


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
- Focaccia** 7,00€
Huile, tomate séchée, tapenade
- Croquetas** x6 7,00€

LA SELECTION DE LA CAVE

- Saucisson Longanissa** 150g 13,00€
- Fuet d'Olot** 150g 9,00€
- Chorizo** 150g 9,00€
- Cecina de Leon** 100g 13,00€
- Planche apéro** 18,00€
*Assortiment de charcuteries, de fromages
et tomates cerises*

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€
- 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** 19,00€
Saumon, riz à sushi, sésame noir, chou rouge, édaname, radis rose, cèbette et coriandre, vinaigrette soja, wasabi
- 🌱 **Végétarian Bowl** 18,00€
Riz à sushi parfumé, radis rose, avocat, roquette, courgette, féta, menthe, aneth, sauce yaourt
- Salade Caesar au poulet** 19,00€
Poulet grillé, tomates cerises, laitue romaine, croûtons, copeaux de parmesan, oignons, œuf dur
- Salade Seguin** 19,00€
Mesclun, menthe fraîche, pignons de pin torréfiés, jambon cru, tomates cerises, oignons en pickles, toast de chèvre au miel

POISSONS

- 🌱 **Pavé de thon mi-cuit** 24,00€
Sauce teriyaki, légumes de saison
- Fish & chips, sauce tartare maison** 18,00€
- Filet de bar à la plancha** 28,00€
Jus de crustacé au basilic gnochhi et légumes d'été

VIANDES

- Wok de poulet façon FRAYA, nouilles** 19,00€
- 🌱 **Entrecôte de bœuf grillée, env. 280gr** 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** 26,00€
Bœuf mariné dans sa sauce soja, citron vert, ail, gingembre, piment et son assortiment d'herbes. Riz basmati condimenté
- 🌱 **Côte de bœuf à partager env. 1kg** 75,00€
*(Temps de préparation 30 minutes)
Sauce Béarnaise, frites ou FRAYA's potatoes ou légumes*
- Supplément sauce au choix** 2,50€
Burger, Curry, Béarnaise, Barbecue, Tartare

MOULES *De juin à Novembre, selon arrivage*

- 🌱 **Moules marinières, frites** 17,00€
- 🌱 **Moules à la crème de curry, frites** 18,00€

BURGERS

- Burger façon FRAYA** 19,00€
Pain buns toasté et garni 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 garni de poulet relevé aux épices douces, tome de Rhuy, oignons, cornichon, tomates, sauce yaourt curry

TARTARES

- 🌿 **Tartare de bœuf FRAYA** 21,00€
Cornichons, oignons doux, câpres, estragon
Servi avec frites ou FRAYA's potatoes ou légumes
- 🌿 **Tartare de bœuf à l'italienne** 22,00€
Parmesan, basilic, pesto, tomates confites
Servi avec frites ou FRAYA's potatoes ou légumes

PATES

- Rigatoni à la crème de truffe blanche** 21,00€
Jambon Prosciutto cotto primitivo, pecorino
- FRAYA's Pasta** 18,00€
Crème de moules au curry, légumes sautés à cru,
copeaux de parmesan

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*

Suprême de volaille, *pâtes ou frites*

Merlu, *légumes ou riz*

Mousse au chocolat maison

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

DESSERTS

- Assiette de fromages** 12,00€
- Soupe de fraises**, *glace vanille* 9,00€
- Far poêlé**, *glace caramel* 9,00€
- 🌿 **Mousse au chocolat maison** 8,00€
- Café ou Thé gourmand** 9,00€
Mousse au chocolat, far, soupe de fraises

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 glacée aux fruits rouges** 9,00€
- Verrine glacée 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, framboise

FRAYA 
RESTAURANT & BAR

4 rue du Commerce - Port de Plaisance
56000 VANNES

*

02 97 68 15 89