



Britalia

PIZZERIA
TRATTORIA

MENU



Entrées à partager

Antipasti

Mini-poivrons farcis ricotta, courgettes et artichauts à l'huile, tomates confites, tapenade tomate et olive, facaccia et gressin

4 personnes

27,00€

2 personnes

13,50€

Planche de charcuteries et fromages Italiens

Mortadella Bologna pistachée IGP, Coppa di parma IGP, Jambon de Parme AOP, Chorizo, Bresaola IGP, Taleggio AOP, Gorgonzola AOP, Parmigiano Reggiano AOP

4 personnes

32,00€

2 personnes

16,00€

Camembert di bufala rôti



Camembert italien au lait de bufflonne, au goût doux et crémeux servi avec sa focaccia maison

14,90€

Pizz'apéro

tomate, mozzarella fior di latte, jambon de parme AOP, roquette, stracciatella

10,90€

Vitello tonnato

Carpaccio de veau, sauce au thon et aux câpres (pour 2 personnes)

16,00€

Burrata di bufala



Burrata crémeuse au lait de bufflonne, basilic frais, confit de figues, tomates séchées, huile d'olive et focaccia maison

10,90€

Trio di Arancini (6 pièces)

Assortiment d'arancini maison :

- tomate, chair à saucisse et mozzarella fior di latte
- taleggio, (fromage italien au lait de vache, crémeux et fondant)
- pesto vert maison et mozzarella fior di latte

Accompagnés d'une mayonnaise maison.

12,00€

Plats

Scalopina alla milanese

Escalope de veau panée, servi avec des pâtes fraîches maison

20,50€

Gnocchi al Gorgonzola



Gnocchi de pommes de terre, sauce crémeuse au gorgonzola, éclats de noix de pécan

16,90€

Lasagna alla Bolognese

Lasagne maison gratinée à la mozzarella fior di latte, accompagnée d'une salade

15,90€

Risotto du moment

Selon l'inspiration du chef

14,50€

Pasta Tagliatelle al Tartufo**26.00€**

Tagliatelles maison à la farine de blé noir, crème de truffe, jambon à la truffe, stracciatella, huile à la truffe d'été, noisettes torréfiées à la truffe

Pasta Rigatoni al Pistacchio**20,90€**

Pâtes rigatoni au pesto de pistache maison, mortadelle Bologna IGP pistachée, stracciatella et pistaches torréfiées

Fraîcheurs italiennes

Insalata Britalia**17,90€**

La salade signature de la maison : radis noir croquant, mozzarella panée, tomates séchées, câpres et amandes effilées, relevés d'une vinaigrette subtile à l'amaretto et au vinaigre de Xérès

Insalata Dolce Vita**18,90€**

Mesclun, mortadella pistachée IGP, tomates séchées, pesto et vinaigrette de pistache maison, Burrata au lait de bufflonne

Insalata Capriola**16,90€**

Salade gourmande composée de toasts de chèvre chaud, miel, lardons, oignons rouges et noix

Carpaccio di Bresaola**20,90€**

Bresaola (spécialité italienne de bœuf séché et affiné), roquette, tomates séchées, stracciatella, huile de noix et noix concassées, accompagnée de frites maison

Tartare de Bœuf à l'Italienne**22,90€**

Tartare de bœuf au couteau (env. 180 g), préparé maison avec tomates séchées, câpres, oignons rouges, cornichons, huile d'olive et jaune d'œuf. Servi avec frites maison et salade

Puccia Pistacchio & Mortadella**19,90€**

Pain puccia traditionnel des Pouilles, toasté à la mozzarella fior di latte, pesto de pistache maison, mortadelle Bologna IGP pistachée, pickles d'oignons rouges, stracciatella et mesclun. Servi avec frites maison et salade.

Menu Bambino 11,90€

Supplément frites : 5,00€

*(jusqu'à 12 ans)***Sirop à l'eau ou Diabolo***(Menthe, citron, pêche, grenadine, fraise)***Pizza Bambino***Tomate, mozzarella, jambon***ou****Jambon, frites maison****Une boule de glace au choix***(Vanille, fraise, chocolat, smarties)***Media Pizza 12,50€***(Uniquement le midi)*

