



# *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€

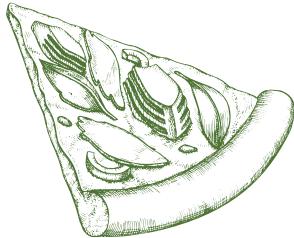
## Risotto du moment

*Selon l'inspiration du chef*

14,50€

# Carte des Pizzas

Nos pizzas sont aussi proposées en version blé noir



<b>Margherita</b>	10,90€
<i>Tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive</i>	
<b>Reine</b>	13,50€
<i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignon</i>	
<b>Burrata</b>	15,50€
<i>Tomate, mozzarella fior di latte, coppa di parma IGP, pesto verde, vinaigre balsamique, burrata</i>	
<b>Campione</b>	15,50€
<i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon de parme AOP, copeau de parmesan, roquette</i>	
<b>Quattro Formaggi</b>	14,60€
<i>Tomate, mozzarella fior di latte, caciotta di capra (fromage de chèvre Italien), gorgonzola, taleggio</i>	
<b>La Tartufata</b>	15,50€
<i>Crème de truffe, mozzarella fior di latte, jambon cuit à la truffe, huile d'olive à la truffe, noisettes torréfiées à la truffe</i>	
<b>Nduja</b>	14,50€
<i>Tomate, mozzarella fior di latte, nduja (saucisse de porc très épicee), poivron</i>	
<b>La Vittoria</b>	15,50€
<i>Pesto de tomate, mozzarella fior di latte, bresaola IGP, roquette, vinaigre balsamique</i>	
<b>La Dinanaise</b>	15,50€
<i>Crème fraîche, mozzarella fior di latte, andouille de Dinan, camembert di bufala</i>	
<b>L'Astéria</b>	15,50€
<i>Pesto de tomate, mozzarella fior di latte, coppa di parma IGP, confit de figue, gorgonzola, roquette, noix de pécan</i>	
<b>Savoyarde</b>	14,50€
<i>Tomate, mozzarella fior di latte, pomme de terre, reblochon, lardon, oignon, crème fraîche</i>	
<b>Orientale</b>	14,50€
<i>Tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, merguez, jaune d'œuf</i>	
<b>Vivaldi</b>	14,30€
<i>Tomate, mozzarella fior di latte, oignon, artichaut, poivron, champignon</i>	
<b>Capriole</b>	14,30€
<i>Tomate, mozzarella fior di latte, lardon, chèvre, noix, miel</i>	
<b>Pistacchio e mortadella</b>	16,50€
<i>Crème de pistaches maison, mozzarella fior di latte, mortadella Bologna pistachée IGP, burrata, huile d'olive, pistaches torréfiées</i>	

## 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€

# Menu Bambino

**Sirop à l'eau**  
*(Menthe, citron, pêche, grenadine, fraise)*

**Pizza Bambino**  
*Tomate, mozzarella, jambon*

**Une boule de glace au choix**



## Desserts

**Tiramisù classico** 7,50€

**Tiramisù alla pistacchio** 8,00€  
*Le classique de la maison version pistache*

**Mousse al cioccolato** 7,00€  
*Mousse au chocolat noir, fleur de sel*

**Café / Thé gourmand** 9,00€  
*Mignardises accompagnées d'une boule de glace du moment*

**Tarte du moment** 7,00€  
*Accompagnée d'une boule de glace au choix*

**Cannoli siciliano al mascarpone e amarene** 8,00€  
*Pâtisserie sicilienne croustillante, crème mascarpone, cerises amarena*

**Caffè all'amaretto** 9,00€  
*expresso, liqueur d'amande (4 cl), chantilly, amandes effilées, poudre de cacao*

**Affogato al caffè** 6,00€  
*Glace vanille "noyée" dans un expresso*



**Dame blanche** 8,50€  
*Glace vanille, chocolat noir fondu, chantilly, amande effilées*

**After Eight** 8,50€  
*Glace menthe chocolat, liqueur de menthe (4 cl), chantilly*

Boule de glace au choix <i>(Antica Gelateria Del Corso)</i>	Une	Deux	Trois
	3,00€	5,00€	7,00€

