

La Tour Brette

Menu

Carte des vins et boissons

Menus

Menu Junior 8.50 €

- ✦ Œuf Mayonnaise
Mayonnaise Egg
- ✦ Assiette de Charcuterie
Plate of Cold Cuts
-
- ✦ Nuggets de Poulets
Chicken nuggets
- ✦ Steak Haché
Chopped Steak
- ✦ Hamburger
-
- ✦ Crêpe au sucre
Sugar crepe
- ✦ Glace
Ice cream

Menu 15.90 €

- ✦ Potage de légumes
Vegetable soup
- ✦ Terrine de Campagne
Farmhouse terrine
- ✦ Filet de Hareng
Herring filet
- ✦ Œuf Mayonnaise
Mayonnaise Egg
-
- ✦ Hauts de cuisse de poulet braisé
Grilled chicken thighs
- ✦ Steak frites
Steak with french fries
- ✦ Dos de colin, sauce du chef
Colin back with Chef's sauce
-
- ✦ Yaourt maison
Homemade yogurt
- ✦ Crêpe au sucre
Sugar crepe
- ✦ Crème caramel au beurre salé
Salted butter caramel custard

Menu terroir 21.50 €

- ✦ 6 huîtres
6 oysters
-
- ✦ Duo d'agneau
Lamb duo
-
- ✦ Sorbet normand
Normandy sorbet

Menu 24.90 €

- ✦ Assiette de fruits de mer
Seafood Plate
- ✦ Terrine de lapin
Rabbit terrine
- ✦ Foie gras maison (supplément 5€)
Homemade foie gras
- ✦ Carpaccio de bœuf charolais
Charolais beef carpaccio
- ✦ Moules marinières (en saison)
Mussels marinieres
-
- ✦ Dessus de palette de bœuf à l'échalotte
Beef blade top with shallots
- ✦ Duo d'agneau
Lamb duo
- ✦ Tartare de bœuf charolais au couteau
Charolais beef tartar with knife
- ✦ Blanquette de cabillaud
Cod blanquette
-
- ✦ Assiette de fromages
Cheese plate
- ✦ Tarte Normande
Normandy tart
- ✦ Moelleux au chocolat
Chocolate Moelleux
- ✦ Crêpe (nutella, sucre, caramel)
Crepe (nutella, sugar, caramel)
- ✦ Glace ou sorbet
Ice cream or sorbet

Menu 36.90 €

- ✦ 12 huîtres creuses
12 hollow oysters
- ✦ Assiette de fruits de mer
Seafood plate
- ✦ Salade périgourdine
Perigord salad
- ✦ Foie gras maison
Homemade foie gras
- ✦ Fricassée de crevettes à l'ail
Shrimp and garlic fricassee
-
- ✦ Trio d'agneau
Lamb trio
- ✦ Tarpaccio de bœuf charolais
Charolais beef Tarpaccio
- ✦ Marmite de saumon et cabillaud
Cob and salmon stew
-
- ✦ Dessert à la carte

La Carte

Entrées Appetizers

Potage de légumes _____ <i>Vegetable soup</i>	8.50€
Soupe de poisson _____ <i>Fish soup</i>	11.50€
Terrine de lapin _____ <i>Rabbit terrine</i>	11.50€
Carpaccio de bœuf charolais, 100g _____ <i>Charolais beef carpaccio</i>	12.50€
Foie gras maison _____ <i>Homemade foie gras</i>	17.00€
6 huîtres _____ <i>6 oysters</i>	10.80€
9 huîtres _____ <i>9 oysters</i>	16.20€
12 huîtres _____ <i>12 oysters</i>	20.00€
Assiette de fruits de mer _____ <i>Seafood plate</i>	22.90€
Salade de saumon fumé _____ <i>Smoked salmon salad</i>	14.50€
Salade du Chef _____ <i>(salade, tomate œuf, lanière de bœuf)</i> <i>Chef's salad (salad, tomato, egg, beef strip)</i>	14.50€
Salade périgourdine _____ <i>Périgord salad</i>	18.50€

