La Croisette



À La Croisette, nous avons à cœur de vous proposer une cuisine sincère, entièrement élaborée sur place par notre Chef et son équipe.

Chaque plat est préparé maison à partir de produits frais, sélectionnés avec soin. Nos viandes sont découpées et préparées dans nos cuisines, et notre steak haché est réalisé sur place, chaque jour, à l'aide de notre hachoir, afin de vous garantir fraîcheur, qualité et authenticité.

Parce que nous croyons qu'une belle cuisine commence par de beaux produits et un véritable savoir-faire, nous mettons tout en œuvre pour vous offrir une expérience gourmande, généreuse et faite avec passion.

Nous vous souhaitons un excellent moment à notre table.

(En cas d'allergie, merci de bien vouloir nous en informer afin que nous puissions en tenir compte et vous conseiller au mieux)

(Prix service compris)

À PARTAGER

Planche de charcuterie et fromage - Pour ¾ personnes — 19.00 €

Assortiment de charcuteries, viandes froides et fromages

Panier Gourmand - Pour 2 ou 4 personnes

Par 8 9.90 €
Par 16 16.90€

Wings, onion rings, cheese rings et accras de morue

Cocotte de moules à partager - 2 personnes

Marinières 15.90 €
Curry Breton 16.90€

*Dégustez des moules de bouchot **Label Rouge**, cuisinées au Muscadet, ail et échalote*

Tartinade — 5,00 €

Tomate confite, tapenade, poivronnade ou rillette de porc

Saucisson — 7.00 €

Nature, Poivre, Noisette, Cèpes ou Herbes de Provence

Bar à huîtres

Par 6 12.00 €
Par 9 18.00€
Par 12 23.00€

Accompagnées de son citron et sa sauce échalote maison

LES ENTRÉES

L'assiette de moules au curry — 8.90 €

Moules de bouchot "Label Rouge", cuisinées au Muscadet, échalote, crème fraiche, huile d'olive, ail et curry breton

Carpaccio de bœuf mariné au citron & basilic, gressins — 13.80 €

Fines tranches de bœuf, marinade citronnée, parmesan, basilic et gressins

Décliné de saumon au citron vert — 14,80 €

Gravelax de saumon, saumon fumé, rillettes de saumon maison

Les incontournables de La Croisette

(toute l'année)

L'œuf parfait grand-mère & croustillant de pain — 9.40 €

Oeuf mollet servi sur son crémeux de champignons rôtis

Salade de chèvre chaud, miel et noix — 11.30 €

Salade, tomates cerises, lardons poêlés, noix, toast de chèvre miel

Foie gras de canard maison et pain toasté — 19.80 €

Fleur de sel, chutney de figue

TARTARES, BURGERS & SALADES

Le Boeuf "Limousine" - Viande remarquable à découvrir
Notre choix s'est porté sur ce produit remarquable comme la "Limousine" pour ses qualités gustatives, à la fois maigre, juteuse et peu grasse, qui fait toute sa réputation auprès des amateurs et des amoureux de la viande rouge.

Salade César au poulet croustillant — 19.40 €

Poulet pané, parmesan, oeuf dur, tomates cerises, croûtons & sauce César

Salade du Sud Ouest — 22.00 €

Salade, gésiers de canard, magret de canard fumé, pommes de terre, oignons, croutons, toast de foie gras, vinaigre de framboise

Les incontournables de La Croisette
(toute l'année)

Burger la Croisette et son bun du boulanger maison — 90gr 22.50 €

Steak haché maison de Limousine origine France, cheddar affiné, poitrine fumée, ketchup, sauce maison, oignons, cornichons, salade, pain artisanal toasté - frites maison

***Double burger** : Deux steaks hachés maison de bœuf Limousine origine France, cheddar affiné, 2 tranches de poitrine fumée, ketchup, sauce maison, oignons, cornichons, salade, pain artisanal toasté - frites maison* — 180gr 26.50 €

Tartare de boeuf à l'italienne, parmesan et pesto — 170g 22.50 €

Bœuf français race Limousine haché maison, pignons de pin torréfiés, copeaux de parmesan, olives noires, tomates confites, oignons, basilic frais, pesto vert - frites maison

Tartare de boeuf à la française — 170g 22.50 €

Boeuf français race Limousine haché maison, câpres, jaune d'oeuf, sauce maison, tabasco, oignons fondus, persil frais, ketchup, moutarde, huile d'olive, fleur de sel & poivre du moulin - frites maison

LES VIANDES

Le Boeuf "Limousine" - Viande remarquable à découvrir
Notre choix s'est porté sur ce produit remarquable comme la "Limousine" pour ses qualités gustatives, à la fois maigre, juteuse et peu grasse, qui fait toute sa réputation auprès des amateurs et des amoureux de la viande rouge.