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

Prix TTC, service compris

# Carte des Spritz (19 cl)



## Apérol Spritz

*Apérol, prosecco, perrier, orange*

7,50€

## Britalia Spritz

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

8,50€

## Hugo Spritz

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

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

## Bière bouteille sans alcool (25 cl)

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

Prix TTC, service compris





## Les softs

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

Perrier (33 cl)	3,80€	Coca, coca zéro (33 cl)	3,80€
Schweppes (25 cl)	3,80€	Fuzetea pêche (25 cl)	3,80€
Tonic, agrumes		Orangina (25 cl)	3,80€

## Eaux

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

## Boissons chaudes

Ristretto / Expresso	1,90€	Café crème	2,50€
Double expresso	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€
Liqueur de citron		Liqueur d'amandes	
Liqueur fraise de plougastel (6 cl)	5,90€	Sambuca (4 cl)	5,90€
Grappa Classica Del Castello (4 cl)	7,00€	Liqueur italienne à base d'anis étoilé	
eau de vie de marc de raisin			
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

	12,5 cl	75 cl
Chardonnay, Villeraze ( <i>IGP</i> )	3,50€	18,50€
Viognier, Abotts & Delaunay ( <i>IGP</i> )	3,90€	19,00€
Côtes de Gascogne moelleux, Nova Manseng ( <i>IGP</i> )	4,00€	21,00€

## ITALIE

Ti Amo Vermentino, Cantine San Marzano ( <i>IGT</i> ) <i>Un blanc complexe à la bouche droite et minérale, offrant une belle texture et une finale fruitée et florale</i>	3,90€	19,90€
--	-------	--------

IX Miglio bianco, Riserva della Cascina ( <i>IGT</i> ) <i>Un vin délicat et corsé, marqué par une minéralité volcanique apportant des notes légèrement salines, pour une bouche savoureuse et expressive</i>	24,90€
---	--------

Misciabacche Pavia Bianco, Castello di Stefanago ( <i>IGP</i> ) <i>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</i>	26,90€
---	--------

# VINS ROSÉS

## FRANCAIS

Domaine Barcelo Corse, île de Beauté Estandon ( <i>IGP</i> )	4,00€	21,00€
--	-------	--------

## ITALIE

Bardolino Chiaretto, Villa Annaberta ( <i>DOC</i> ) <i>Un vin élégant, légèrement fruité et lisse, avec des saveurs de violette et de rose</i>	18,00€
---	--------

Rosato, L'auratae ( <i>IGP</i> ) <i>Un vin rosé vif, épice et frais offrant des notes de baies sauvages, de cerises, de pêches et de fruits exotiques.</i>	3,90€	19,90€
---	-------	--------

# VINS PÉTILLANTS

75 cl

Champagne, Mignon Brut 1er cru	62,00€
Prosecco, Paladin Dry Tondo ( <i>DOC</i> )	24,90€

# CIDRE

Cidre Brut, Les Vergers de Montmarin

9,00€

# VINS ROUGES

## FRANCAIS

Saumur, Breze (AOP)	12,5 cl	75 cl
Pic Saint-Loup, Les Pierres de Garrigues	3,90€	19,90€

## ITALIE

Syrah, Sicilia Impronte (DOC) <i>Fruits noirs et myrtille, épices poivrées, rondeur élégante et finale fraîche et persistante.</i>	3,50€	19,00€
Frappato, Santra Tresa (IGP) <i>Fruité et soyeux, ce vin rouge sicilien séduit par sa fraîcheur vive et sa finale longue et élégante</i>	3,90€	19,90€
Naca Primitivo, Cantine San Marzano (IGT) <i>Intenses arômes de fruits noirs au nez, ponctués de notes épicées. En bouche, c'est un vin qui a du corps, équilibré et élégant</i>	4,50€	24,00€
Chianti Maggiano, Tenuta di Sticciano (DOCG) <i>Un vin plein, équilibré et persistant en bouche, des saveurs de confiture de prune, avec des tanins vifs et bien intégrés</i>		26,00€
Montepulciano Fonte Venna, Il Feuduccio (DOC) <i>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</i>		28,00€
Valpolicella Superior, Zenato (DOC) <i>La bouche est ample, intense et souple, touches d'épices et de fruits rouges mûrs. La finale est souple, les tanins ronds et soyeux</i>		29,00€
Valpolicella Ripasso, Zenato (DOC) <i>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</i>		49,00€
Barolo, Cantina Brezza (DOCG) <i>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</i>		64,00€

## PÉTILLANT ROUGE

Pra Di Bosso Lambrusco Secco, Casali (DOC) <i>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</i>	22,00€
--	--------

