

La Croisette



BRASSERIE

À la Croisette, nous privilégions des produits frais et de saison, sélectionnés avec soin auprès de producteurs locaux et régionaux.

Chaque jour, notre Chef et sa brigade mettent leur savoir-faire au service d'une cuisine authentique et raffinée, alliant tradition et créativité, pour vous offrir une expérience gourmande et sincère.

Certains plats nécessitent un temps de préparation plus long, gage de qualité et de fraîcheur. Nous vous remercions pour votre compréhension.

À la Croisette, nous cultivons l'élégance, l'histoire et le goût, dans un cadre d'exception.



(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)

Nos Boissons

Boissons chaudes

Expresso	2.00 €
Café allongé	2.20 €
Ristretto	2.00 €
Décaféiné	2.00 €
Café crème	2.60 €
Café Viennois	3.80 €
Cappucino	3.80 €
Double Espresso	4.00 €
Double café crème	4.90 €
Thé Dammann	4.70 €
Infusion Dammann	4.70 €
Chocolat chaud	3.70 €
Chocolat Viennois	4.60 €
Irish coffee	8.70 €

Softs

Schweppes tonic 25cl	3.40 €
Perrier 33cl	4.00 €
Jus de fruits 20 cl	3.90 €
(Orange, abricot, ananas, tomates, abricot, ACE)	
Limonade 25cl	3.50 €
Coca cola 33 cl	3.80 €
Coca cola zéro 33cl	3.90 €
Fuze tea 25cl	3.90 €
Orangina 25 cl	3.70 €
Diabolo 25cl	4.50 €
(grenadine, pêche, fraise, cerise, citron, menthe, banane/kiwi, menthe, violette, cassis, orgeat)	

Les Eaux

	50 cl	1L
Plancoët	2.40 €	3.40 €
Plancoët fines bulles	2.70 €	3.70 €
Perrier fines bulles	3.30 €	4.30 €

Les Bières

Bières pression

	25 cl	50 cl
La Croisette Blonde 4.5°	3.40 €	6.60 €
Terenez Blanche	4.40 €	8.60 €
Terenez IPA	4.50 €	8.60 €
Duchesse Anne 6.90°	4.50 €	8.70 €
Sainte Colombe 5.5°	4.80 €	7.90 €
Monaco	3.50 €	6.80 €
Panaché	3.50 €	6.80 €
Supplément sirop	0.20€	

Bières bouteilles

Heineken 0.0% 33cl	5.10 €
Cidre Kerné 25cl	4.50 €
Desperados 33cl	6.35 €
Kriek cerise 33cl	6.00 €
Sant Erwann 33cl	8.90€

Nos apéritifs

Nos Cocktails avec alcool

Sex on the beach	9.90 €
Pina Colada	9.90 €
Spritz Aperol	9.90 €
Spritz Hugo	9.90 €
Spritz Limoncello	9.90 €
Mojito (classique ou fruité)	9.90 €
Gin Fizz	9.50 €
Espresso Martini	8.90 €
Cosmopolitain	9.90 €
Blue Lagoon	9.50 €
Mudslide	9.50 €
Moscow Mule	9.90 €

Nos Mocktails sans alcool 6.90 €

Mocktail fruits rouges
Mocktail passion
Mocktail La Croisette du moment
Virgin mojito (classique ou fruité)

Les coupes de pétillants 12cl

Kir	3.90 €
Kir breton	3.90 €
Coupe de pétillant	5.90 €
Kir pétillant	6.90 €
Coupe de Champagne	9.90 €
Kir royal	10.90 €

Crèmes : Cassis, pêche, mûre, framboise

Apéritifs

Suze 5cl	4.60 €
Ricard 2cl	3.50 €
Porto rouge 4cl	3.10 €
Martini rouge/blanc 5cl	3.60 €

À partager

Panier gourmand 9.90 €

2 Wings, 2 onions rings, 2 accras et 2 cheese rings

Panier très gourmand 16.90 €

4 Wings, 4 onions rings, 4 accras et 4 cheese rings

Saucisson 7.00 €

Nature, poivre, noisette, cèpes, herbes de Provence

Planche 15.00 €

La Mixte (assortiment charcuteries et fromages)

