

**BRISA**

CARTE DÉJEUNER

# BRISA

menorca

Bienvenue au Brisa ! Notre restaurant est une fenêtre ouverte sur la Méditerranée, sur la côte nord sauvage de notre île. Sa vue nous transporte vers un passé maritime, avec des recettes inspirées par la Méditerranée, agrémentées d'une subtile touche française. Des plats qui donnent envie de prendre le large et d'explorer la côte préservée du nord-ouest de Minorque.

L'histoire de Minorque est mouvementée, marquée par les invasions, les occupations et l'influence de cultures aussi diverses que Carthage, Byzance, le Royaume-Uni ou la France. Dans un cadre rural paisible, nous célébrons les fruits de la terre et de la mer, en mettant particulièrement l'accent sur les influences françaises qui ont perduré dans notre gastronomie. Selon certains, la mayonnaise tirerait son nom de la ville de Mahón, car cette sauce à base d'œuf y aurait été servie au maréchal Richelieu lorsqu'il était en poste dans l'île. Et aujourd'hui encore, les Minorquins apprécient le *gato*, dessert hérité des épouses des soldats français.

Mais notre cuisine, profondément enracinée dans la terre et ancrée dans notre histoire, aspire également à être subtilement moderne, avec des saveurs aussi fraîches que les ingrédients que nous récoltons dans nos propres domaines, que nous recevons des fermes voisines ou qui nous parviennent directement des côtes minorquines. *Buen provecho*, bon appétit.

## À PARTAGER

<b>CARPACCIO DE MORUE</b> marinée avec orange, poudre d'olives et germes (P)	24 €
<b>COUTEAUX (6 U)</b> sauce grenobloise (CE/L/Sf/Fm)	35 €
<b>HUÎTRE</b> beurre blanc au vinaigre de Xérès (Fm)	9 €/u
<b>CREVETTES BLANCHES DE MINORQUE</b> cruces marinées, agrumes, fleur de sel et poivre 5 baies fraîchement moulu (Cr)	32 €
<b>SALADE DE TOMATES (Vg) (OLV)</b> oignon vert, fromage affiné de Minorque, olives cassées et câpres	22 €
<b>SALADE CÉSAR</b> Laitue, sauce César, croûtons à l'ail, blanc de poulet grillé, copeaux de fromage affiné (P/CE/L/G)	24 €
<b>SALADE CAPRESE (Vg) (OLV)</b> Pesto de basilic, tartine de pain grillé, mozzarella et tomates farcies (L)	22 €
<b>TARTAR DE CORVINA</b> con emulsión de pescado en adobo y dados de patata confitada (P/M/Sf)	29 €
<b>TARTARE DE COURBINE</b> Émulsion de poisson mariné et dés de pomme de terre confite (P/Fm/Sf)	24 €
<b>ANÉMONES DE MER FRITES</b> mayonnaise aux agrumes dans un ssam (P)	24 €
<b>MOULES</b> grillées, ail, oignon vert et citron vert (Fm)	18 €
<b>POULPE À LA GALICIENNE</b> Pomme de terre, huile d'olive vierge extra et paprika doux et piquant (P)	24 €
<b>TERRINE DE POISSONS DE ROCHE</b> traditionnelle, mayonnaise aux herbes méditerranéennes et salade de germes et de tomates (P/CE/L)	20 €

## SOUPES

<b>GAZPACHO VESTIGE (vg)</b> tomates, pastèque et fraises	24 €
<b>SOUPE FROIDE AUX AMANDES</b> raisin blanc et sardine fumée (P/Fs)	25 €
<b>MAQUEREAU</b> Maquereau mariné, sphère d'olive et gazpacho de piment d'Ibarra (P)	28 €
<b>BOUILLABAISSE</b> Soupe de poissons et de fruits de mer (P/Fm/Cr/OE)	29 €

## RIZ ET PÂTES

<b>RIZ DE MONTAGNE</b> Riz sec en cassolette de <i>pitu caleya</i> (ragoût de poulet fermier), champignons sautés (Sf)	32 €
<b>RIZ SEC AUX CREVETTES</b> seiche et carpaccio de crevette à l'ail (Cr/P)	38 €
<b>TAGLIATELLE</b> sauce orenagata et fruits de mer gratinés (G/OE/Cr/Fm/P)	34 €
<b>PÂTES AU RAGOÛT</b> Rigatoni, ragoût à la bolognaise (G/OE/L)	26 €

## GRILLADES

<b>POISSON DE LA HALLE GRILLÉ (P)</b>	95 €/k
<b>CRUSTACÉS D'ESPAGNE GRILLÉS (Cr)</b> (200 g)	42 €
<b>ARAIGNÉE DE BŒUF</b> <i>Vermella Menorquina</i> grillée (350 g)	30 €
<b>BLANC DE POULET</b> de Ciutadella au citron accompagné d'une sauce	26 €
<b>AGNEAU</b> Brochettes d'agneau de Torre del Ram mariné	29 €