Viandes Meat dishes

Tartare de bœuf charolais _____ au couteau, 180g <i>Charolais beef tartar with knife</i>	18.50 €
Tarpaccio de bœuf charolais, 280g _____ <i>Charolais beef Tarpaccio</i>	22.50 €
Carpaccio de bœuf charolais, 200g _____ <i>Charolais beef carpaccio</i>	21.00 €
Trio d'agneau des berges du Couesnon _____ <i>Lamb trio from the Couesnon riverside</i>	22.50 €
Dessus de palette à l'échalotte _____ <i>Beef blade top with shallots</i>	17.50 €

Omelette frites salade _____ <i>Omelet with french fries and salad</i>	9.90 €

Poissons Fish dishes

Blanquette de cabillaud _____ <i>Cob blanquette</i>	16.50 €
Marmite de saumon et cabillaud _____ <i>Cob and salmon stew</i>	23.00 €
Fricassée de crevettes à l'ail _____ <i>Shrimp and garlic fricassee</i>	18.90 €

Moules Frites Mussels and French fries

Moules marinières _____ <i>Mariniere-style mussels</i>	11.00 €
Moules à la crème _____ <i>Creamy mussels</i>	12.90 €
Moules au Roquefort _____ <i>Mussels with Roquefort cheese</i>	14.50 €

Burgers

Burger fondant _____ (pain steak haché, salade, tomate, oignon, cornichon, ketchup, cheddar) <i>(bread, chopped steak, salad, tomato, onion, pickels, ketchup, cheddar)</i>	12.40 €
Burger Savoyard _____ (pain, steak haché, poitrine fumée, oignon, reblochon) <i>(bread, chopped steak, smoked bacon, onion, reblochon cheese)</i>	14.40 €

Pâtes Pasta dishes

Taglietelles à la Carbonara _____ <i>Carbonara Taglietelles</i>	12.60 €
Taglietelles au Saumon _____ <i>Salmon Taglietelles</i>	14.90 €

Service compris
Viande bovine d'origine France

Les Vins

Les Vins Blancs

White Wines

	Verre	Pichet	Pichet	Bouteille
	12 cL	25 cL	50 cL	75 cL
La Loire				
AOP Muscadet SM/Lie "Fleurion"	4.00 €	7.90 €	15.60 €	21.00 €
AOP Cheverny Bellier	4.20 €	8.00 €	15.80 €	22.00 €
AOP Coteaux du Layon blouin	3.80 €	7.40 €	14.50 €	20.00 €
Le Rhône				
AOP Côtes du Rhône "Les Artistes Rhones"	4.00 €	7.90 €	15.60 €	21.00 €
Alsace				
AOP Riesling Eklipfel	4.20 €	8.00 €	15.80 €	22.00 €
Le Languedoc				
IGP OC Chardonnay	2.80 €	5.40 €	9.90 €	

Les Vins Rosés

Rosé Wines

	12 cL	25 cL	50 cL	75 cL
La Loire				
AOP RSE Cheverny Bellier	4.20 €	8.00 €	15.80 €	22.00 €
La Provence				
AOP RSE Terres Nobles Côtes de Provence Estandon	4.00 €	7.90 €	15.80 €	21.00 €
La Corse				
IGP Île de Beauté RSE Tinarellu Corse Estandon	3.60 €	7.20 €	14.00 €	19.00 €
Le Languedoc				
IGP OC Caprice Cinsault	2.80 €	5.40 €	9.90 €	

Les Vins Rouges

Red Wines

	12 cL	25 cL	50 cL	75 cL
La Loire				
AOP Saumur Champigny	4.00 €	7.90 €	15.80 €	22.50 €
Le Rhône				
AOP Côtes du Rhône Villages, Château Nuit des Dames	4.00 €	7.90 €	15.80 €	22.50 €
Bordelais				
AOP Grand Prince Lussac St Émilion	4.80 €	9.00 €	17.90 €	26.00 €
Le Languedoc				
IGP OC Caprice Merlot	2.80 €	5.40 €	9.00 €	

