


# FRAYA

RESTAURANT & BAR

## LE MENU

Provenance de nos viandes : d'origine française sauf les ovins d'origine Irlandaise.

 Plats sans gluten. Allergènes : la liste des produits « Allergènes » est disponible auprès de nos serveurs. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes majeurs. Prix nets TTC, exprimés en Euros et service compris.

## A PARTAGER

Mozza stick ..... 7,00€

Accras de poisson x6 ..... 7,00€

Rillettes de poisson ..... 7,00€

*Aux épices et citron vert*

Foccacia ..... 7,00€

*Huile, tomate séchée, tapenade*

## LA SELECTION DE LA CAVE

Saucisson Longanissa ..... 13,00€

Fuet d'Olot ..... 9,00€

Chorizo ..... 9,00€

Cecina de Leon ..... 13,00€

Planche apéro ..... 18,00€

*Assortiment de charcuteries, de fromages  
et tomates cerises*

Jambon ibérique ..... 31,00€

## ENTREES

 **Burrata des Pouilles**, tomates d'antan,  
*Huile d'olive, crème de vinaigre balsamique, basilic*

Classique ..... 14,00€

À la truffe ..... 16,00€

Œuf mimosa FRAYA ..... 9,00€

 **Saumon gravlax**, crème ciboulette... 14,00€

 **Tataki de thon** ..... 14,00€

*Vierge de tomate, sésame et gingembre*

 **Sardine marinée à cru** ..... 11,00€

*cerises, yuzu, roquette*

Os à moëlle à l'huile de truffe ... 16,00€

Soupe de poissons et croûtons ... 9,00€

 **Huîtres creuses N°3** de chez Jégat

x6 ... 12,00€ x9 ... 18,00€ x12 ... 22,00€

Crevettes roses ..... 12,00€

Plateau de fruits de mer ... 52,00€/pers

*Sur commande 48h à l'avance**6 huîtres du Golfe, 1/2 tourteau ou araignée (selon  
arrivage), langoustines 300gr, bulots 120gr, palourdes  
60gr, crevettes 80gr, bigorneaux 80gr, coques 60gr*

## BOWLS & SALADES

- 🌱 **Salmon Bowl** ..... 17,00€  
*Saumon, riz à sushi, sésame noir, chou rouge, édaname, radis rose, cébette et coriandre, vinaigrette soja, wasabi*
- 🌱 **Végétarian Bowl** ..... 15,00€  
*Riz à sushi parfumé, radis rose, avocat, roquette, courgette, fêta, menthe, aneth, sauce yaourt*
- Salade Caesar au poulet** ..... 17,00€  
*Poulet grillé, tomates cerises, laitue romaine, croûtons, copeaux de parmesan, oignons, œuf dur, servie dans une galette de sarrazin*
- Salade Seguin** ..... 18,00€  
*Cœur de laitue, menthe fraîche, pignons de pin torréfiés, jambon cru, tomates cerises, oignons en pickles, toast de chèvre au miel, servie dans une galette de sarrazin*

## POISSONS

- 🌱 **Pavé de thon rouge mi-cuit** ..... 21,00€  
*sauce teriyaki, légumes de saison*
- Fish & chips, sauce tartare maison** ..... 18,00€

## VIANDES

- Wok de poulet façon FRAYA, nouilles** ..... 19,00€
- 🌱 **Entrecôte de bœuf grillée, env. 200gr** ..... 26,00€  
*Sauce Béarnaise, frites ou FRAYA's potatoes ou légumes*
- Ribs de cochon laqué aux épices** ..... 23,00€  
*Frites ou FRAYA's potatoes ou légumes*
- Tigre qui pleure** ..... 24,00€  
*Bœuf mariné dans sa sauce soja, citron vert, ail, gingembre, piment et son assortiment d'herbes*

## MOULES

*De juin à Novembre, selon arrivage*

- 🌱 **Moules marinières, frites** ..... 17,00€
- 🌱 **Moules à la crème de curry, frites** ..... 17,50€

## BURGERS

- Burger façon FRAYA** ..... 19,00€  
*Pain buns toasté et garnie de Steak haché marqué à la plancha, oignons, cornichon, tomates, cheddar, lard grillé, sauce barbecue maison*
- Burger de poulet du Chef** ..... 18,00€  
*Pain buns toasté et garnie de poulet relevé aux épices douces, tome de Rhuys, oignons, cornichon, tomates, sauce yaourt curry*

## TARTARES

- 🌱 **Tartare de bœuf FRAYA** ..... 17,00€  
*Cornichons, oignons doux, câpres, estragon*  
*Servi avec frites ou FRAYA's potatoes ou légumes*
- 🌱 **Tartare de bœuf à l'italienne** ..... 18,00€  
*Parmesan, basilic, pesto, tomates confites*  
*Servi avec frites ou FRAYA's potatoes ou légumes*

## PATES

- Tortiglioni à la crème et guanciale** ..... 17,00€  
*Parmesan*
- Rigatoni à la crème de truffe blanche** ..... 21,00€  
*Jambon Prosciutto cotto primitivo, pecorino*

## SUGGESTION DU JOUR Voir ardoise

*Uniquement le midi, du lundi au vendredi*

- Entrée + Plat ou Plat + Dessert** ..... 20,00€
- Entrée + Plat + Dessert** ..... 24,00€

BAMBINO *Jusqu'à 10 ans* ..... 10,00€

**Sirop à l'eau** *grenadine ou menthe* + **Plat au choix + Dessert au choix**

**Steak haché**, *pâtes ou frites*

**Blanc de volaille**, *pomme purée*

**Cabillaud**, *légumes ou riz*

**Mousse au chocolat maison**

**Glace** *1 parfum au choix : vanille, chocolat, caramel au beurre salé*

## DESSERTS

- Kouign Amann**, *glace vanille* ..... 8,00€
- Far poêlé**, *glace caramel* ..... 9,00€
- 🌱 **Mousse au chocolat** ..... 7,00€
- Café ou Thé gourmand** ..... 9,00€  
*Mousse au chocolat, far, kouign amann*

## En partenariat avec Alain Chartier

*Meilleur Ouvrier de France glacier et Champion du Monde*

- Tiramisù en sphère**, *café coulant* ..... 10,00€
- Crunchy noisette**, *voile du Golfe* ..... 10,00€
- Verrine aux fruits rouges** ..... 9,00€
- Verrine caramel, pomme tatin** ..... 9,00€
- 🌱 **Coupe de glace 2 boules** ..... 7,00€  
*Glaces : vanille, caramel au beurre salé, chocolat*  
*Sorbets plein fruits : citron, mangue, fraise*

---

**FRAYA**   
RESTAURANT & BAR

---

4 rue du Commerce - Port de Plaisance  
56000 VANNES

\*

02 97 68 15 89