



NOUS SOMMES EN PREMIER UN RESTAURANT AVEC DES PRODUITS FRAIS, RÉGIONAUX ET DU TERROIR.

Chaque jour, dès le premier chant du **COQ**, le **CHEF** est déjà devant ses fourneaux, dans l'attente de ses produits frais pour vous satisfaire.

Toute l'équipe de LA CROISSETTE, du plus petit au plus compétent, de la cuisine à la salle, de l'innovation au dévouement, chacune de ses recettes seront servies chaleureusement comme le faisaient autrefois nos grands-mères, dans un esprit artisanal avec **ses produits frais et qualitatifs**.

L'équipe de LA CROISSETTE informe son aimable clientèle que **les produits "fait maison"** demande plus d'attention dans la préparation des plats, et peut parfois vous demander plus de compréhension dans le service.

Nous sommes **L'HISTOIRE** et **LA TRADITION** dans ce **cadre exceptionnel et unique**.

La Direction



LES BOISSONS

APÉRITIFS 6CL

Suze 5cl	3,80 €
Porto rouge.....	3,90 €
Ricard 2cl	4,90 €
Martini rouge/blanc	5,90 €

LES COUPES DE PÉTILLANTS 12CL

Kir breton (Cassis, pêche, mure, framboise)	5,90 €
Coupe de Prosecco	6,50 €
Kir pétillant (Cassis, pêche, mure, framboise)	7,10 €
Coupe de Champagne	9,90 €
Kir royal	11,90 €

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
Maes Pils 4.6%	4,90 €	8,40 €
Britt Blanche 4.8%	5,90 €	10,50 €
Vedette Blonde IPA	6,40 €	10,90 €
Fischer Dorelèi Ambré 6.3%	6,40 €	10,90 €
Bière du moment	6,90 €	11,50 €

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

Heineken 0%	5,00 €
Galipette BIO (cidre brut)	6,00 €
Desperados	6,50 €
Paix dieu 10%	7,50 €

COCKTAILS

Margarita	8,70 €
Sex & the beach	9,60 €
Pina Colada	9,60 €
Spritz Aperol	9,70 €
Mojito	9,70 €
Cocktail La Croisette	voir l'ardoise

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail fruits rouges	7,90 €
Cocktail passion	7,90 €
Virgin colada	7,90 €
Virgin mojito fruité	7,90 €
Cocktail Croisette	9,50 €

WHISKYS 4CL

Chivas Régal 12 ans 40° (Ecosse)	8,80 €
Jack's Daniel (USA)	9,00 €
Ailsa Bay 48,9° (Ecosse)	11,70 €
Nikka Barrel 51,4° (Japon)	12,40 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50 €
Ristretto	2,50 €
Cappucino	4,00 €
Double expresso	5,00 €
Thés et infusions (<i>mariage et frères</i>)	5,00 €
Chocolat chaud	6,00 €
Irish coffee	12,50 €

Décaféiné sur demande

SOFTS ET JUS DE FRUITS

Limonade 33cl	4,20 €
Orangina 33cl	4,20 €
Coca Cola 33cl	4,30 €
Coca Cola Zéro 33cl	4,30 €
Coca Cola Cherry 33cl	4,30 €
Schweppes tonic 33cl	4,30 €
Jus de fruits 20cl	4,40 €
(orange, abricot, ananas, ACE, tomate, fraise)	
Perrier 33cl	4,50 €
Diabolo 33cl	4,70 €

EAUX

	50cl	1L
Plancoët	3,50 €	4,50 €
Plancoët fines bulles	4,00 €	4,70 €



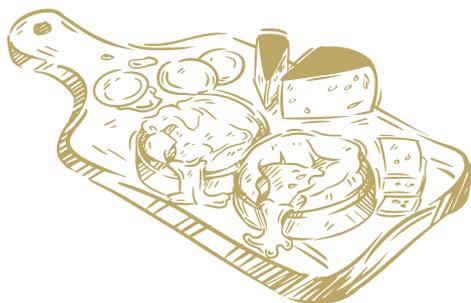


BIENVENUE À LA CROISSETTE

Les boissons.....	Page 2
Les grignotages.....	Page 3
Les entrées.....	Page 4
Les salades.....	Page 5
Les pâtes.....	Page 6
Les spécialités.....	Page 7
La carte des vins....	Page 15

Les viandes.....	Page 8
Le grill.....	Page 9
La marée.....	Page 10
Les menus.....	Page 11
Les desserts.....	Page 13
Les glaces.....	Page 14

Le temps de votre commande, voici quelques suggestions.



