



Menus à 28€ de Atelier Briant Gourmand

Entées

Wraps de thon tomates maïs salade.

ou

Velouté de butternut au petits croûtons

ou

Salade de crudités de saison et jambon sec .

Plats

Filet de volaille épinards frais, lard grillé brochette de patates douces.

ou

Burger de bœuf ou poulet pommes frites maison ou wedges de patates douce.

ou

Filet de lieu jaune façon fish and chips aux petits légumes riz thaï.

Desserts:

Moelleux chocolat crème glacé fruits rouges

ou

Crêpe aux pommes et caramel au beurre salée, glace cookies

ou

Gaufre maison sauce chocolat ou caramel au beurre glace chocolat.

Location de vaisselle possible à partir de 9€ par personne.

Supplément pour les réservations le dimanche : + 7€ par menu.

Frais de déplacement hors cub Brestoïse : 90cts du km.