**Demi-pizza accompagnée de salade verte,
au choix :**

Reine, Quattro formaggi, Vivaldi, Capriole

Desserts



100% fatto in casa tous nos desserts sont préparés maison

Tiramisù classico	7,50€
Tiramisù alla pistacchio	8,50€
Tiramisù al Limoncello	8,50€
Tiramisù ai Frutti Rossi <i>Tiramisu revisité aux fruits rouges</i>	8,00€
Tutti Tiramisù <i>Vous n'arrivez pas à choisir ? Nous non plus ! Optez pour notre Mix de Tiramisù : classique, pistache, limoncello et fruits rouges, à partager... ou pas !</i>	12,00€
Café / Thé gourmand <i>Boule de glace au choix, mini crème brûlée du moment, tiramisu du moment, far breton</i> <i>Optez pour la version Dolce Vita — remplacez le café par un digestif au choix : Limoncello, Amaretto ou Baileys. +2,50€</i>	9,50€
Crème brûlée du moment <i>Selon l'inspiration du chef</i>	7,50€
Moelleux au chocolat, crème anglaise	7,50€
La Dolce Pizza <i>Pizza dessert à partager (ou pas), garnie de crème de pistache maison, filet de nocciolata maison, éclats d'amandes et boules de pizza frites sucrées Option : version Nocciolata maison uniquement, éclats d'amandes</i>	16,00€
Affogato al caffè <i>Glace vanille "noyée" dans un expresso</i>	6,00€
La Britalia <i>La dolce vita dans une coupe : Vanille & Noisette du Piémont, nocciolata, éclats de noisettes et chantilly</i>	8,50€
Dame blanche <i>Glace vanille, chocolat noir fondu, chantilly, amande effilées</i>	8,50€
Colonel <i>Sorbet citron, vodka</i>	8,50€
After Eight <i>Glace menthe chocolat, liqueur de menthe (4 cl), chantilly</i>	8,50€

Boule de glace au choix
(Antica Gelateria Del Corso)

Une

3,00€

Deux

5,00€

Trois

7,00€

*(Vanille de la Réunion, chocolat, pistache de Sicile, noisette du Piémont, stracciatella,
tiramisu à la mascarpone, menthe chocolat, café, caramel salé, sorbet citron de Sicile,
sorbet pêche, sorbet fraise, sorbet melon)*

Prix TTC, service compris





Carte des Pizzas

Le petit secret de la maison : une pâte de blé noir disponible sur toutes nos pizzas

Margherita

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive

10,90€

Reine

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignon

13,50€

Burrata

Tomate, mozzarella fior di latte, coppa di parma IGP, pesto verde, vinaigre balsamique, burrata

16,50€

Campione

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon de parme AOP, copeau de parmesan, roquette

15,50€

Quattro Formaggi

Tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, gorgonzola, taleggio

14,60€

La Tartufata

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, jambon cuit à la truffe, huile d'olive à la truffe, noisettes torréfiées à la truffe

15,90€

Nduja

Crème de poivrons maison, mozzarella fior di latte, nduja (saucisse de porc très épicée), chorizo, taleggio

14,90€

La Saumon

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, saumon fumé, basilic, citron

14,50€

La Dinanaise

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, andouille de Dinan, camembert di bufala

15,50€

L'Astéria

Pesto de tomate, mozzarella fior di latte, bresaola IGP (Bœuf séché affiné, spécialité italienne), confit de figue, gorgonzola, roquette, noix de pécan

15,60€

Savoyarde

Tomate, mozzarella fior di latte, pomme de terre, reblochon, lardon, oignon, crème fraîche

14,50€

Orientale

Tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, merguez, jaune d'œuf

14,50€

Vivaldi

Tomate, mozzarella fior di latte, oignon, artichaut, poivron, champignon

14,50€

Capriole

Tomate, mozzarella fior di latte, lardon, chèvre, noix, miel

14,30€

Pistacchio e mortadella

Crème de pistaches maison, mozzarella fior di latte, mortadella Bologna pistachée IGP, burrata, huile d'olive, pistaches torréfiées

16,90€

Les suppléments

Charcuteries Italiennes (coppa di parma IGP, bresaola IGP, mortadella Bologna pistachée IGP, chorizo) : 4,00€

Oeuf : 1,50€

Burrata : 5,00€

Mozzarella fior di latte (râpée) : 2,00€

Prix TTC, service compris



Carte des Spritz (19 cl)

Apérol Spritz

Apérol, prosecco, perrier, orange

8,00€

Britalia Spritz

Liqueur de fraise de Plougastel, prosecco, perrier, basilic

8,50€

Hugo Spritz

Liqueur de fleur de sureau bretonne, prosecco, perrier, basilic

9,00€

Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco, perrier, citron

8,50€

Campari Spritz

Bitter campari, prosecco, perrier, orange

8,50€

Amaretto Spritz

Liqueur d'amande amaretto, prosecco, perrier, citron

8,50€

L'Italicus Spritz

Liqueur de bergamote, prosecco, perrier, baies roses, romarin

10,00€

Le soleil italien, sans l'alcool

Spritz Sans Alcool

*Élaboré à partir de la maison JNPR, apéritif français sans alcool
aux notes d'agrumes et d'orange amère, perrier, orange*

