

LE NESSAY

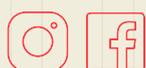
restaurant

DINER AU NESSAY

Du mercredi au samedi de 19h à 21h30



SUIVEZ-NOUS SUR



DÉJEUNER AU NESSAY

Menu au choix à // 45€

Du jeudi 16 septembre au samedi 18 septembre de 12h à 14h uniquement

NOS ENTRÉES

Coco de Paimpol au bouillon glacé de fenouil, pesto verde et granité basilic

ou Semouline de choux fleur, citron confit, et coriandre



NOS PLATS

Dos de cabillaud au Savagnin, légumes de saison, pulpe d'artichaut



ou Légumes confits, polenta frit, pesto rosso

NOS DESSERTS



Sélection de la Pâtisserie du Nessay



SUIVEZ-NOUS SUR



ENTRÉES



Coco de Paimpol au bouillon glacé de fenouil, pesto verte et granité basilic // 14€

Semouline de choux-fleur, citron confit et coriandre // 13€



Crème de maïs doux, beurre fermier, muscade // 12€



NOS VINS AU VERRE, 15cl



VIN BLANC:

Saumur, Jurassique 2018 (Chenin) // 6,50€

VDF, Tintorela (Chardonnay sauvignon) // 5,50€

VIN ROUGE:

Corbières L'Envol 2016 (Syrah) // 7€

Bourgogne, Domaine Muzard & fils 2020 (Pinot noir) // 7,50€

VIN ROSÉ:

Côtes de Provence, Chateau Aspras 2020 (Grenache, Cinsault, Vermentino) // 6€



PLATS

Épaule d'agneau à partager pour 2 personnes,
pommes de terre grenailles & jus corsé // 62€

Dos de cabillaud breton au Savagnin, légumes
de saison, pulpe d'artichaut // 28€

Turbot sauvage rôti sur l'arête, crème de
pomme de terre, pousses marines // 32€



DESSERTS // 12€

Profitez de notre buffet de desserts
de la Pâtisserie du Nessay



LE NESSAY

le restaurant

LE BRUNCH DU NESSAY

Horaires d'ouverture du Brunch
Tous les dimanches de 12h à 16h



SUIVEZ-NOUS SUR





EGGS



Œuf au plat, bacon // 8€

Œuf de poule, crème de maïs et beurre fermier // 11€

Brouillade, fromage frais et fines herbes // 8€

NOT EGGS



Avocado toast, noisettes du piémont // 8€

Salade de quinoa, courgettes violon grillées, féta et huile de menthe // 11€

12 Huîtres Ostra Regal n°3, Famille Boutrais // 26€

Burrata des Pouilles, Basilic // 15€

Saumon fumé à Saint-Cast, fromage frais // 12€

Croque jambon de truie et gouda à la truffe, pousses de saison // 13€

Carpaccio de poulpes, pommes de terre nouvelles, pimenton // 13€



SUNDAY DRINKS

Bellini // 12€

Mimosa // 9€



SUNDAY ROAST



Épaule d'agneau à partager pour 2 personnes,
gratin dauphinois & jus corsé // 62€

Burger de canard, pommes de terre grenaille
aux épices // 20€

SWEETS // 12€

Pancake, sirop d'érable Brioche



Granola, fromage blanc, coulis Cakes
de la pâtisserie

Tarte framboise

Roulé citron fruits rouges Glaces et
sorbets



LE NESSAY

le bar

L'ENTRE-DEUX AU BAR DU NESSAY

Mercredi au Dimanche
À partir de midi jusqu'à la fermeture

PRODUITS ARTISANAUX SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE CHEF THOMAS ESTRADER



des copains -


SUIVEZ-NOUS SUR



SE RÉGALER

Tarama au caviar Sturia / 90g // 20€

Sprats à l'huile d'olive / 120g // 7€

Sprats fumés au bois d'aulne / 120g // 7€

Sprats au citron / 120g // 7€

Saucisson Cacciatore IGP / 150g // 8€

Terrine de porc noir de Bigorre / 180g // 16€

Tartare d'algues de Saint-Lunaire / 80g // 6€



HÔTEL LE NESSAY

BOULEVARD DU BECHAY – BP 10

35 800 SAINT-BRIAC-SUR-MER

WWW.LENESSAY.COM

CONTACT@LENESSAY.COM TEL : +33 (0)2 99 210 210

 LE_NESSAY

LE NESSAY

le bar

LA CARTE DU BAR

Mercredi au Samedi

De 18h30 à 21h30

CARTE ELABORE PAR NOTRE CHEF THOMAS ESTRADER



SUIVEZ-NOUS SUR



CIDRE Breton
BRUT

À TARTINER



Tarama de haddock // 10€

Crème d'olive Kalamata // 7€

DE LA MER

Huîtres par trois « Ostra Régal » n°3,
Famille Boutrais // 9€

Saumon gravlax à l'aneth / 100g // 12€

LE FROMAGE



Gouda à la truffe de la maison Seguin / 70g // 8€

Gorgonzola crémeux,
Condiments : cerise & sureau / 100g // 12€



LA CHARCUTERIE



Assiette de jambon San Danièle, 24 mois
d'affinage // 26€

Capocollo // 9€

Mortadella "Regina d'Aspromonte" / 80g // 13€

À PARTAGER



Pinsa, ricotta, jambon blanc à la truffe, pousses
d'épinard & huile d'olive // 26€





HÔTEL LE NESSAY

BOULEVARD DU BECHAY
BP 10
35 800 SAINT-BRIAC-SUR-MER

WWW.LENESSAY.COM

CONTACT@LENESSAY.COM TEL : +33 (0)2 99 210 210

 [LE_NESSAY](https://www.instagram.com/LE_NESSAY)



FAIT MAISON



DU PRODUCTEUR
À L'ASSIETTE
DANS UN RAYON
DE 250KM



100% SAISON