## Garnitures

POMMES DE TERRE SAUTÉES (Vg)	6 €
POIVRONS DE PADRÓN SAUTÉS À LA BRAISE (Vg)	6 €
RONDELLES D'AUBERGINE ET DE COURGETTE GRILLÉES (Vg)	6 €
SALADE DE LAITUE, TOMATES ET OIGNON VERT (Vg)	6 €

## DESSERTS

<b>SOUPE FROIDE DE CONCOMBRE (Vg) (OLV)</b> fraises fraîches, glace à la vanille et lait de brebis (L)	15 €
<b>CACAHUÈTE (Vg) (OLV)</b> Coulant de cacahuète et chocolat, glace au fruit de la passion (CE/L/C)	15 €
<b>CHOCOLAT (OLV)</b> Flan pâtissier au chocolat, glace à la noisette et miettes de biscuit au chocolat (G/CE/L)	15 €
<b>DACQUOISE (OLV)</b> mousse de fromage et figues (CE/L/Fs)	15 €

# LÉGENDE DES ALLERGÈNES

---

<b>G</b>	Gluten (G* sans gluten disponible)
<b>L</b>	Lactose
<b>Œ</b>	Œuf
<b>Sf</b>	Sulfites
<b>S</b>	Sésame
<b>Fs</b>	Fruits secs (fruits à coque)
<b>P</b>	Poisson
<b>Cr</b>	Crustacés
<b>Mo</b>	Mollusques
<b>Ce</b>	Céleri
<b>M</b>	Moutarde
<b>C</b>	Cacahuètes
<b>So</b>	Soja
<b>T</b>	Tramousses
<b>Vg</b>	Végane
<b>OLV</b>	Ovo-lacto-végétarien

*Pour toute question, veuillez nous contacter*

# **BOISSONS**

## COCKTAILS

<b>POMADA (Vg)</b> Gin, jus de citron, sirop, soda au citron et feuilles de basilic.	16 €
<b>GINY GERMAIN (Vg)</b> Gin, Saint-Germain, sirop simple, jus de citron vert, jus de citron, concombre, Fee Foam	18 €
<b>BLUEGRASS (Vg)</b> Bourbon, menthe, concombre, jus de citron, sirop d'agave	18 €
<b>LLUM (Vg)</b> Gin, jus de citron, basilic, sirop simple, Fee Foam	16 €
<b>SALINA (Vg-Sf)</b> Gin, vermouth blanc, jus de citron, romarin, solution saline et soda (Sf)	18 €

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>LIMONADA ZANJABIL (Vg)</b> Jus de citron, menthe, gingembre, sirop, soda	12 €
<b>LIMONADA MEDITERRANEA (Vg)</b> Jus de citron, basilic, concombre, sirop, soda	12 €
<b>HIBISCO (Vg)</b> Jus d'ananas, thé chai, fleur d'hibiscus	12 €

## SMOOTHIES

<b>VERDE SILVESTRE (Vg)</b> Pomme verte, céleri, concombre, jus de citron, sirop d'agave	12 €
<b>CAMP D'ESTIU (Vg)</b> Pêche, melon, jus de citron, sirop d'agave	14 €
<b>MATCHA MANGO (Vg)</b> Matcha, mangue, curcuma (jus d'amande/avoine/soja)	14 €

## APÉRITIFS ET ALCOOLS

Verre 50ml

BINITORD ROJO VERMOUTH (MINORQUE) (Vg-Sf)	7 €
CARPANO DRY (Vg-Sf)	7 €
CARPANO BLANCO (Vg-Sf)	7 €
CARPANO ROSSO (Vg-Sf)	7 €
CAMPARI	7 €
APEROL (Vg-Sf)	7 €
LICOR DE HIERBAS (Vg)	6 €
LIMONCELLO (Vg)	6 €
BAILEYS (L)	7 €
DISARONNO (Vg)	8 €
PASTIS (Vg)	8 €

## VODKA

Verre 50ml

STOLICHNAYA (Vg)	16 €
BELVEDERE (Vg-Sf)	20 €
BELUGA (Vg-G)	20 €

## GIN

Verre 50ml

MG (Vg-G)	16 €
XORIGUER (Vg)	14 €
HENDRICK'S (Vg)	18 €
MARTIN MILLER (Vg)	16 €
GIN MARE (Vg)	16 €

## **TEQUILA et MEZCAL**

Verre 50ml

TEQUILA REPOSADO PATRÓN (Vg)

22 €

ARRAIGO TEQUILA (Vg)

16 €

BRUXO N° 3 (G)

18 €

## **RHUM**

Verre 50ml

PLANTATION 3 STARS (Vg)

16 €

HAVANA 7 (Vg)

