



# *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, Bresaola IGP, Jambon de Parme AOP, Spianata piccante, Grana Padano AOP, Gorgonzola AOP, Caciotta di capra*

4 personnes  
32,00€

2 personnes  
16,00€

### Camembert di bufala rôti

*Servi avec sa focaccia maison*

12,90€

### Pizz'apéro

*La complète au blé noir  
(crème fraîche, mozzarella, champignon, jambon, œuf)*

8,00€

### Bruschetta du Britalia "vitello tonnato"

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

16,00€

## Entrées

### Butternut alla parmigiana

*Des tranches de butternut rôties, gratinées à la tomate, mozzarella et parmesan*

8,50€

### Carpaccio di barbabietola

*Carpaccio de betterave, ricotta, vinaigrette au pamplemousse, noix concassées*

8,50€

### Pera al gorgonzola

*Poire pochée au cidre breton, gorgonzola, vinaigrette cidre et cacao, miel et noix de pécan*

9,50€

## Plats

### Osso buco tradizionale di Milano

*Jarret de veau mijoté à l'orange, servi avec gremolata et risotto*

19,50€

### Spaghetti alle vongole

*Spaghetti aux praires fraîches, amandes de mer, ail, vin blanc et persil*

24,00€

### Gnocchi di zucca al burro et salvia

*Gnocchis maison de potimarron beurre-sauge*

14,50€

### Scalopina alla milanese

*Escalope de veau panée, servi avec des pâtes fraîches maison*

18,00€

### Risotto alla monzese

*Risotto crémeux au safran à la saucisse de porc bretonne*

14,50€

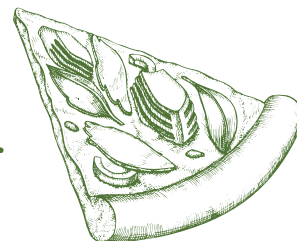
### Risotto du moment

*Selon l'inspiration du chef*

14,50€



# Carte des Pizzas



Nos pizzas sont aussi proposées en version blé noir

## 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*

15,50€

## Campione

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

15,50€

## Quattro Formaggi

*Tomate, mozzarella fior di latte, caciotta di capra (fromage de chèvre Italien), 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*

15,50€

## Nduja

*Tomate, mozzarella fior di latte, nduja (saucisse de porc très épicée), poivron*

14,50€

## La Vittoria

*Pesto de tomate, mozzarella fior di latte, bresaola IGP, roquette, vinaigre balsamique*

15,50€

## 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, coppa di parma IGP, confit de figue, gorgonzola, roquette, noix de pécan*

15,50€

## 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*

14,30€

## 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*

16,50€

### Les suppléments

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

*Oeuf : 1,50€*

*Burrata : 5,00€*

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

Prix TTC, service compris

# Menu Bambino

## Sirop à l'eau

*(Menthe, citron, pêche, grenadine, fraise)*

## Pizza Bambino

*Tomate, mozzarella, jambon*

Une boule de glace au choix



## Desserts

<b>Tiramisù classico</b>				7,50€
<b>Tiramisù alla pistacchio</b>				8,00€
<i>Le classique de la maison version pistache</i>				
<b>Mousse al cioccolato</b>				7,00€
<i>Mousse au chocolat noir, fleur de sel</i>				
<b>Café / Thé gourmand</b>				9,00€
<i>Mignardises accompagnées d'une boule de glace du moment</i>				
<b>Tarte du moment</b>				7,00€
<i>Accompagnée d'une boule de glace au choix</i>				
<b>Cannoli siciliano al mascarpone e amarene</b>				8,00€
<i>Pâtisserie sicilienne croustillante, crème mascarpone, cerises amarena</i>				
				
<b>Caffè all'amaretto</b>				9,00€
<i>expresso, liqueur d'amande (4 cl), chantilly, amandes effilées, poudre de cacao</i>				
<b>Affogato al caffè</b>				6,00€
<i>Glace vanille "noyée" dans un expresso</i>				
<b>Dame blanche</b>				8,50€
<i>Glace vanille, chocolat noir fondu, chantilly, amande effilées</i>				
<b>After Eight</b>				8,50€
<i>Glace menthe chocolat, liqueur de menthe (4 cl), chantilly</i>				
<b>Boule de glace au choix</b>	<b>Une</b>	<b>Deux</b>	<b>Trois</b>	
<i>(Antica Gelateria Del Corso)</i>				
	3,00€	5,00€	7,00€	



