



Menus à 28€ de Atelier Briant Gourmand

Entées

Wraps de poulet sauce tartare tomate salade.

OU

Tartare avocat, saumon fumé maison, jambon cru, jeunes pousses de salade.

OU

Salade duo de melons, jambon de Bayonne, assortiment de tomates cerises.

Plats

Brochette poulet grillé sauce barbecue, pommes au four cuit sur du gros sel.

OU

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

OU

Fish and chips de lieu jaune sauce tartare chips de pommes de terre maison à la fleur de sel.

Desserts:

Gaufre chaude maison sauce chocolat ou caramel au beurre salée.

OU

Tartelette amandes fraises éclat de pistache sorbet fruits rouges

ou

Moelleux chocolat maison nougatine avec crème glacée
cookies.

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

Supplément pour les réservations le dimanche : + 3€ par menu.

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