Nos 3 menus au choix

Trio de verrines

Foie gras maison

Corolle de sole aux Saint-jacques

Tournedos Rossini
Ecrasé de pomme de terre à l'huile de noix,
Fagot asperges

Plateau de fromage
salade

30 euros



Nouveau **O' P'tit Brettois**

Charcuterie Maison

Pot de Rillette - 230 gr	3,50 € le Pot
Terrine de Pâté - 300 gr	3,50 € la Terrine
Filet Mignon Fumé	23,00 € le Kg
Rillon Maison	15,00 € le Kg
Saumon Fumé Maison - 100 gr	4,50 €



Bar • Restaurant • Traiteur

O' P'tit Brettois

Willy DUBOIS

30, rue des Glycines • 72250 Brette-les-pins

Renseignement & Commande

02 43 75 48 73 • 06 20 77 16 14

www.leptitbrettois.fr



Traditionnel • Original • Gourmand

O' P'tit Brettois

Restaurant Brette-les-Pins

Vous présente
sa carte des fêtes de
Noël et Réveillon
de la Saint
Sylvestre



Renseignement & Commande

02 43 75 48 73 - 06 20 77 16 14

Notre carte des fêtes de Noël et Réveillon de la Saint-Sylvestre

Apéritif

Canapé	0,65 €
Petits fours chauds	0,65 €
Verrines	1,00 €
Pain surprise	22,00 €



Entrées

Terrine de foie de volaille avec ses morceaux de foie gras	3,50 €
Pressé de foie gras aux figues	5,00 €
Mousseline d'écrevisse avec son noyau de foie gras	6,50 €
Foie gras maison	6,00 €
Saumon fumé maison	4,50 €
Œuf norvégien	5,50 €
Terrine de Saint-Jacques maison	5,00 €
Demi-homard mayonnaise	14,00 €
Demi-langouste mayonnaise	20,00 €

Entrées chaudes

Corolle de sole aux Saint-jacques	8,00 €
Filet de Bar à la fondue de poireaux	8,00 €
Filet de lotte à l'armoricaine	9,90 €
Filet de loup aux agrumes	9,70 €
Poêlée du pêcheur	8,20 €
Gambas flambées au wisky	12,00 €
Filet de sandre aux petits légumes	8,00 €
Filet de sole au beurre blanc	11,40 €
Croustade de Saint-Jacques	6,00 €
Bouchée à la reine	5,00 €
Coquille Saint-jacques	7,00 €
Sauté de biche sauce grand veneur	7,00 €

Viandes chaudes

Dinde farcie au foie gras	9,50 €
Magret de canard aux griottes	9,00 €
Chapon farcie aux morilles	9,30 €
Suprême de pintade au wisky	8,50 €
Pavé de biche sauce grand veneur	9,50 €
Tournedos Rossini	11,00 €
Mignon de veau aux girolles	11,00 €
Croustillant de filet de caille au marsala	9,00 €
Quasi de veau aux cèpes	10,00 €
Garnitures au choix :	1,50 €

Gratin dauphinois • Pomme groseille • Tomate provençale
Poire au vin • Poêlée de châtaignes • Fagot d'asperges
Ecrasé de pomme de terre à l'huile de noix

Nos 3 menus au choix



1 Vérinne de tartare aux deux saumons

Terrine de foie de volailles au poivre vert avec ses morceaux de foie gras

Sauté de bîche sauce grand veneur, gratin dauphinois, tomate provencale

Plateau de fromage
salade



3 canapés & 3 petits fours chauds

Pressé de foie gras aux figues avec son chutney

Chapon farcie aux morilles
Pommes de terre Jackson,
Fagot asperges

Plateau de fromage
salade