À PARTAGER

SAUCISSON	9,60 €
<i>(Nature ou saveur du moment)</i>	
LE PANIER GOURMAND par personne.....	4,80 €
<i>(wings, onions rings, accras, cheese rings)</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIE par personne	5,50 €
<i>(Rillette, saucisson sec, pâté, olives, bâtonnets de carotte & concombre)</i>	
LES 3 HUÎTRES BRETONNES	6,00 €
BOL DE BIGORNEAUX	5,50 €
3 REDUCTIONS CHAUDES par personne.....	3,60 €



LES ENTRÉES

ŒUFS PLEIN AIR & MAYONNAISE MAISON5,80 €

Sur son lit de salade

Vin blanc conseillé : Chardonnay « Le Coquiller »  

MUSEAU DE PORC roulé.....5,80 €

Vinaigrette, oignons, salade

Vin blanc conseillé : Côtes de Bourg « Château Nodoz » 

LES TERRINES :6,90 €

Campagne, Poivre vert, Bretonne

Vin rouge conseillé : Chinon « Beaudry Dutour l'Amaranthe » 

ASSIETTE DE COCHONNAILLES8,90 €

Terrine, assortiment de cochonnailles, condiments

Vin rouge conseillé : Saumur Champigny « Domaine Saint Vincent »  

COCKTAIL CREVETTES / AVOCAT.....8,90 €

Sauce cocktail fait maison, avocat, crevettes

Vin blanc conseillé : Quincy « Domaine J Rouzé »  

LES 5 HUÎTRES BRETONNES.....9,90 €

Sauce à l'échalote

Vin blanc conseillé : Muscadet « La folle Blanche » 

TARTARE DE SAUMON11,80 €

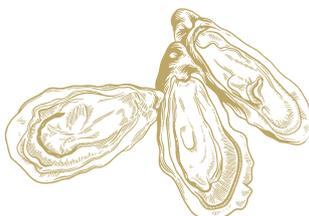
Saumon cru, fines herbes

Vin blanc conseillé : Pouilly-fumé « Domaine des Fines Caillottes » 

FOIE GRAS DE CANARD fait maison, TOAST*.....19,90 €

Vin blanc conseillé : IGP Gascogne « Le Joyau de Joy » Moelleux 

*Produit limité - suivant arrivage





LES SALADES

PLATS

SALADE DU MARCHÉ PRIMEUR (VÉGÉTARIENNE)14,20 €

Assortiment de légumes frais du marché

SALADE LYONNAISE.....14,80 €

Tomates, salade, croûtons, oignons, lardons fumés, œufs

SALADE CÉSAR.....15,40 €

Tomates, salade, croûtons, oignons, poulet, œufs, grana padano

SALADE AUX GÉSIERS DE VOLAILLES.....15,40 €

Tomates, salade, croûtons, oignons, gésiers, œufs

SALADE NIÇOISE AUTHENTIQUE.....15,80 €

Tomates, salade, haricots verts, oignons, thon, œuf, olives noires

SALADE DE CHÈVRE CHAUD.....15,80 €

Focaccia, noix, croûtons, tomates confites

SALADE DE TOMATES & BURRATA.....15,90 €

Tomates, salade, oignon, burrata, basilic, vinaigrette

Assaisonnement au choix

Classique

Huile d'olive, vinaigre
de cidre, moutarde, sel
& poivre



Balsamique

Huile d'olive, vinaigre
balsamique, moutarde,
sel & poivre



Aux herbes

Huile d'olive, vinaigre
de cidre, persil,
ciboulette, sel & poivre



A la Grecque

Huile d'olive,
citron



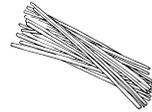


LA PASTA

L'AUTHENTIQUE BOLOGNAISE13,90 €

Pâtes aux œufs frais, tomates, viande de porc et de bœuf, grana padano

Vin rouge conseillé : AOP Plaimont « Chemin des Pèlerins »