7,00€



Apéritifs

Ricard (3 cl)	3,50€	Gin Tonic (30 cl)	7,50€
		<i>Gin Gibson's, schweppes indian tonic, citron vert</i>	
Ty jaune (3 cl)	3,80€	Le Gint'o (30 cl)	9,00€
<i>Le pastis breton</i>		<i>Gin Malfy limone, schweppes indian tonic, citron</i>	
Marsala (8cl)	4,50€	Prosecco (12 cl)	4,80€
		<i>Paladin dry tondo</i>	
Martini (6 cl)	4,50€	Kir (12 cl)	3,90€
<i>blanc, rouge</i>		<i>Cassis, pêche, mûre, framboise, cerise</i>	
Campari (6 cl)	5,00€	Kir pétillant (12 cl)	4,90€
		<i>Cassis, pêche, mûre, framboise, cerise</i>	
Whisky Eddu Grey Rock (4cl)	7,00€	Kir breton (12 cl)	4,00€
Whisky Clan Campbell (4cl)	5,50€	<i>Cassis, pêche, mûre, framboise, cerise</i>	
Americano (12 cl)	8,00€	Negroni (9 cl)	9,00€
<i>Campari, martini rosso, perrier</i>		<i>Gin, campari, gran torino rosso</i>	

Bières pression

	25 cl	50 cl
Moretti (4,6°)	3,80€	7,20€
Philomenn rousse (5,6°)	4,40€	8,40€
Baril white (4,9°)	4,50€	8,50€
<i>Bière blanche bretonne</i>		
Panaché	3,40€	6,10€
Monaco	3,50€	6,50€

Supplément sirop : 0,20€

Menthe, citron, fraise, pêche, grenadine, violette, orgeat, basilic, cerise (supplément picon 0.30€)

Bières bouteille (33 cl)

Baladin Nazionale (6,5°)	5,90€	Pietra limoncella (6°)	5,50€
<i>Bière blonde italienne</i>		<i>Bière blanche corse au citron</i>	
Baladin IPA (5,5°)	5,90€	Dremmwel Bio (0°) (25cl)	4,50€
<i>Bière IPA italienne</i>		<i>Bière sans alcool</i>	

Les softs

Jus de Fruits Pago (20cl)			3,50€
<i>Orange, pomme, abricot, ananas, fraise, tomate</i>			
Sirop à l'eau			2,50€
<i>Menthe, citron, fraise, pêche, grenadine, violette, orgeat, basilic, cerise, kiwi, banane</i>			
Houl Limonade (33cl)			3,50€
Supplément sirop			0,20€
<i>Menthe, citron, fraise, pêche, grenadine, violette, orgeat, basilic, cerise, kiwi, banane</i>			
Perrier (33 cl)	3,80€	Coca, coca zéro (33 cl)	3,80€
Schweppes (25 cl)	3,80€	Fuzetea pêche (25 cl)	3,80€
<i>Tonic, agrumes</i>		Orangina (25 cl)	3,80€

Eaux

	50 cl	1 L
San Pellegrino	3,50€	4,60€
Plancoët	3,20€	4,20€

Boissons chaudes

Ristretto / Espresso	1,90€	Café crème	2,50€
Double espresso	3,80€	Capuccino	3,50€
Allongé	2,00€	Latte	3,50€
Décaféiné	2,00€	Thé, infusion	3,40€
Macchiato	2,00€		

Digestifs

Caffè all'amaretto			9,00€
<i>expresso, liqueur d'amande (4 cl), chantilly, amandes effilées, poudre de cacao</i>			
Espresso Martini			10,00€
<i>expresso, liqueur de café, vodka, fève de tonka</i>			
Irish coffee			9,00€
<i>double expresso, whiskey, sirop de sucre de canne, chantilly</i>			
Grappa "Furlani prima goccia" (4 cl)	7,00€	Limoncello (6 cl)	5,00€
<i>eau de vie de marc de raisin</i>		<i>Liqueur de citron</i>	
Liqueur fraise de plougastel (6 cl)	5,90€	Calvados (4 cl)	5,90€
Liqueur de menthe OTSH! (5 cl)	5,90€	Baileys (4 cl)	5,90€
<i>Liqueur de menthe naturelle bretonne</i>		Amaretto (6 cl)	5,90€
Get 27, Get 31 (6 cl)	5,90€	<i>Liqueur d'amandes</i>	
Cognac VS HENNESSY (5 cl)	7,50€	Sambuca (4 cl)	5,90€
Rhum Planteray (XO Barbados) (5 cl)	7,50€	<i>Liqueur italienne à base d'anis étoilé</i>	
		Gin Malouin's au blé noir (4 cl)	5,90€