Frites maison 5.00 €

Tartinades 5.00 €

Tomates confites
Rillettes
Poivronnade
Tapenade

Bar à huîtres

Les 6 huîtres	12.00 €
Les 9 huîtres	18.00 €
Les 12 huîtres	23.00 €

LES ENTRÉES

Décliné de saumon au citron vert 14.90 €

Gravelax de saumon, saumon fumé, rillettes de saumon maison

Accord mets/vin : Un verre de vin blanc Chardonnay Le Coquiller 5.30€

Huître chaude gratinée, sabayon au champagne 12.90 €

4 huîtres affinées, sabayon mousseux, pointe de citron

Accord mets/vin : Un verre de vin blanc du Clos des Orfeuilles : 6.00€

Croustillant d'asperges, oeuf mollet 11.90 €

Croustillant aux asperges, servi avec un oeuf mollet et sa sauce hollandaise

Accord mets/vin : Un verre de vin blanc du Clos des Orfeuilles : 6.00€

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

Servi sur son crémeux de champignons rôtis

Accord mets/vin : Un verre de vin rouge Plaimont "Chemin des pèlerins" 3.70€

Tomate ancienne & mozzarella Di bufala 11,90 €

Accord mets/vin : Un verre de vin rosé Côtes de Provence "Masfleurey" 5.40€

Foie gras de canard maison et pain toasté 21.90 €

Fleur de sel, chutney de figue

Accord mets/vin : Un verre de vin blanc Domaine de Terrebrune "Coteaux du Layon" 5.30€

LES ENTRÉES

Carpaccio de boeuf mariné au citron & basilic, gressins 12.50 €

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

Accord mets/vin : Un verre de vin rosé Corse "Costa Serena" 3.60€

Salade de chèvre chaud, miel et noix 13.50 €

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

Accord mets/vin : Un verre de vin rosé Côtes de Provence "Masfleurey" 5.40€

Salade de saumon fumé & avocat 14.90 €

Saumon fumé artisanal, avocat, oignons rouges, tomates cerises, crème à l'aneth

Accord mets/vin : Un verre de vin blanc Quincy "Domaine J Rouzé" 6.00€

Salade César au poulet croustillant 12.60 €

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

Accord mets/vin : Un verre de vin rosé Corse "Costa Serena" 3.60€

Les huîtres de Bretagne par 6 12.00 €

Accord mets/vin : un verre de vin blanc Clos des Orfeuilles 6.00€

par 9 18.00 €

par 12 23.00 €

LES TARTARES & CARPACCIO

Tartare de boeuf à la française

200g 22.80 €

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

Accord mets/vin : Un verre de vin rouge Saumur Champigny "Domaine St Vincent" 5.70€

Tartare de boeuf à l'italienne, parmesan et pesto

200g 23.50 €

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

Accord mets/vin : Un verre de vin rouge Saumur Champigny "Domaine St Vincent" 5.70€

Tartare de saumon, avocat

22.40 €

Saumon frais, avocat, zestes de citron vert, huile d'olive vierge, asperges, aneth et échalotes - Salade

Accord mets/vin : Un verre de vin blanc Chardonnay "Le Coquiller" 3.80€

Carpaccio de boeuf, basilic et ses gressins croustillants

140g 24.80 €

Fines tranches de boeuf marinées à l'huile d'olive et citron, basilic frais, copeaux de parmesan, gressins croustillants, fleur de sel - fritesw

Accord mets/vin : Un verre de vin rosé Corse "Costa Serena" 3.60€

LES SALADES & BURGERS

Salade de chèvre chaud, miel et noix 19.60 €

Salade, tomates cerises, lardons poêlés, noix, toast de chèvre miel et thym
Accord mets/vin : Un verre de vin rosé Corse "Costa Serena" 3.60€