ORECCHIETTES AU CHORIZO.....14,90€

Pâtes aux œufs frais, olives noires, tomates, chorizo ibérique, grana padano

Vin rouge conseillé : Saint-Emilion « Château Hauts Moureaux »



FUSILLIS AU PESTO D'AIL DES OURS.....14,90€

Pâtes aux œufs frais, grana padano, pesto à l'ail des ours

Vin blanc conseillé : Pouilly Fumé « Domaine des Fines Caillottes »



TAGLIATELLES AU SAUMON.....15,90€

Pâtes aux œufs frais, crème, saumon, fines herbes, grana padano

Vin blanc conseillé : Quincy « Domaine J Rouzé »



MAFALDINES À LA TRUFFE18,90 €

Pâtes aux œufs frais, crème, truffe, grana padano

Vin rouge conseillé : Haute Côte-de-Beaune « Michel Picard »





SPÉCIALITÉS BISTRONOMIQUES

Le CHEF vous propose :

SON BOURGUIGNON FAÇON GRAND-MÈRE.....29,00 €

Lardons, pommes vapeurs, champignons

Vin rouge conseillé : Haute Côte-de-Beaune « Michel Picard » 

JARRET DE PORC BRAISÉ AU MIEL 1,1 KG.....29,80€

Frites fraîches

Vin rouge conseillé : Haute Côtes-de-Beaune « Michel Picard » 

SA SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX PRUNEAUX38,50€

Epices du monde, miel, écrasé de pommes de terre

Vin rouge conseillé : Buzet AOP « Tradition » 

SES RIS DE VEAU RÔTIS AU BEURRE BRETON, MORILLES, ASPERGES39,50 €

Asperges, morilles, pommes de terre rissolées

Vin blanc conseillé : Côtes de Bourg « Château Nodoz » 

SON RISOTTO DE SAINT JACQUES À LA TRUFFE *39,90 €

Poêlées au beurre breton, risotto crémeux infusé aux brisures de truffe

Vin blanc conseillé : Chablis « LC BY LC »  

*Produits limités - suivant arrivage





LES VIANDES

LES GRANDS CRUS

TARTARE DE BOEUF 140GR.....17,90 €
210GR.....24,60 €

Persil, oignons, ketchup, œuf, tabasco, câpres

Salade & frites

Préparé devant vous

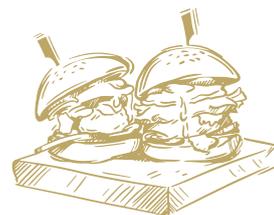
Vin rouge conseillé : Gamay « Petit Bouc » 

CARPACCIO DE BOEUF 1 ASSIETTE avec gressins.....15,80 €
2 ASSIETTES avec gressins.....22,20 €

Huile d'olive vierge, basilic, citron

Salade & frites

Vin rouge conseillé : Bordeaux AOP « Les Mercadière » 



LES BURGERS

LE VÉGÉTARIEN.....15,90 €

Pain aux céréales, tomates, cornichons, oignons de Roscoff, sauce tartare, salade, avocat & oignons frits

Vin rosé conseillé : Luberon « Loulou Charmeuse » 

LE GRAND CLASSIQUE 140GR.....17,80 €

Pain moelleux, steak haché, sauce, oignons, salade, cornichons & frites

Vin blanc conseillé : Côtes de Bourg « Château Nodoz » 

LE YAR BRETON AU POULET CROUSTILLANT 200GR18,80 €

Pain au maïs, haché de poulet croustillant, cheddar, oignons de Roscoff, tomates, cornichons, pickles frits, bacon, sauce moutarde à l'ancienne & salade

Vin rouge conseillé : Coteaux Bourguignon « Cuvée Caprice » 

LE GOURMAND BRETON À LA TOMME.....22,30 €

Pain moelleux, double steak haché, bacon, tomates, oignons, sauce poivre, tomme de vache, oignons frits & frites

