

BRISA

MENU DÎNER

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.

VESTIGE ET MENORCA PRESERVATION

Vestige soutient Menorca Preservation, une fondation à but non lucratif dont l'objectif est de protéger durablement notre île magnifique, en intervenant sur quatre piliers fondamentaux : la terre, la mer, l'énergie propre et les plastiques. Notre collaboration est basée sur des dons, des événements et des actions de bénévolat de notre équipe.

Une partie de cette initiative consiste à ajouter 1 € à chaque addition du restaurant, directement reversé à la fondation, que Vestige double par un don du même montant.

Nous espérons que vous serez heureux de contribuer à soutenir cette fondation aussi précieuse que dynamique.

www.menorcapreservation.org

ENTRÉES

SALADE DE COURGE

24 €

rôtie au four à bois, mozzarella et roquette, vinaigrette aux agrumes (L/Vg)

LANGOUSTINE

36 €

Raviolis de langoustine, bisque de langoustine, poudre de champignons déshydratés et carpaccio de champignons Portobello (Cr/L/G)

SÉRIOLE

32 €

grillée, poivrons rôtis (P)

CREVETTE ROUGE

35 €

Carpaccio de crevette rouge, sauce cocktail, salpicon et germes de moutarde (*salpicón de gamba*) (Cr/Œ)

OIGNON

26 €

Soupe à l'oignon rôti et confit, aux champignons, à la truffe et au fromage (L/G)

BOEUF VERMELLA MENORQUINA

28 €

Steak tartare de *Vermella menorquina* (Œ/Sf/P)

PLATS

COURBINE

39 €

à la poêle, haricots verts sautés et tomates semi-déshydratées (P)

FILET DE BOEUF

38 €

Terrine de pomme de terre, mousse de beurre Café de Paris, sauce périgourdine à la truffe noire d'été (L/Œ/P/Sf)

COCHON DE LAIT

36 €

Purée de pommes, timbale de pommes à la cannelle et sauce demi-glace

POISSON DU JOUR

45 €

Veillez consulter notre équipe pour connaître le poisson et les accompagnements proposés aujourd'hui.

DESSERTS

POMME

Tatin millefeuilles de pommes, chantilly à la vanille Valrhona (G/L/Vg)

16 €

STRACCIATELLA

noisettes, stracciatella, vanille et cacao (G/œ/L/OLV)

16 €

POIRE BOURDALOUE

Poire, amandes, raisins secs au rhum et vanille (G/œ/L/Fs)

16 €

FROMAGES ET CONFITURES

Plateau de fromages et confitures de Minorque

16 €

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 €
LIQUEUR AUX HERBES (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