

FRAYA

RESTAURANT & BAR

POUR DÉBUTER & À PARTAGER

MINUTE DE SÉRIOLE	14€
Mi-salé de sériole, cebettes, citron vert, mangue, oignons rouges, piment doux	
CARPACCIO DE BŒUF	12€
Parmesan, câpres, tomates, cerises, roquette	
MARINADE DE POULPE	14€
Houmous, chimichuri, roquette et olives noires	
BURRATA À L'HUILE D'OLIVE	12€
Roquette, basilic, tomates cerises et fraises	

NOS TAPAS

MOZZA STICKS x6	7€
ARRANCINI x6	8€
ACCRAS DE POISSON x6	7€
SAUCISSON 150gr.	7€
Nature, poivre, Comté, piment, herbes	

PLANCHE FRAYA	19€
Assortiment de charcuteries et de fromages	

FRAÎCHEUR & VÉGÉTAL

SALMON & FRESH	20€
Laitue Iceberg, sauce tzatziki, saumon fumé, herbes fraîches, wasabi	
FIT & FRESH	18€
Laitue Iceberg, quinoa, sauce yaourt fumé, Sriracha, huile d'olive citron, concombre, tomates cerises	
SEA & FRESH	22€
Laitue Iceberg, sauce tonato, sériole, radis, tomates, olives noires	

LES SIGNATURES FRAYA

BURGER FRAYA 19€

Pain buns toasté et garni de steak haché marqué à la plancha, oignons, cornichons, tomates, cheddar, lard grillé, sauce barbecue maison

Crème de truffe suppl. 4€

FISH AND CHIPS 18€

Sauce tartare maison

TIGRE QUI PLEURE 27€

Bœuf mariné dans sa sauce soja, citron vert, ail, gingembre, piment et son assortiment d'herbes, riz Basmati condimenté

NOS IDÉES SAISONNIÈRES

POULPE FUSION TENDANCE 25€

Servi avec légumes de saison.
Tentacule de poulpe snacké, oignons rouges, gingembre, coriandre, piment

FILET DE BAR 26€

Riz Basmati, légumes de saison, sauce aji amarillo

♥ COUPS DE CŒUR

NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF 28€

Environ 340gr.

Frites ou légumes, sauce béarnaise ou chimichurri

CÔTE DE BŒUF pour 2 personnes 76€

Environ 1,100kg.

Frites ou légumes, sauce béarnaise ou chimichurri

NOS PÂTES

RIGATONI À L'ITALIENNE 24€

Fondue de tomate au basilic, mozzarella Buffalo, pesto

RIGATONI URBAN TENDANCE 22€

Bœuf mijoté aux oignons caramélisé, soja, shitaké, gingembre, sriracha

NOS TARTARES

Servis avec frites ou légumes

TARTARE DE BŒUF FRAYA 21€

Cornichons, oignons cébettes, câpres, cerfeuil

TARTARE DE BŒUF FUSION 22€

Sriracha, oignons cébettes, sésame, gingembre, citron vert, sauce soja

NOS DESSERTS

CRÈME BRULÉE MAISON 9€

Glace vanille

CARRÉMENT CHOCOLAT 11€

Glace caramel, éclats d'amandes torréfiées, nuage au cacao

DOUCEUR D'ÉTÉ 10€

Marmelade de fraises fraîches, financier, sorbet fraise

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€

La Surprise du Chef

NOS COUPES GLACÉES

FRAISE MELBA 10€

Fraises, glace vanille, coulis de fruits rouges, Chantilly

BROWNIE BREIZH 10€

Glace chocolat et caramel, biscuit Brownie, caramel au beurre salé, Chantilly

BAMBINO Jusqu'à 10 ans 12€

SIROP À L'EAU Grenadine ou menthe

STEAK HACHÉ OU POISSON DU JOUR

Pâtes, frites ou légumes

BOULE DE GLACE

NOS IDÉES APÉRITIFS

KIR BRETON 12,5cl	5€
Crème de mûre	
SPRITZ 18cl	9,50€
MOSCOW MULE 18cl	9,50€
MOJITO 18cl	9,50€
CAÏPIRINHA 9cl	9,50€

NOS BIÈRES

	25cl	50cl
NOTRE BLONDE	3,60€	7,20€
NOTRE BLANCHE	4€	8€
NOTRE IPA	4€	8€

BOISSONS FRAÎCHES

BREIZH COLA 33cl	4€
BREIZH COLA ZÉRO 33cl	4€
BREIZH AGRUM 33cl	4€
BREIZH THÉ GLACÉ 33cl	4€
COCA-COLA 33cl	4€
COCA-COLA ZÉRO 33cl	4€
ORANGINA 25cl	4€
LIMONADE 33cl	4€
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	4€
Orange, abricot, ananas, fraise, tomate, ACE, pamplemousse	
JUS DE POMME 25cl	4€
La passion du Verger	

LES VINS AU VERRE 12,5cl

LES BLANCS

AOP TOURAINE, SAUVIGNON Domaine à Deux **6€**

AOC BOURGOGNE BLANC
Domaine René Bouvier **10€**

AOP MÂCON MILLY MARTINE Les Arbillons **7€**

VIN DE PAYS, REMÉAGE BLANC
Les vins de Vienne **6€**

LES ROUGES

AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, LES QUARTERONS Agnès et Xavier Amirault **7€**

AOP MÂCON MILLY MARTINE Les Arbillons **6€**

AOP MORGON, L'ÉVÊQUE Famille Gauthier **8€**

AOC BORDEAUX Loup de la loubière **6€**

LES ROSÉS

IGP ILE DE BEAUTÉ Domaine Umanu **5€**

AOP CÔTEAUX VAROIS, ROSEBLOOD Château d'Estoublon **6€**

CHAMPAGNE

MICHEL GENET, Grand cru Blanc de Blancs **13€**