



Le Restaurant
du Brit Hôtel
Lunotel

Isabelle et Thierry
Lévêque

Ainsi que toute leur
Equipe

Vous souhaitent La
Bienvenue

Et un Excellent
Appétit

Nos Formules Déjeuner :

Formule Express du Cotentin
(uniquement le midi)
(only for lunch)
9.50 €

Charette de Hors d'œuvre
Trolley of Starters
Ou Dessert du Jour
Or Dessert of the Day
Et
Plat du Jour
And Dish of the Day

Formule du Marais
(uniquement le midi)
(only for lunch)
~~14.50 €~~ **12.00 € ***

Charette de Hors d'œuvre
Plat du jour ou Suggestion du
Moment
*Dish of the day or Suggestion of the
moment*
Dessert du jour ou dessert du
Moment
*Dessert of the day or the Dessert of
the moment*

25 cl de Vin Rouge
ou 25cl Bière Pression compris

* Produits bénéficiant de la baisse de la TVA

* Products with VAT cut

Tous nos prix sont entendus taxes et service
compris

Notre Formule Dîner :

Formule Détente de la
Baie
16.00 €

Charette de Hors d'Œuvre
Plat du Jour
Dish of the day
ou Suggestion du moment
Or Suggestion of moment
ou les Petits Plats du Chef
Or The dishes of Chef
ou Le Classic *Or The classic*
ou L'incontournable sur Planche
(sup.de 6 €)

Sorbet Calvados (sup. 3 €)

Assiette de Fromages
Cheeses (sup. 3 €)

Dessert du Jour
Dessert of the Day
ou Dessert du Moment
Or Dessert of the Moment
ou les Délices du chef
Or Delights of the Chef
ou Coupe Glacée
Or Ice Cream

Notre Carte

Nos Entrées et
Salades :

Starters and Salads

Charette de Hors D'œuvre 8.50 €
Le Potage du Moment *Soup* 6.00 €
Salade de Chèvre chaud 9.50 € 8.40 €*
(Salade - Croûtons- Tomate - Chèvre)
(lettuce - croutons - tomatoes - goat cheese)
Salade Paysanne 8.00 €
(Salade, pomme de terre, tomates,
lardons, fromage)
(Lettuce, potatoes, tomatoes, bacon, cheese)

Nos Petits Plats
Inscrits sur l'ardoise

Our dishes are listed on the slate
Plat du Jour ~~8.50 €~~ 8.00 €*
Le Classic 8.00 €
Suggestion du moment 10.50 €
Les Petits Plats du Chef 13.50 €

L'incontournable sur planche

Pièce de Boeuf grillée, 250 à 300g 19.00€
Grilled Beef

Nos fromages Cheeses


Farandole de Fromages 3.50€

Nos Desserts inscrits sur l'ardoise:
Desserts are listed on the slate


Dessert du jour ~~5.50 €~~ 5.00€*
Dessert du Moment 6.50€
Les délices du chef 7.50€
Coupe glacée, *ice cream*
Demandez notre carte, *ask for the menu*



Notre Carte des boissons

 <u>Le Champagne :</u>	37.5Cl	75Cl
Champagne brut « Louis constant »		51 €
<u>Le Crémant :</u>		
Pétillant « Comte de Ribeaucourt »		22 €
<u>Le Cidre :</u>		
Cidre « Loïc raison doux »	5.50€	8.00€

Les Apéritifs :

Kir au vin blanc (Cassis, mûre ou pêche) 8cl:	2.90€	
Kir Normand (Cassis, mûre ou pêche) 8cl :	3.40€	
Kir pétillant (Cassis, mûre ou pêche) 8cl :	4.50€	
Pastis 51 ou Ricard 2cl :	3.20€	
Suze, Martini rouge, rosé ou blanc :	4.40€	
Porto, Muscat 4cl:	4.40€	
Gin Larios, Vodka Eristoff 4cl :	3.90€	
Whisky Clan Campbell 4cl:	5.20€	
Whisky Jack Daniels 4cl:	6.20€	


Les Digestifs:

Get 27 ou 31/ Cointreau 4cl:	6.00€	
Baileys, Malibu, Marie Brizard 4cl :	6.00€	
Armagnac, Cognac, Calvados 4cl :	6.20€	
Calvados hors d'âge, Bourbon 4cl :	7.00€	

Les Eaux :

Eau minérale Plancoët 100cl :	4.20€	
3.70€*		
Eau minérale Plancoët 50cl :	3.00€	
2.60€*		
Badoit 100cl :	4.30€	
Badoit 50cl :	3.30€	
Perrier 33cl :	3.30€	

Les Bières :

Bière pression (Heineken) 25cl :		3.30€
Bière pression (Heineken) 50cl :		6.70€
Kronenbourg pur malt sans alcool 25cl :		3.40€
Monaco 25cl, Panaché 25cl :		3.50€
Pelforth Brune: 33cl , Picon Bière 25cl:		4.30€
Desperados 33cl, Grimbergen Blonde 33cl :		4.30€

Les Sodas et Jus de Fruits:

Coca cola ou Coca Cola light 33cl :	3.40€	2.70€*
Orangina 25cl , Limonade 25cl,		
Schweppes 20cl :		3.30€
Jus de Fruits au choix 25cl :		3.40€
Lipton Ice Tea Pêche 25cl:	3.40€	
3.00€*		

Les Boissons Chaudes :

Café ou décaféiné 4cl :	1.80€	1.60€*
Thé, infusion ou chocolat 8cl :		2.60€



Notre Carte des Vins

Nos Vins Rouges:

* La Vallée du Rhône AOC :

Côtes du Rhône « Les Magerans »	15.60€	10.80€
<i>Dégustation : délicat et sensuel, léger arôme d'agrumes</i>		

* Les Bordeaux AOC :

Lussac St Emilion « Château Lyonnat »	26.80€	18.20€
<i>Dégustation : suave et gourmand, note de cerises sauvages</i>		
Haut Médoc Cru Bourgeois «Lieujan »	29.80€	
<i>Dégustation : Ample aux tanins fins et serrés, arômes délicats.</i>		

* La Vallée de la Loire AOC :

Saumur Champigny « Les Valengetis »	19.60€	13.50€
<i>Dégustation : très frais et soyeux avec des tanins serrés</i>		

Nos Vins Blancs :

Muscadet sur Lie AOC « Donelières »	15.90€	10.80€
<i>Dégustation : sec et rafraichissant.</i>		

Nos Vins Rosés :

Côtes de Provence AOC « Valadas »	18.90€	13.90€
<i>Dégustation : Frais avec des notes d'agrumes et de cerises.</i>		

Nos Vins en pichet VDPF :

	Verre 14cl	25cl	50cl
Rouge VDPF	2.80€	3.60€	5.10€
Rosé VDPF	2.80€	3.60€	5.10€
Blanc VDPF	2.80€	3.60€	5.10€

* Produits bénéficiant de la baisse de la TVA

