl - 6,00 €
Le Floréal cocktail	10 cl - 6,00 €

SPIRITS

Get 27 / Get 31	4 cl - 4,90 €
Gin / Vodka / Rhum white	4 cl - 5,30 €
Extra soda	8 cl - 1,20 €
Cognac / Armagnac / Calvados	4 cl - 6,00 €
Brandy (Mirabelle, Raseberry, Williams pear)	4 cl - 6,00 €

Wines menu

		37,5 CL	75 CL
White wines	Val de Loire Wines		
	Anjou white dry <i>Domaine du petit Métris</i> 2013		16,50 €
	Muscadet Sèvre et Maine sur lie		
	Vieilles vignes « <i>Les trois versants</i> » M. MARTIN 2013	7,60 €	15,00 €
	Savennière « <i>Château d'Épiré</i> » (SCEA BIZARD) 2013		36,00 €
	Coteaux du Layon <i>Domaine du petit Métris</i> (Gaec RENOUE) 2012		24,50 €
	Sancerre (P. NOEL) 2011		35,00 €
	Bordelais and South-West		
	Bordeaux white <i>Château Les Matards</i> (Gaec TERRIGEOL) 2012		13,00 €
...			
and			
Rosé Wines	Château la Tuillerie (EARL MAULIN and son) 2009		21,00 €
	AOC Coteaux-du-Lyonnais <i>Cuvée des coccinelles</i> 2012		21,00 €
<hr/>			
Champagnes and Champagne Methods	Champagne G.H. MUMM <i>Cordon rouge Brut or Rosé Brut</i>		75,00 €
	Crémant <i>Domaine des Malidores 'Traditional method Brut'</i>		22,00 €
	Cidrerie Michel MAMAN (35150 JANZÉ)		8,00 €

Val de Loire Wines**37,5 CL 75 CL**

Saumur <i>Domaine de la Guilloterie</i> 2013	11,00 €	15,00 €
Saumur Champigny <i>Domaine de la Guilloterie (SCEA DUVEAU)</i> 2010	12,00 €	18,50 €
Anjou Gamay <i>Domaine du petits Métris (Gaec RENOUE)</i> 2012	10,00 €	15,00 €
Clos de Cerisaie Anjou rouge (<i>SCEA BIZARD</i>) 2013		20,00 €

Côtes du Rhône Wines

Red Wines

Coteaux du Lyonnais « La cuvée de la Samba » (<i>Domaine FAYOLLE</i>) 2011		33,00 €
---	--	---------

South-West Wines

Coteaux du Languedoc <i>Domaine de la Perrière – Les Silices</i> 2010 (V. & T. Sauvaire Vignerons)		17,00 €
Coteaux du Languedoc <i>Cuvée clos de la chapelle, Domaine de la Perrière</i> 2008 (V. & T. Sauvaire Vignerons)		24,00€

Bordeaux superiors

Château Freyneau (EARL MAULIN) 2010	10,10 €	24,00 €
-------------------------------------	---------	---------

First Côte of Blaye

Château Les Matards Rouge (<i>Gaec TERRIGEOL</i>) Aged in oak barrels 2010		18,50 €
---	--	---------

Médoc

Château Mazails cru Bourgeois (M. CHACUN) Aged in oak barrels 2008		28,00 €
---	--	---------

Jug of wine


Red, Rosé or
White WineGlass of wine • 3,00€
Jug 25 cl • 5,00€
Jug 50 cl • 6,50€

To whet your appetite...

Our Starters

Starter in the Daily specials • 6,50€

Buckweat blinis with smoked salmon « homemade » • 8,00 € 

Carpaccio of smoked pork filet mignon and
shavings of Tomme of Gévezé with basil oil • 9,00 € 

Variegated shells stuffed with seaweed butter • 10,50€



Why not...


11,50 €

Cassolette of snails
« **Petit Gris Cessonnais** » with
oyster mushrooms.

Oysters Maison DESRAIES (according to the season)



The 6 *oysters* n°2 • 9,00 €

The 9 *oysters* n°2 • 13,00 € 

The 12 *oysters* n°2 • 16,00 €

Let's get serious...

Main course

L'Armor



The fish auction of the day (fish) • 9,00 €

Salmon cutlet 'Label Rouge' fried with olives and lemon emulsion • 14,00 €

Mullet fillet roasted with a stewed of red peppers and chorizo • 14,00 €

L'Arcoat



The taste of the day (meat) • 9,00 €

Omelette to everyone's taste with salad • 9,00 €

 Aligot (mashed potatoes blended with garlic and soft cheese : Tomme of Gévezé)
and artisanal grilled sausage • 11,00 €

 Beef sirloin grilled « AOC Maine d'Anjou », accompanied by
fresh French fries and salad • 14,00 €

Duck leg confit and mesclun • 14,00 €

A touch of sweetness...

Our Desserts



Dessert of the day • 5,50 €

Caramel with salted butter fondant cake & pistachio ice cream • 6,00 €

Custed with vanilla topped with caramelized sugar • 6,00€

Profiteroles with chocolate and toasted almonds • 6,00€

YUM !

Apple gratin

6,00 €



with honey by Monsieur LE GOALLEC

Gourmet coffee • 6,00€

Coffee / Decaffeinated • 2,00 €

Big coffee • 3,00 €

Chocolate / Tea • 2,50 €

Infusion • 2,10 € (Verbena or linden-mint)



The cheeses

The cheese platter with salad



The Tomme of Gévezé with salad

5€



Local producers Approachs



Breakfast

The craquelins

35400 Saint-Malo

The jams

56910 Carentoir

The buckwheat honey

22170 St-Jean-Kerdaniel

41150 Mesland

Local producers, a
Brit Hotel
approach !

Restaurant

The beef AOC

GAEC Maine Atlantique

Hervé Hunault

44110 Soudan

The oysters

Monsieur Desrais

35260 Cancale

The potatoes

Monsieur Jouzel

35150 Amanlis

The flour

Moulin de Charbonnière, la
maison blanche

35760 Saint-Grégoire

The cheese (cow milk)

Ferme de la Moltais

35850 Gévezé

The poultry of Janzé

35150 Janzé

Drinks

The wine of Anjou

GAEC Renou and son

Domaine du Petit Métris

The cider

Michel Maman

La vallée de la Seiche

35150 Janzé

The saumur

Domaine de la Guilloterie

63, rue Foucault

49260 Saint-Cyr-en-Bourg

The wine of Savennières

SCEA Bizard Litzow

49170 Savennières