Vin rouge conseillé : Haut-Médoc « Château Puy Castera » 



LE GRILL

LE HACHÉ À CHEVAL.....140gr.....15,90 €

Salade & frites en garniture, sauce au choix

210gr.....19,80 €

Vin blanc conseillé : Côtes de Bourg « Château Nodoz »

ANDOUILLETTE AAAAA.....XXXL16,90€

Salade & frites, sauce au choix

Vin rouge conseillé : Madiran AOP Alain Bru Mont « Esprit de tous »

ONGLET À L'ÉCHALOTE.....160gr.....17,90 €

Salade & frites en garniture, sauce aux choix

Vin rouge conseillé : Fleurie « Les Repentis » BIO

SUPRÊME DE VOLAILLE.....200gr.....19,90 €

Crème, champignons, frites, sauce au choix

Vin blanc conseillé : Chablis « LC BY LC »

BROCHETTE DE BOEUF.....180gr.....22,00 €

Salade & frites, sauce au choix

Vin rouge conseillé : Bordeaux supérieure « Château Landereau »

ENTRECÔTE AUX POIVRES.....250gr.....22,90 €

Salade & frites, sauce au choix

Vin rouge conseillé : Haut-Médoc « Château Puy Castera »

PIÈCES DU BOUCHER.....180gr.....23,80 €

Salade & frites, sauce au choix

Vin rouge conseillé : Saint-Emilion « Château Hauts Moureaux »

NOIX D'ENTRECÔTE.....300gr.....28,90 €

Salade & frites, sauce au choix

Vin rouge conseillé : Hautes Côtes de Nuits AOP « Moillard Grivot »

Les sauces maison

Moutarde



Poivre



Béarnaise



Barbecue





LA MARÉE

La pêche dépend de la météo, des sorties en mer mais aussi de la qualité des coquillages.
Le restaurant LA CROISSETTE est dépendant des arrivages.

CÔTÉ ÉCAILLE

PANIER DU PÊCHEUR *	12,90 €
<i>Bulots, bigorneaux, crevettes</i>	
ASSIETTE DE CRABE MAYONNAISE MAISON *	19,00 €
<i>Pain, beurre 1/2 sel</i>	
BAR À HUÎTRES : LES 6	11,90 €
LES 9	17,90 €
LES 12	23,90 €
MARMITE DE MOULES AU MUSCADET *	17,50 €
<i>Frites</i>	
MARMITE DE MOULES AU CURRY *	17,70 €
<i>Frites</i>	

LES POISSONS

FISH AND CHIPS	18,50 €
<i>Frites, sauce</i>	
<u>Vin blanc conseillé</u> : Languedoc « Les Déesses Muettes Élégance » 	
FILET DE LIEU JAUNE BARIGOULE 140GR	20,80 €
<i>Artichauts, lardons, carottes, sauce barigoule</i>	
<u>Vin blanc conseillé</u> : Quincy « Domaine J Rouzé »  	
PAVÉ DE SAUMON 140GR	21,50 €
<i>Crème de poivrons, chorizo, huile basilic, riz blanc</i>	
<u>Vin blanc conseillé</u> : Pouilly-fumé « Domaine des Fines Caillottes » 	
FILET DE DORADE ROYALE 150GR	22,70€
<i>Velouté de petits pois au citron confit et asperges, riz blanc</i>	
<u>Vin blanc conseillé</u> : Chablis « LC BY LC »  	
TATAKI DE THON POÊLÉ AUX 2 SÉSAMES	24,50 €
<i>Légumes de saison et sauce teriyaki</i>	
<u>Vin blanc conseillé</u> : Riesling « Wolfberger » 	