Les Bulles

Sparkling Wines

	La Coupe	Bouteille
Blanc de Blanc Paul Roussey	5.00 €	28.00 €
Champagne mignon brut 1er cru	8.80 €	49.00 €

Boissons

Les Bières

Beers

	25 cL	33 cL	50 cL
Pression			
Jupiler 5.2%	3.80 €	4.90 €	7.00 €
Leffe Blonde 6.6%	4.40 €	5.90 €	8.20 €
Bouteille			
Jupiler 0.0%	4.50 €		
Cidre			
	Bollée		Bouteille 75 cL
Cidre fermier "Le Brécéen"	2.80 €		9.80 €

Les Softs

Softs

	25 cL	33 cL	50 cL	1 L
Eau minérale plate			3.50 €	5.00 €
Eau minérale gazeuse			4.00 €	5.50 €
Plancoët Intense		3.80 €		
Sodas	3.80 €	3.80 €		
(Schweppes Tonic, Agrum, Coca Cola, Orangina, Fuze Tea)				
Jus de fruits bio	4.30 €			
(orange, ananas, pomme, abricot, tomate, pamplemousse, orange carotte citron)				
Expresso	Petit 2.30 €	Grand 3.50 €		
Thé		3.00 €		
Infusion		3.00 €		

Les Apéritifs

Aperitifs

Kir* breton	3.80 €
Kir* Vin blanc	3.80 €
Kir* Pétillant	5.20 €
Kir Normand	4.40 €

* parfums : pêche, mûre, cassis, framboise

* flavors : peach, blackberry, blueberry, raspberry

Pommeau de Normandie (6 cL)	4.50 €
Les Anisés (2 cL)	3.80 €
Les Traditionnels (6 cL)	4.10 €
(Porto, Martini...)	
Americano maison (12 cL)	7.00 €
Planchette Apéritif 2 pers.	9.50 €

Les Whiskies et Digestifs

Whiskeys and Spirits

	4 cL
Whisky JB	6.50 €
Whisky Chiva	7.20 €
Whisky Nikka	7.90 €
Whisky Bulleit	8.10 €
Rhum Don Papa	8.50 €
Get 27 et 31	7.50 €
Cognac	7.50 €
Calvados	7.50 €

Desserts

Les Traditionnels *Traditionnal Desserts*

Assortiments de fromages Normands _____	6.20 €
<i>Assorted Normandy cheeses</i>	
Tarte Normande maison _____	8.20 €
<i>Homemade Normandy Tart</i>	
Pêche Melba _____	8.00 €
<i>Melba Peach</i>	
Caramel, Café, ou Chocolat Liègeois _____	8.00 €
<i>Caramel, Coffee or Chocolate Liegeois</i>	
Sorbet ou glace 2 boules _____	4.00 €
3 boules _____	6.00 €
<i>Sorbet or Ice cream, 2 or 3 scoops</i>	
Sorbet Normand _____	8.00 €
<i>(sorbet pomme au cavados)</i> <i>Normandy Sorbet (Apple Sorbet with</i> <i>Calvados)</i>	
Crème caramel au beurre salé _____	5.50 €
<i>Salted butter caramel custard</i>	
Moelleux au chocolat _____	8.20 €
<i>Chocolate Moelleux</i>	

Les Crêpes *Crepes*

Crêpe au sucre _____	2.80 €
<i>Sugar crepe</i>	
Crêpe Nutella ou crème fouettée _____	3.50 €
<i>Whipped cream or Nutella crepe</i>	
Crêpe caramel au beurre salé _____	4.00 €
<i>Salted butter caramel crepe</i>	
Crêpe Normande _____	6.90 €
<i>Normandy crepe</i>	

Bon Appétit !

Enjoy your meal !