

MENU – CARTE

Our Formula...

15.90 €

Entrée/plat ou plat/dessert
Starter and main course or main course and dessert
(Valable Uniquement au Déjeuner, Lunch Only)

21.50 €

Entrée, plat et dessert
Starter, main course and desert

26.50 €

Entrée, plat, fromage et dessert
Starter, main course, cheese and desert



Les Entrées... Starters...

LA TERRE... FROM EARTH...

- Mâche Nantes au Copeaux de Tome de Couëron et Jambon de Vendée** 7.00 € 
Nantes salad with chips of Tome de Coueron and smoked Ham Vendeen (Compris dans le menu)
- Sainte Maure de Touraine Rôti sur Pain d'Épices, Miel de Forêt** 7.00 € 
Sainte Maure de Touraine Roast on Gingerbread, Honey Buckwheat (Compris dans le menu)
- Velouté de Potiron et Bouillon de Volaille et Croûton de Pain à L'ail** 6.00 €
Cream of Pumpkin and Stock of Poultry and Crouton of Bread with garlic (Compris dans le menu)
- Ballottine de Foie Gras Maison à la Fleur de Sel de Guérande** 11.90 € 
Ballotine of Foie gras House in Fleur de Sel de Guérande (Supplément menu 3€)
- Assiette de Charcuterie et ses Condiments** 7.00 €
Charcuterie plate and its Condiments


LA MER... FROM THE SEA...

- Saumon Fumé au Bois de Hêtre, Toast et Crème Ciboulette au Yuzu** 7.90 €
Smoked Salmon at Beechwood, Toast of Bread, Chives Cream with Yuzu (Supplément menu 1€)
- 6 Huîtres creuse de Bretagne** 9.90 €
6 Oysters digs of Brittany (Supplément menu 3€)
- L'Entrée du Jour de l'Ardoise** 7.00 €
Starter of the Day on the Board (Compris dans le menu)



Les Plats... Main Courses...

EN BOUCHERIE... FROM BUTCHER...

- Brit Burger au Bœuf et Lard Grillé, Frites Maison** 14.90 € 
Brit Burger Beef and Bacon Grilled, Home Fries (Compris dans le menu)
- Entrecôte de Bœuf du Boucher Grillée, Beurre Maître d'hôtel** 18.90 € 
Ox rib steak of the Butcher Roasted, Butter Head waiter (Supplément menu 3€)
- Demi-Magret de Canard à L'orange,** 13.90 €
Demi-Magret of Duck in orange sauce, (Compris dans le menu)
- Plat du Jour à l'Ardoise** 12.90 €
Main course of the day on the board (Compris dans le menu)

Toutes nos races de viandes sont nées, élevées et abattues en France.
All our Meats are born, grown up and slaughtered in France.


EN POISSONNERIE... FROM FISH SHOP...


St Jacques Juste Poêlées au Beurre demi sel, Légumes d'Antan 21.90 €
Scallops Just cooked, Vegetables of yesteryear (Supplément 5€)

Pavé de Saumon rôtie, poêlée de Racineux 13.90 €
Salmon paving stone roast, poêlée of Racineux (Compris dans le menu)

Poisson du Jour à l'Ardoise 12.90 €
Fish of the Day on the Board (Compris dans le menu)

LES SALADES ET PATES... SALAD AND PASTA

Grande Salade Fraîcheur, une Belle Variété de Crudités et Fruits de Saison 10.90 € 
Large Fresh Salad, a Diversity of Raw Vegetable and Seasonal Fruits (Compris dans le menu)

Grande Salade Atlantel, La Sélection de nos Produits Nobles Maison 16.90 € 
(Mâche Nantaise, Magret Fumé, Saumon Gravlax, Foie gras) (Supplément menu 2€)
Large Atlantels' Salad, with a Selection of Noble Products: Salad, Smoked Duck Breast, Gravlax of Salmon and Foie Gras

Assiette de Pâte à la Carbonara 12.90 €
Plate of Spaghetti Carbonara (Compris dans le menu)

Tartiflette Régionale au Curée Nantais 12.90 €
(Compris dans le menu)

Les Fromages et Les Desserts... Cheeses and Desserts

Trilogie de Fromages de Loire sur Lit de Mâche Nantaise 6.90 € 
Three Local Cheeses with its Bowl of Lamb's Lettuce (Supplément menu 1€)

Trilogie de Fromages et son Mesclun 6.00 € 
Three Cheeses with its Bowl of Salad (Compris dans le menu)


Moelleux au Chocolat sans Gluten 6.00 € 
Fondant chocolate without gluten (Compris dans le menu)

Tartelette Bourdaloue à la crème d'Amande 6.00 € 
Bourdaloue pie with the almond cream (Compris dans le menu)

Fromage Blanc 30% (accompagnement au choix : Coulis, Miel, Sucre, Nature) 5.00 €
Greek Yoghurt 30% Fat (Served with: Fruits Sauce, Honey, Sugar or Plain) (Compris dans le menu)

Salade de Fruits Frais de Saison et son Sorbet 6.00 € 
Fruit Salad Fee Season Sorbet (Compris dans le menu)

Le Dessert du Jour de l'Ardoise 6.00 € 
Dessert of the Day on the Board (Compris dans le menu)

Café ou Thé Gourmand 6.00 € 
Gourmet Coffee or tea (Compris dans le menu)

Toutes nos races de viandes sont nées, élevées et abattues en France.
All our Meats are born, grown up and slaughtered in France.