*Produits limités - suivant arrivage





LES MENUS

PLAT DU JOUR16,90 €

MENU "LA CROISSETTE".....34,00 €

ENTRÉES

Terrine de campagne
OU
Œufs mayonnaise

PLATS

Fish and chips
OU
Brochette de bœuf

DESSERTS

Crème brûlée
OU
Mousse au chocolat



MENU "LE BARRACUDA".....39,00€

ENTRÉES

Tartare de saumon
OU
Cocktail avocat / crevettes

PLATS

Filet de lieu jaune
OU
Pièce du boucher

DESSERTS

Crème brûlée
OU
Île flottante





MENU ENFANT

9,90 €

PLATS

STEAK HACHÉ

ou

MINI FISH

Garnitures : frites, pâtes ou légumes

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT

ou

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX



BOISSONS

EAU

ou

JUS D'ORANGE



LES DESSERTS

CRÊPE	5,80 €
Nutella, sucre ou confiture	
CRÊPE SUZETTE	6,90 €
TARTE TATIN	7,20 €
Crème montée, sauce caramel	
COUPE DE MOUSSE AU CHOCOLAT	7,50 €
MILLE-FEUILLE TRADITIONNEL	7,80 €
Crème pâtissière vanille & feuilletage croustillant	
L'INCONTOURNABLE CRÈME BRULÉE	8,50 €
A la vanille bourbon	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8,60 €
Crème anglaise & glace vanille	
ÎLE FLOTTANTE	8,70 €
Caramel maison, blancs d'œufs onctueux	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8,90 €
Île flottante, crème brulée, mousse au chocolat, gourmandise du moment	
BABA AU RHUM	10,90 €
Crème pâtissière, chantilly, rhum doux	
L'ASSIETTE DE FROMAGE	13,90 €





LES GLACES

COUPE ESTIVALE9,50 €

1 boule framboise, 1 boule fraise, 1 boule citron, fruits rouges frais, meringue maison, coulis de fruits rouges & chantilly maison

COUPE COCONUT.....9,50 €

2 boules noix de coco, copeaux de noix de coco, éclats de chocolat, sauce chocolat, noix de coco caramélisée & chantilly maison

COUPE LIÉGEOISE.....9,50 €

2 boules de glace café, liqueur de café, biscuits dentelle & chantilly maison

DAME BLANCHE.....9,50 €

2 boules vanille, sauce chocolat & chantilly maison

COUPE AMÉRICAINE.....10,00 €

1 boule chocolat, 1 boule vanille et macadamia, 1 boule vanille bourbon, brownie, cookies, sauce chocolat, noix de pécan, éclats de caramel & chantilly maison

COUPE BRESTOISE.....10,50 €

3 boules caramel, palet breton, chantilly maison & sauce caramel au beurre salé





BLANCS

LOIRE

- Chardonnay "Le Coquiller"..... 19,60 €**
Frais, élégant, propre au terroir de la Loire
- Muscadet "La Folle Blanche"..... 21,90 €**
Compagnon naturel des huîtres, iodé, citronné - une découverte
- IGP Gascogne "Le Joyau de Joy" Moelleux..... 23,40 €**
Parfait équilibre entre fruit et sucrosité - fraîcheur
- Quincy "Domaine J Rouzé"..... 33,90 €**
Sec, fruité et frais
- Pouilly-fumé "Domaine des Fines Cailottes"..... 36,00 €**
Aromatique, persistant, long

BOURGOGNE & BORDELAIS

- Côtes de Bourg "Château Nodoz"..... 22,60 €**
Fruité, fraîcheur et vivacité
- Chablis "LC BY LC"..... 28,80 €**
Acidulé, expressif, intense
- Chablis "Le Finage"..... 49,80 €**
Frais, floral, opulent

SUD-OUEST

- Languedoc "Les Javelles Viognier"..... 22,00 €**
Fruité, rond, gourmand
- Languedoc "Les Déesses Muettes Elégance"..... 22,90 €**
Complexe, fruité, floral

ALSACE

- Riesling "Wolfberger"..... 28,80 €**
Sec, élégant, fin

ROSÉS

- Corse "Costa Serena"..... 18,00 €**
Vil, équilibré, délicat de fruits frais, bouche gourmande
- Luberon "Loulou Charmeuse"..... 19,70 €**
Un rosé élégant, délicate douceur, petits fruits rouges
- Côtes de Provence AOP "Masfleurey"..... 26,80 €**
Floral, frais, équilibré

GRANDS CRUS

CÔTES DU RHÔNE

- Châteauneuf du Pape "Clos de l'Oratoire des Papes"..... 76,30 €**
Épicé, fruité, puissant

