Les entrées

Mise en bouche de la Mer	Entrée chaude Petite farandole de poissons, sauce onctueuse	11.00 €
Terrine de campagne	Terrine rustique légèrement fumée, chutney d'oignons doux	7.90 €
Œuf farci	Œuf plein air farci, mayonnaise maison, ciboulette Simple et régressif, relevé d'une touche de moutarde fine	6.90 €
Carpaccio de Melon	Avec sa chiffonnade de jambon fumé	9.80 €
Petit Carpaccio de Boeuf	Fines tranches de bœuf marinées, gressins, huile d'olive, basilic	80g : 10.60 €
Foie gras de Canard maison	Foie gras au torchon, gelée de Layon, fleur de sel, pain légèrement toastée SUGGESTION: Un verre de Coteaux de Layon (Terre de Brume) 5.30€	19.50 €
Huîtres n°3 de Bretagne	5 huîtres, fraicheur iodée Vinaigrette à l'échalote	9.90 €
Petit tartare de Saumon & avocat	Saumon frais label rouge, avocat, zestes de citron vert, huile d'olive vierge, coriandre fraîche	13,60 €

Les Belles Salades Composées

Croquantes, petites ou grandes

		Petite	Grande
Salade de Chèvre chaud & Miel	Toasts de pain, fromage de chèvre fondu, jeunes pousses, tomates confites maison, lardons poêlés, noix caramélisées au miel de thym, vinaigrette maison	9,50 €	16,50 €
Salade de Saumon fumé & Avocat	Saumon fumé, tranches d'avocat, tomates anciennes, mesclun croquant, crème légère citron-aneth	9,80 €	17,50 €
Salade César	Filet de poulet pané et croustillant aux herbes, copeaux de parmesan, œuf mollet, croûtons à l'ail, tomates confites maison, mesclun croquant, sauce César onctueuse	9,50 €	17,70 €
Salade Végétarienne	Galette de pommes de terre, copeaux de parmesan, œuf mollet, croûtons à l'ail, tomates confites maison, mesclun croquant, sauce César onctueuse	8,50 €	16,70 €

Les Grands Crus

Viande d'origine Française Limousin Label rouge
Une viande d'exception certifiée HVN (Haute Valeur Naturelle)

Tartare de Bœuf à la Française	Bœuf français haché maison, origine Limousin, câpres, jaune d'œuf, oignons, persil frais, ketchup, moutarde, huile d'olive, fleur de sel & poivre	170g 250g	18,50 € 24,00 €
Tartare de Bœuf à l'Italienne	Bœuf français haché maison, origine Limousin pignons de pin torréfiés, copeaux de parmesan, oignons, basilic frais, pesto vert	170g 250g	18,50 € 24,00 €
Carpaccio de Bœuf	Fines tranches de bœuf marinées à l'huile d'olive et citron, basilic frais, gressins croustillants, parmesan, touche de fleur de sel	160g Grande assiette	21.50 €
Garnitures maison Au choix À VOLONTÉ	Frites maison ou Pommes de terre au four ou Légumes frais croquants		3,20 €

Burgers Maison

Viande d'origine Française Limousin Label rouge
Une viande d'exception certifiée HVN (Haute Valeur Naturelle)
Pains briochés (Buns) moelleux, fabriqués artisanalement à la Boulangerie de Siam à Brest

Burger L'Original	Viande d'exception - Steak haché maison, sauce maison, fondant d'oignons, cornichons, salade et tranches de tomates	170g	17,80 €
Cheeseburger Cheddar	Viande d'exception - Steak haché maison, sauce maison, fromage cheddar, fondant d'oignons, cornichons, salade et tranche de tomates	170g	18,80 €
Cheeseburger Fumé	Steak haché maison, poitrine fumée, sauce maison, fromage cheddar, fondant d'oignons, cornichons, salade et tranche de tomates	170g	19,70 €
Cheeseburger Gargantua	Viande d'exception - Steak haché maison, poitrine fumée, sauce maison, fromage cheddar, fondant d'oignons, cornichons, salade et tranche de tomates	250g	21,50 €
Burger Chicken Breton	Pané de poulet fermier croustillant, comté, guacamole, fondant d'oignons, tomate, roquette, mayonnaise maison	140g	19,90 €
Burger végétarien	Galette végétarienne, comté affiné, guacamole, fondant d'oignons, tomate, roquette, mayonnaise maison		18,90 €
Garnitures maison Au choix À VOLONTÉ	Frites maison ou Pommes de terre au four ou Légumes frais croquants		3,20 €

La Croisette

RETROUVEZ ÉGALEMENT NOTRE SÉLECTION DU JOUR SUR ARDOISE
Tous les midis en semaine,
Le chef vous propose des créations de plats de viande et poisson selon son inspiration.