16 €

ZACAPA 23 (Vg)

22 €

RON MOUNT GAY (Vg)

18 €

## **PISCO et CACHAÇA**

Verre 50ml

PISCO MONTESIERPE (Vg)

16 €

CACHAÇA ABELHA GOLD (Vg)

18 €

## **BRANDY et COGNAC**

Verre 50ml

CARLOS I (Vg)

16 €

RÉMY MARTIN V.S.O.P (Vg)

18 €

# WHISKY

## BLENDÉD WHISKIES

Verre 50ml

JOHNNIE WALKER ÉTIQUETTE ROUGE (Vg) 16 €

JOHNNIE WALKER ÉTIQUETTE NOIRE (Vg) 18 €

CHIVAS (Vg) 22 €

## WHISKY AMÉRICAIN et BOURBON

Verre 50ml

BUFFALO TRACE (Vg) 16 €

JACK DANIELS (G) 14 €

## WHISKY SINGLE MALTS

Verre 50ml

ARDBEG 10 (Vg) 22 €

MACALLAN SHERRY OAK (Vg) 28 €

## WHISKY IRLANDAIS

Verre 50ml

FLAMING PIG (Vg) 16 €

## BIÈRES

ESTRELLA GALICIA (Vg-G)	4,5 €
ESTRELLA GALICIA 0.0 (SANS ALCOOL) (Vg-G)	4,5 €
ESTRELLA GALICIA GLUTEN FREE (Vg)	4,5 €
ASAHI (Vg-G)	6 €

## VIN AU VERRE

### MOUSSEUX

#### D.O CAVA

Heretat Mestres

#### MESTRES COQUET

Xarel·lo, Macabeu, Parellada

12 €

#### D.O CAVA

Heretat Mestres

#### MESTRES ROSAT

Trepat, Monastrell, Garnacha

14 €

#### AOC CHAMPAGNE

Laurienne Lejour

#### LAURIENNE LEJOUR

Chardonnay, Pinot Noir

18 €

### BLANC

#### DO RIBERA DEL DUERO

Bodegas Menade

#### MENADE

Verdejo

8 €

#### VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord

#### BINITORD BLANC

Syrah, Chardonnay, Merlot, Macabeo

8 €

#### DO TERRA ALTA

Vins de la Memòria

#### LA BRUIXA

Grenache blanc

9 €

# VIN AU VERRE

## ROUGE

### VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord

#### **BINITORD NEGRE**

Ull de Llebre, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

9 €

### D.O RIBERA DEL DUERO

Bodega Tres Piedras

#### **NOBBIS**

Tinta del país

8 €

## ROSÉ

### VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord

#### **BINITORD ROSAT**

Syrah, Merlot, Ull de Llebre

8 €

### CÔTES DE PROVENCE

Château Peyrassol

#### **LOU**

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

9 €

## EAU ET BOISSONS SANS ALCOOL

EAU CABREIROÁ 0,5L (Vg)	4 €
EAU GAZEUSE CABREIROÁ 0,5L (Vg)	4 €
SAN PELLEGRINO (Vg)	5 €
ROYAL BLISS TONICA (Vg)	4 €
TONIC LE TRIBUTE (Vg)	6 €
COCA COLA / COCA COLA ZÉRO (Vg)	4 €
SPRITE / FANTA ORANGE / FANTA CITRON (Vg)	4 €
AQUARIUS (Vg)	4 €
NESTEA CITRON (Vg)	4 €
JUS DE FRUIT (PÊCHE/TOMATE/ORANGE/ANANAS/POMME)	4 €

## CAFÉ\* et THÉ

ESPRESSO	3,5 €
NOISETTE	3,5 €
CAFÉ CRÈME	4,5 €
CAPPUCCINO	4,5 €
MATCHA LATTE	6 €
AMÉRICAIN	4,5 €
CARAJILLO	5,5 €
THÉS ET INFUSIONS	5 €
Earl grey, rooibos citrus, infusion menthe, camomille, breakfast tea, thé vert, thé rouge	

*\*Tous les cafés peuvent être servis glacés.*

# LÉGENDE DES ALLERGÈNES

---

<b>G</b>	Gluten (G* sans gluten disponible)
<b>L</b>	Lactose
<b>Œ</b>	Œuf
<b>Sf</b>	Sulfites
<b>S</b>	Sésame
<b>Fs</b>	Fruits secs (fruits à coque)
<b>P</b>	Poisson
<b>Cr</b>	Crustacés
<b>Mo</b>	Mollusques
<b>Ce</b>	Céleri
<b>M</b>	Moutarde
<b>C</b>	Cacahuètes
<b>So</b>	Soja
<b>T</b>	Tramousses
<b>Vg</b>	Végane
<b>OLV</b>	Ovo-lacto-végétarien

*Pour toute question, veuillez nous contacter*