

FRAYA

RESTAURANT & BAR

NOS TAPAS

Moza sticks x6	7,00€
Accras de poisson x6	7,00€
Saucisson 150g Nature, poivre, Comté, piment, herbes.....	7,00€
Planche apéro Assortiment de charcuteries et de fromages.....	18,00€

NOS ENTREES

Œuf mimosa façon Fraya Œufs de hareng, mimosa, salade.....	9,00€
Foie gras et chutney de saison.....	16,00€
Saumon gravelax Crémeux de betterave, roquette, crème aux herbes	12,00€
 Salade sucrine Tomates, mini poivrons, carotte, courgette, edamamé, sauce tzatziki.	10,00€
Chirashi bowl	14,00€
<i>Riz sushi, sésame noir, sashimi de thon, guacamole, mayonnaise au wasabi, algues</i>	



NOS TARTARES

Servis avec frites ou légumes

Tartare de bœuf FRAYA	21,00€
<i>Cornichons, oignons cébettes, câpres, cerfeuil</i>	
Tartare de bœuf à l'italienne	22,00€
<i>Parmesan, basilic, pesto, tomates confites</i>	

NOS PATES

Linguine aux gambas	24,00€
<i>Sauce échalotte, citronnelle, curcuma, gingembre, légumes de saison</i>	
Linguine carbonara et pecorino	22,00€
<i>Roulées dans une meule de pecorino</i>	

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 ou légumes

Poisson du jour, pâtes ou frites ou légumes

Panna cotta aux fruits de saison

Glace 1 parfum au choix

Provenance de nos viandes : d'origine européenne 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.

NOS PLATS

- Fish and chips** *sauce tartare maison* 18,00€
-  **Tigre qui pleure** 26,50€
Bœuf mariné dans sa sauce soja, citron vert, ail, gingembre, piment et son assortiment d'herbes. Riz Basmati condimenté
-  **Poulpe façon FRAYA** 24,00€
Tentacule de poulpe snacké, oignons, pomme, ananas, curry, anis, lait de coco, riz Basmati condimenté
-  **Saint-Jacques en nage** 26,00€
Saint-Jacques snackées, citronnelle, gingembre, yuzu, wok de légumes
- Lobster Roll façon FRAYA** 28,00€
Pain brioché, homard, sauce cocktail, sucrine, avocat, céleri branche
- Saucisse Bretonne purée,** *jus d'oignons* 18,00€
- Burger Fraya** (*crème de truffe suppl. 4,00€*) 19,00€
Pain buns toasté et garni de steak haché marqué à la plancha, oignons, cornichons, tomates, cheddar, lard grillé, sauce barbecue maison
- Supplément sauce maison au choix** *Béarnaise, barbecue, tartare* 2,50€

NOS DESSERTS

-  **Crème brûlée,** *glace vanille* 9,00€
- Tarte aux pommes,** *caramel, glace vanille* 9,00€
- Café ou Thé gourmand** 9,00€
- En partenariat avec Alain Chartier**
Meilleur Ouvrier de France glacier et Champion du Monde
- Crunchy noisette,** *voile du Golfe* 10,00€
- Fondant au chocolat.** 10,00€
-  **Coupe de glace 2 boules.** 7,00€
*Glaces : vanille, caramel au beurre salé, chocolat
Sorbets plein fruits : citron, mangue, fraise, framboise*

APERITIFS

- Kir** 12,5cl.....6,20€
cassis, mûre, pêche, framboise
- Kir breton** 12,5cl.....5,00€
crème de mûre
- Porto** rouge ou blanc 4cl....5,00€
- Martini** rouge ou blanc 4cl...5,00€
- Campari** 4cl.....5,00€
- Ricard** 3cl.....3,50€
- Suze** 4cl.....4,00€
- Pastis** 3cl.....4,00€

BOISSONS FRAICHES

- Breizh Cola** 33cl.....3,90€
- Breizh Cola Zéro** 33cl.....3,90€
- Breizh Agrum** 33cl.....3,90€
- Breizh thé glacé** 33cl.....3,90€
- Coca-Cola** 33cl.....3,90€
- Coca-Cola Zéro** 33cl.....3,90€
- Orangina** 25cl.....3,90€
- Limonade** 33cl.....3,90€
- Diabolo** sirop au choix, 33cl..3,90€
- Sirop à l'eau** 25cl.....3,00€
- Fever Tonic Water** 20cl...4,50€
- Fever Ginger Ale** 20cl....4,50€
- Fever Ginger Beer** 20cl...4,50€

JUS DE FRUITS

- Jus de fruits Granini** 25cl..3,90€
*Orange, abricot, ananas, fraise,
tomate, ACE, pamplemousse*
- Jus de pomme** 25cl.....3,90€
La passion du Verger

LES VINS AU VERRE 12,5cl

LES BLANCS

- Touraine, Sauvignon**.....5,00€
Domaine à deux
- Méditerranéen,**
La Réserve d'Estoublon.....6,00€
Château d'Estoublon
- Vin de France, Reméage blanc**....6,00€
Les vins de Viennes
- Macon Milly Lamartine, Les Arbillons.**6,00€
Les Arbillons

LES ROUGES

- Méditerranéen,**
La Réserve d'Estoublon.....6,00€
Château d'Estoublon
- Cotes de Blaye, Jussas**.....6,00€
Château Jussas
- Vin de France, Reméage rouge**....6,00€
Les vins de Viennes
- Macon, Milly Lamartine, Les Arbillons.**6,00€
Les Arbillons

LES ROSES

- Ile de Beauté, Umanu**.....5,00€
Domaine Umanu
- Coteaux Varois en Provence,**
RoseBlood.....6,00€
Château d'Estoublon

CHAMPAGNE

- AOP Champagne, brut**.....13,00€
Duval Leroy