VINS BLANCS

FRANCAIS

	12,5 cl	75 cl
Chardonnay, Villeraze (IGP)	3,90€	19,00€
Viognier, Abotts & Delaunay (IGP)	3,90€	20,00€
Côtes de Gascogne moelleux, Nova Manseng (IGP)	4,00€	21,00€

ITALIE

Ti Amo Vermentino, Cantine San Marzano (IGT)

4,00€

21,00€

Un blanc complexe à la bouche droite et minérale, offrant une belle texture et une finale fruitée et florale

IX Miglio bianco, Riserva della Cascina (IGT) 

4,00€

24,90€

Un vin délicat et corsé, marqué par une minéralité volcanique apportant des notes légèrement salines, pour une bouche savoureuse et expressive

Misciabacche Pavia Bianco, Castello di Stefanago (IGP) 

4,00€

26,90€

La bouche est vive, intense et souple, révélant des touches d'épices et un bel équilibre, avec une finale persistante et délicate, issu d'une viticulture en biodynamie

VINS ROSÉS

FRANCAIS

	12,5 cl	75 cl
Domaine Barcelo Corse, île de Beauté Estandon (IGP)	4,00€	21,00€

ITALIE

Bardolino Chiaretto, Villa Annaberta (DOC)

18,00€

Un vin élégant, légèrement fruité et lisse, avec des saveurs de violette et de rose

Rosato, L'auratae (IGP) 

3,90€

19,90€

Un vin rosé vif, épicé et frais offrant des notes de baies sauvages, de cerises, de pêches et de fruits exotiques.

VINS PÉTILLANTS

Champagne, Mignon Brut 1er cru

75 cl

62,00€

Prosecco, Paladin Dry Tondo (DOC)

24,90€

CIDRE

Cidre Brut, Les Vergers de Montmarin

3,00€

12,00€



Prix TTC, service compris





VINS ROUGES

FRANCAIS

Pic Saint-Loup, Les Pierres de Garrigues

12,5 cl

4,50€

75 cl

24,00€

ITALIE

Bardolino Rosso, Villa Annaberta (DOC)

Vin pulpeux, élégant et frais, aux arômes de fruits d'été.

4,20€

22,00€

Naca Primitivo, Cantine San Marzano (IGT)

Intenses arômes de fruits noirs au nez, ponctués de notes épicées.

En bouche, c'est un vin qui a du corps, équilibré et élégant

4,50€

25,00€

Roccamora, Schola Sarmenti (IGT)

Un vin riche, structure veloutée, soutenue par des tannins équilibrés, avec une finale longue et suave

5,50€

29,00€

Chianti Maggiano, Tenuta di Sticciano (DOCG)

Un vin plein, équilibré et persistant en bouche, des saveurs de confiture de prune, avec des tanins vifs et bien intégrés

28,00€

Montepulciano Fonte Venna, Il Feuduccio (DOC)

Au nez se dégagent des arômes de petits fruits rouges et de pain d'épices. C'est un vin fruité, élégant avec une belle présence

29,00€

Valpolicella Superior, Zenato (DOC)

La bouche est ample, intense et souple, touches d'épices et de fruits rouges mûrs. La finale est souple, les tanins ronds et soyeux

31,00€

Valpolicella Ripasso, Zenato (DOC)

Plus corsé et structuré que le Valpolicella Superiore, avec des fruits noirs mûrs et une finale longue grâce à sa seconde fermentation sur les marcs d'Amarone

49,00€

Barolo, Cantina Brezza (DOCG)

Le roi des vins du Piémont : mûres, framboises sauvages et petites notes de noisette. C'est un vin avec une touche de douceur et des tanins élégants et fins

64,00€



PÉTILLANT ROUGE

Pra Di Bosso Lambrusco Secco, Casali (DOC)

Vin rouge pétillant sec et frais, aux arômes de violettes et de baies sauvages. La bouche est vive et agréable, avec une finale fruitée et légère, idéal à l'apéritif ou avec des plats italiens légers

22,00€