Jarret de porc doré à l'ancienne

600gr 23.80 €

Origine France - Cuisson au four, thym et miel - Choucroute ou frites maison

La pièce du boucher

180gr 24.80 €

Viande de bœuf Limousine - Race à viande - origine France - Frites maison

L'entrecôte

300gr 33.50 €

Viande de bœuf origine France, snackée à la plancha, sel de Guérande- Frites maison

Les incontournables de La Croisette

(toute l'année)

Suprême de volaille

150gr 24.00 €

Sauce crémeuse aux morilles, écrasé de pommes de terre à la truffe

Magret de canard au miel & figues

Demi 26.50 €
Entier 31.50 €

Accompagné de son écrasé de pommes de terre à la truffe

Brochette de boeuf

180g 24.80 €
300gr 32.80€

Race limousine, origine France - Frites maison

Sauce au choix : Echalote, Poivre, Bleu, Béarnaise

LA MER

Moules

Marinières 17.90 €
Curry Breton 18.90€

*Moules de bouchot **Label Rouge**, cuisinées au Muscadet, ail, échalote - Frites maison*

Fish & Chips maison

22.90 €

Filet de poisson frais pané par le chef, accompagné de sa sauce tartare faite sur place et ses frites fraiches maison

Filet de bar rôti, jus vierge tomate-basilic

24.70 €

Bar grillé à la peau croustillante, légumes de saison poêlés, riz blanc

Cassolette de la mer

23.90 €

Assortiment de poissons et crustacés du moment, champignons et carottes, riz blanc ou choucroute

Les incontournables de La Croisette

(toute l'année)

Brochette de Saint-Jacques

29.60 €

Snackées et rissolées au beurre breton, sel de Guérande, riz basmati

Tataki de thon rouge mariné, sésame et légumes croquants

25.80 €

Thon rouge snacké aller-retour, enrobé de graines de sésame, servi tiède avec une marinade soja-gingembre maison, accompagné d'un riz blanc parfumé et légumes

Pavé de saumon mariné aux agrumes

24.80 €

Légumes de saison poêlés à l'huile d'olive, riz blanc - Sauce au lait de coco à part

Sole meunière (selon arrivage)

env 400g 39.80€

Poêlée au beurre breton, farinée, légèrement citronnée, sel de Guérande, riz blanc

DESSERTS

Dessert du moment maison — 7.90 €

Selon l'inspiration de la pâtissière

Fondant au chocolat maison — 9.20 €

Accompagné d'une crème anglaise

Profiteroles maison — 8.90 €

Crème chantilly, glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées

Les incontournables de La Croisette

(toute l'année)

Crème brûlée faite maison — 8.50 €

Sucre caramélisé, vanille bourbon

Mousse au chocolat faite maison — 8.50 €

Tarte au citron — 8.90 €

Café/thé gourmand — 9.90 €

4 mini desserts fais maison, accompagnés d'un café ou d'un thé au choix

COUPES & GLACES

La Brestoise — 9.20 €

Glace caramel, glace vanille, caramel au beurre salé maison, chantilly et pommes caramélisées

Fraise Melba — 8.90 €

Glace fraise, glace vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges et chantilly

Dame Blanche — 8.90 €

Deux boules de glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly et amandes effilées, streusel cacao

Le Colonel — 10.20 €

Sorbet citron arrosé de vodka glacée

Coupe de boules de glace

1 boule ..... 2.80 €
2 boules ..... 5.60 €
3 boules ..... 7.90 €
Supplément chantilly ..... 1.50 €

Parfum : vanille, chocolat, café, pistache, caramel, passion, citron, cassis, framboise, fraise, coco