Viandes & Volailles

Viande d'origine Française Limousin Label rouge
Une viande d'exception certifiée HVN (Haute Valeur Naturelle)

Pièce du boucher	Viande d'exception, tendre et savoureuse	250g	23.60 €
Magret de canard Miel & Thym	Magret de canard accompagné d'une compotée de figues au miel de thym	Demi Entier	19,20 € 29,40 €
Brochette de Bœuf maison	Viande d'exception, généreuse et savoureuse, sauce faite maison	300g	26,80 €
Steak haché frais cocotte	Viande d'exception hachée Avec ou sans œuf	170g 250g	15,90 € 22,40 €
Suprême de Volaille	Pièce noble du poulet fermier, nappée d'une sauce onctueuse, champignons et fines herbes		18,60 €
Garnitures maison Au choix À VOLONTÉ	Frites maison ou Pommes de terre au four ou Légumes frais croquants		3,20 €

Une sauce maison au choix :

Béarnaise · Tartare · Roquefort · Poivre

La Mer

Nos produits proviennent principalement d'arrivage frais

Cassolette de la Mer	Poissons du moment, crème onctueuse carottes, poireaux, vin blanc Accompagné de riz sauvage	20,90 €
Choucroute de la Mer	Poissons du moment, cuisinés à la crème Accompagnés de choucroute parfaitement parfumée	22,80 €
Dos de Cabillaud	Filet épais cuit à basse température, servi avec une sauce Hollandaise montée au citron Accompagné de riz	23,40 €
Tataki de thon mariné	Thon rouge snacké aller-retour, enrobé de graines de sésame, servi froid avec une marinade soja - gingembre maison Accompagné de pommes de terre fondantes au four	23,00 €
Filet de Bar rôti	Bar grillé à la peau croustillante, accompagné d'une sauce Hollandaise revisitée aux agrumes Accompagné de pommes de terre fondantes au four	22,00 €
Poêlée de noix de Saint-Jacques	Noix de Saint-Jacques snackées à la minute, servies sur un risotto crémeux à la crème, parmesan affiné et touche de citron vert	34,00 €
Pavé de saumon rôti	Pavé de saumon fondant, nappé d'une bisque de homard réduite aux aromates Accompagné de tagliatelles	21,00 €
Sole Meunière* environ 400g	Sole entière cuite au beurre noisette, relevée d'un filet de citron Accompagnée de pommes de terre au four *Suivant arrivage	38,00 €

Nos Menus

L'Artémis 35€

Terrine de campagne
ou
Petite salade de chèvre chaud

Filet de Bar
Accompagné de pommes de terre au four
ou
Brochette de bœuf, garniture au choix
Dessert ou glace - Au choix à la carte

Le Barracuda 48€

Kir pétillant de bienvenue et mise en bouche

Petite salade au choix
ou
Petit carpaccio de bœuf mariné, huile d'olive et basilic

Dos de cabillaud, sauce hollandaise aux zestes d'agrumes
Accompagné de riz
ou
Pièce du boucher, garniture au choix

Dessert ou glace - Au choix à la carte

La Croisette 68€

Verre de champagne de bienvenue et mise en bouche

Foie Gras maison
ou
Petit tartare de saumon & avocat

Sole meunière, beurre citronné
Accompagnée de pommes de terre au four
ou
Entrecôte de 300g, garniture au choix

Dessert ou glace - Au choix à la carte

Les Coupes de Glace

Dame Blanche	Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly et amandes effilées	8,60 €
Poire Belle Hélène	Poire au sirop, glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly et amandes effilées	8,70 €
Fraise Melba	Glace fraise, glace vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges et chantilly	8,90 €
La Brestoise	Glace caramel, glace vanille, caramel au beurre salé maison, chantilly et brisures de palet breton	9,20 €
Banana Split	Glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat maison, banane, chantilly et amandes effilées.	8,50 €
Composer votre Coupe de Glace	**Nos Parfums au choix :** Vanille/ Chocolat / Pistache / Caramel / Passion / Citron/ Cassis/ Framboise / Fraise / Coco	2 boules 5.60 € 3 boules 7.90 €

Les Douceurs de la Croisette

Faites maison

Tiramisu traditionnel	Biscuit cuiller fait maison imbibé au café et sa crème mascarpone	8,40 €
Pavlova aux fruits de saison	Meringue croquante, crème légère à la vanille, fruits frais du moment	8,60 €
Mousse au chocolat traditionnelle	Préparation traditionnelle par notre pâtissier	8,90 €
Fondant au chocolat & Glace vanille	Cœur coulant au chocolat, glace à la vanille, touche de chantilly.	9,80 €
Crème brûlée	Sucre caramélisé à la flamme, vanille naturelle infusée à chaud	8,50 €
Salade de fruits frais	Mélange de fruits de saison	7,50 €
Tarte aux fraises	Pâte sucrée, crème mousseline vanillée, fraises françaises	9,00 €
Café ou thé Gourmand	Sélection de 4 mini desserts, accompagnée d'un café ou d'un thé au choix	9,90 €
La suggestion du pâtissier	Suivant la saison et l'inspiration	9,50 €

Notre Cave

Retrouvez notre carte des vins disponible au restaurant

Nous sommes ravis de vous accueillir
et vous souhaitons de passer un moment inoubliable

Pour toute demande de réservation, n'hésitez pas à nous contacter directement au: 02 19 00 04 42