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

Prix TTC, service compris





## Carte des Spritz (19 cl)

---



7,50€

### Apérol Spritz

*Apérol, prosecco, perrier, orange*

### Britalia Spritz

*Liqueur de fraise de Plougastel, prosecco, perrier, basilic*

8,50€

### Hugo Spritz

*Liqueur de fleur de sureau, prosecco, perrier, menthe fraîche*

8,50€

### Limoncello Spritz

*Limoncello, prosecco, perrier, citron*

8,50€

### Campari Spritz

*Bitter campari, prosecco, perrier, orange*

8,50€

### L'Italicus Spritz

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

10,00€





## Apéritifs

Ricard (3 cl)	3,50€
Ty jaune (3 cl) <i>Le pastis breton</i>	3,80€
Marsala (8cl)	4,50€
Martini (6 cl)	4,50€
Campari (6 cl)	5,00€
Whisky Eddu Grey Rock (4cl)	7,00€
Whisky Clan Campbell (4cl)	5,50€
Americano (12 cl) <i>Campari, martini rosso, perrier</i>	8,00€

Gin Tonic (30 cl)	7,50€
<i>Gin Gibson's, schweppes indian tonic, citron vert</i>	
Le Gint'o (30 cl)	9,00€
<i>Gin Malfy limone, schweppes indian tonic, citron</i>	
Prosecco (12 cl)	4,80€
<i>Paladin dry tondo</i>	
Kir (12 cl)	3,90€
<i>Cassis, pêche, mûre, framboise</i>	
Kir pétillant (12 cl)	4,90€
<i>Cassis, pêche, mûre, framboise</i>	
Kir breton (12 cl)	4,00€
<i>Cassis, pêche, mûre, framboise</i>	
Negroni (9 cl)	8,50€
<i>Gin, campari, martini rosso</i>	

## Bières pression

	25 cl	50 cl
Moretti (4,6°)	3,80€	7,20€
Philomenn rousse (5,6°)	4,40€	8,40€
Panaché	3,40€	6,10€
Monaco	3,50€	6,50€

Supplément sirop : 0,20€

*Menthe, citron, fraise, pêche, grenadine, violette, orgeat, basilic*

## Bières bouteille (33 cl)

Baladin Nazionale (6,5°)	5,80€
<i>Bière blonde italienne</i>	
Pietra limoncella (6°)	5,50€
<i>Bière blanche au citron</i>	

## Bière bouteille sans alcool (25 cl)

Dremmwel Bio (0°)	4,50€
-------------------	-------

Prix TTC, service compris







## Les softs

Jus de Fruits Pago (20cl)	3,50€
<i>Orange, pomme, abricot, ananas, tomate</i>	
Sirop à l'eau	2,50€
<i>Menthe, citron, fraise, pêche, grenadine, violette, orgeat, basilic</i>	
Houl Limonade (33cl)	3,20€
Supplément sirop	0,20€
<i>Menthe, citron, fraise, pêche, grenadine, violette, orgeat, basilic</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

Limoncello (6 cl)	5,00€	Amaretto (6 cl)	5,90€
<i>Liqueur de citron</i>		<i>Liqueur d'amandes</i>	
Liqueur fraise de plougastel (6 cl)	5,90€	Sambuca (4 cl)	5,90€
		<i>Liqueur italienne à base d'anis étoilé</i>	
Grappa Classica Del Castello (4 cl)	7,00€		
<i>eau de vie de marc de raisin</i>			
Get 27, Get 31 (6 cl)	5,90€		
Gin Malouin's au blé noir (4 cl)	5,90€		
Cognac ABK6 (4 cl)	7,00€		
Rhum Diplomatico Mantuano (4 cl)	7,50€		





# VINS BLANCS

## FRANCAIS

Chardonnay, Villeraze (IGP)

Viognier, Abotts & Delaunay (IGP)

Côtes de Gascogne moelleux, Nova Manseng (IGP)

## ITALIE

Ti Amo Vermentino, Cantine San Marzano (IGT)

*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) 

*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) 

*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

Domaine Barcelo Corse, île de Beauté Estandon (IGP)

## ITALIE

Bardolino Chiaretto, Villa Annaberta (DOC)

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

Rosato, L'auratae (IGP) 

*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

Prosecco, Paladin Dry Tondo (DOC)

# CIDRE

Cidre Brut, Les Vergers de Montmarin



Prix TTC, service compris







# VINS ROUGES

## FRANCAIS

Saumur, Breze (AOP)

Pic Saint-Loup, Les Pierres de Garrigues

## ITALIE

Syrah, Sicilia Impronte (DOC)

*Fruits noirs et myrtille, épices poivrées, rondeur élégante et finale fraîche et persistante.*

Frappato, Santra Tresa (IGP) 

*Fruité et soyeux, ce vin rouge sicilien séduit par sa fraîcheur vive et sa finale longue et élégante*

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*

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*

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*

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*

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*

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*

12,5 cl

3,90€

4,50€

3,50€

3,90€

4,50€

26,00€

28,00€

29,00€

49,00€

64,00€

75 cl

19,90€

24,00€

19,00€

19,90€

24,00€

26,00€

28,00€

29,00€

49,00€

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€



Prix TTC, service compris



