

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

CARPACCIO DE MORUE marinée avec orange, poudre d'olives et germes (P)	24 €
CREVETTES BLANCHES DE MINORQUE crues marinées, agrumes, fleur de sel et poivre 5 baies fraîchement moulu (Cr)	32 €
SALADE DE TOMATES oignon vert, fromage affiné de Minorque, olives cassées et câpres (OLV)	22 €
SALADE CÉSAR Laitue, sauce César, croûtons à l'ail, blanc de poulet grillé, copeaux de fromage affiné (P/Œ/L/G)	24 €
TARTAR DE CORVINA con emulsión de pescado en adobo y dados de patata confitada (P/M/Sf)	29 €
ANÉMONES DE MER FRITES mayonnaise aux agrumes dans un ssam (P)	24 €
MOULES grillées, ail, oignon vert et citron vert (Fm)	18 €
POULPE À LA GALICIENNE Pomme de terre, huile d'olive vierge extra et paprika doux et piquant (P)	24 €
TERRINE DE POISSONS DE ROCHE traditionnelle, mayonnaise aux herbes méditerranéennes et salade de germes et de tomates (P/Œ/L)	20 €

SOUPES

GAZPACHO VESTIGE tomates, pastèque et fraises (Vg)	24 €
SOUPE FROIDE AUX AMANDES raisin blanc et sardine fumée (P/Fs)	25 €

RIZ ET PÂTES

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

GRILLADES

POISSON DE LA HALLE GRILLÉ (P)	95 €/k
CRUSTACÉS D'ESPAGNE GRILLÉS (Cr) (200 g)	42 €
ENTRECÔTE DE BŒUF VERMELLA MENORQUINA GRILLÉE Entrecôte de bœuf <i>Vermella Menorquina</i> grillée (350 g)	36 €
BLANC DE POULET de Ciutadella au citron accompagné d'une sauce	26 €
AGNEAU 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 €
SALADE DE LAITUE, TOMATES ET OIGNON VERT (vg)	6 €

DESSERTS

SOUPE FROIDE DE CONCOMBRE

fraises fraîches, glace à la vanille et lait de brebis (L/OLV)

15 €

CACAHUÈTE

Coulant de cacahuète et chocolat, glace au fruit de la passion (CE/L/C/OLV)

15 €

CHOCOLAT

Flan pâtissier au chocolat, glace à la noisette et miettes de biscuit au chocolat (G/CE/L/OLV)

15 €

DACQUOISE

mousse de fromage et figues (CE/L/Fs/OLV)

15 €

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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

Pour toute question, veuillez nous contacter

BOISSONS

COCKTAILS

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

COCKTAILS SANS ALCOOL

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

SMOOTHIES

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

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

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

Pour toute question, veuillez nous contacter