Menu Bistro B à 12.90 €

(Plat et Dessert / Main Course and Dessert)

(Valable Uniquement au Déjeuner, Lunch Only)

Service Rapide, Served Quickly

Pièce de Bœuf Grillée,

Beef Steak

OU

Burger Maison au Choix

Choice of Home made Burger

** Végétarien / Vegetarian*

** Saumon / Salmon*

** Bœuf / Beef*

** Nantais à la Tome de Couéron*

(Accompagnement, Frites Maison et Mesclun de Salade)

(Served with Home Made Fries and Salad)

Fromage Blanc et son Coulis,

Greek Yoghurt and its Fruits Sauce

OU

Salade de Fruits Frais Maison,

Home Made Fruit Salade

OU

Le Dessert du Jour,

Daily dessert

Le Menu Enfant à 9.90€

Kid's Menu at 9.90€

Assiette de Crudités de Saison ou Jambon de Pays

Plate of Seasonal Salads or Smoked Ham

Steak Haché ou Poisson Meunière Frites ou Légumes

Minced Beef or Fish Served with Fries or Vegetable

Cône de Glaces ou Salade de Fruits

Ice Cream Cone or a Plate of Fruits Salad

Toutes nos races de viandes sont nées, élevées et abattues en France.

All our Meats are born, grown up and slaughtered in France.

Jus de fruit ou Sodas 20 cl
Fruits Juices or 20cl Coke or Lemonade



Producteurs locaux

LISTE DE NOS PRODUCTEURS REGIONAUX

- Farine Blé Noir...** Treblec, Moulin de Maure en Bretagne, Ile et Vilaine (35)
- Pain du Vignolais...** Boulangerie SOYER à Vigneux de Bretagne 44360
- Micro Beurre...** SAS LAITA à Brest 29806 distribué par Pomona Passion Froid
- Huîtres Creuses...** Etablissement QUINTIN à St Philibert 56470 distribué par Nantes Marée
- Magret ,Cuisse de Canard à confire et Foie Gras... Maison Alain François à Bouaye 44000**
- Mâche Nantaise...** SCEA du Besconneau 44350 Guérande
- Curé Nantais...** SARL le « Curé Nantais » 44210 Pornic
- Tome de Couëron...** Ferme du « Chef de L'eau » à 44220 Couëron
- Fleur de Sel de Guérande...** Les salines de Guérande 44420 La Turballe
- Cidre Artisanale Brut...** La Ruaudraie, Morbihan 56
- Œufs Frais...** Le Cam 56500 Naizin distribué par Pomona Passion Froid
- Sorbets et Glaces ... Artisan Glacier TERRES DE GLACES à Ruffiac 56140**
- Eaux plates et Gazeuses...** SAS Eau Minérale Naturelle de Plancoët 22130 Côte d'Armor
- Bière Brigantine Ambrée, Blanche ...**Brasserie de la côte de Jade 44210 Pornic
- Jus de Pomme...** Cidrierie la Ruaudaie, Le Guélin 56200 Saint Martin/Oust Morbihan
- Confitures Artisanales...** Le Bois Jumel, 56910 Carentoir
- Miel...** Les Ruchiers de Halbrans 44860 St Aignan de Grand Lieu
- Galettes St Michel...** St Michel Biscuits 44730 St Michel Chef Chef
- Nantillais...** Sarl le Nantillais 44840 Les Sorinières
- Muscadet...**EARL Eric Huteau, 44430 Le Landreau

L'Huile de Colza riche en Omega 3 ainsi que l'Huile de Tournesol riche en Omega 6 sont utilisées pour nos Mayonnaises et nos Vinaigrettes... DANIEL DURAND à la Meilleraye de Bretagne 44520.



Fait Maison

Nos coordonnées :
BRIT HOTEL ATLANTEL
LE PONT DE PIERRE
44 360 NANTES-VIGNEUX DE BRETAGNE

Mail : atlantel@brithotel.fr
Tél : 02.40.57.10.80 Fax : 02.40.57.13.30

Toutes nos races de viandes sont nées, élevées et abattues en France.
All our Meats are born, grown up and slaughtered in France.