BORDEAUX

- Saint Emilion Grand Cru "La closerie de Fourtet"..... 80,80 €**
Puissant, rond, fruité
- Saint Julien "Château Gloria"..... 115,70 €**
Puissant, dense et suave, mondialement reconnu pour sa qualité

BOURGOGNE

- Aloxe-Corton "Louis Latour"..... 127,80 €**
Incroyable intensité, puissant et fruité, un grand vin

CHAMPAGNES

- Louis Constant..... 55,90 €**
Fruité, complexe, équilibré, séduit par sa fraîcheur et longueur en bouche
- Taittinger Brut "Réserve"..... 84,50 €**
Un champagne subtil qui s'exprime pleinement
- Bollinger Premier Cru "Spéciale Cuvée"..... 113,00 €**
Champagne à partager, simple et riche de sens

ROUGES

LOIRE

- Gamay "Petit Bouc Gamay"..... 18,60 €**
Léger, idéal pour l'apéritif et des plats légers
- IGP Loire J.Mourat "Collection Rouge"..... 26,30 €**
Fruité, croquant, vin léger
- Saint Nicolas de Bourgueil "Les Javeaux"..... 27,70 €**
Fruité, soyeux-explosion de fruits en bouche
- Saumur Champigny "Domaine Saint Vincent"..... 28,10 €**
Robe grenat, fruits noirs, vin fruité
- Chinon "Baudry Dutour l'Amaranthe"..... 28,20 €**
Gourmand, arômes de fruits noirs, épicé

BORDEAUX

- Bordeaux AOP "Les Mercadière"..... 17,80 €**
Élégant, fruité, tannin soyeux et velouté
- Côtes de Bourg "Château Nodoz"..... 23,30 €**
Velouté, parfum fruits rouges, vin gourmand très aromatique
- Bordeaux Supérieur "Château Landereau"..... 23,40 €**
Intense, fruité, gourmand
- Haut-Médoc "Château Puy Castera"..... 27,90 €**
Riche, élégant, complexe
- Saint-Emilion "Château Hauts Moureaux"..... 36,50 €**
Fruité, long en bouche

SUD-OUEST

- AOP Plaimont "Chemin des Pèlerins"..... 18,60 €**
Généreux et authentique, belle fraîcheur au final
- Madiran AOP Alain Bru Mont "Esprit de tous"..... 22,20 €**
Style frais et fruité
- Buzet AOP "Tradition"..... 24,10 €**
Vin de caractère, élégant et plein de finesse

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

- Coteaux Bourguignon "Cuvée Caprice"..... 28,90 €**
Rond, aromatique, velouté
- Haute Côte-de-Beaune "Michel Picard"..... 30,70 €**
Souple, épicé, croquant
- Fleurie "Les Repentis" BIO..... 34,80 €**
Très belle harmonie, fruité
- Hautes Côtes de Nuits AOP "Moillard Grivot"..... 57,70 €**
Généreux, structuré et fruité

VINS AU VERRE

BLANCS

- Chardonnay "Le Coquiller"..... 4,90 €**
Frais, élégant, propre au terroir de la Loire
- Chablis "LC BY LC"..... 6,00 €**
Acidulé, expressif, intense
- Quincy "Domaine J Rouzé"..... 6,80 €**
Sec, fruité et frais
- Pouilly fumé "Domaine des Fines Cailottes"..... 7,20 €**
Aromatique, persistant et long

ROUGES

- AOP Plaimont "Chemin des Pèlerins"..... 4,90 €**
Généreux et authentique, belle fraîcheur en final
- Saumur Champigny "Domaine Saint Vincent"..... 7,00 €**
Robe grenat, fruits noirs, vin fruité

ROSÉS

- Corse "Costa Serena"..... 4,80 €**
Vil, équilibré, délicat de fruits frais, bouche gourmande
- Côtes de Provence AOP "Masfleurey"..... 6,20 €**
Floral, frais, équilibré



L'équipe de LA CROISSETTE vous
souhaite un

**TRÈS
BON APPÉTIT !**