Salade de saumon fumé & avocat 19.80 €

Saumon fumé artisanal, avocat, oignons rouges, tomates cerises, crème à l'aneth
Accord mets/vin : Un verre de vin blanc Quincy "Domaine J Rouzé" 6.00€

Salade César au poulet croustillant 19.40 €

Poulet pané, parmesan, oeuf dur, tomates cerises, croûtons & sauce César
Accord mets/vin : Un verre de vin rosé Corse "Costa Serena" 3.60€

Burger la Croisette et son bun du boulanger maison 200g 22.50 €

Steak haché maison origine France, cheddar affiné, ketchup, moutarde douce, oignons, cornichons, salade, pain artisanal toasté - frites maison
Accord mets/vin : Un verre de vin rouge Plaimont "Chemin des pèlerins" 3.70€

Burger au poulet et son bun du boulanger maison 150g 23.40 €

Filet de poulet pané croustillant, comté, guacamole, oignons rouges marinés, tomate, salade, sauce maison et ciboulette, pain artisanal toasté - frites maison
Accord mets/vin : Un verre de vin rouge Plaimont "Chemin des pèlerins" 3.70€

Option végétarienne disponible avec une galette de légumes

LES VIANDES

Steak haché à cheval

200g 19.80 €

Race limousine, origine France - Haché maison par nos soins - frites maison et salade
Accord mets/vin : Un verre de vin rouge Plaimont "Chemin des pèlerins" 3.70€

Brochette de boeuf

250g 28.80 €

Race limousine, origine France - Frites maison
Accord mets/vin : Un verre de vin rouge Plaimont "Chemin des pèlerins" 3.70€

Suprême de pintade rôtie au citron, ail doux et romarin

24.00 €

Sauce crémeuse aux morilles, écrasé de pommes de terre à la truffe
Accord mets/vin : Un verre de vin rouge Saumur Champigny "Domaine St Vincent" 3.70€

Carré d'agneau en croûte de sel parfumée aux salicornes

31.90 €

Écrasé de pommes de terre à la truffe
Accord mets/vin : Un verre de vin rouge Haute Côte de Beaune "Michel Picard" 7.90€

Jarret de porc doré

23.80 €

Origine France - Choucroute ou frites maison
Accord mets/vin : Un verre de vin rouge Plaimont "Chemin des pèlerins" 3.70€

Magret de canard au miel & figues

Demi 26.50 €

Entier 31.50 €

Écrasé de pommes de terre à la truffe
Accord mets/vin : Un verre de vin rouge Haute Côte de Beaune "Michel Picard" 7.90€

Sauces maison au choix :
Béarnaise - Poivre - Bleu - Échalote

LA MER

Tataki de thon rouge mariné, sésame et légumes croquants 23.80 €

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

Accord mets/vin : Un verre de vin blanc Quincy "Domaine J Rouzé" 6.00€

Filet de bar rôti, jus vierge tomate-basilic 23.70 €

Bar grillé à la peau croustillante, légumes d'été poêlés, riz blanc

Accord mets/vin : Un verre de vin rouge Haute Côte de Beaune "Michel Picard" 7.90€

Pavé de saumon mariné aux agrumes 24.20 €

Légumes d'été poêlés à l'huile d'olive, riz blanc - sauce bisque à part

Accord mets/vin : Un verre de vin blanc Chardonnay "Le Coquiller" 3.80€

Cassolette de la mer 21.80 €

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

Accord mets/vin : Un verre de vin blanc Quincy "Domaine J Rouzé" 6.00€

Sole meunière (selon arrivage) env 400g 38.60€

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

Accord mets/vin : Un verre de vin blanc Chablis "Le Finage" 38.50€ la bouteille

LES DESSERTS

FAITS MAISON

Soupe de fraises au basilic - façon pavlova 8.90 €

Servie avec une boule de glace vanille, meringue maison

Crème brûlée 8.50 €

Sucre caramélisé, vanille bourbon

Mousse au chocolat 8.90 €

Fondant au chocolat 9.20 €

Accompagné d'une crème anglaise

Suggestion du pâtissier suivant son inspiration 9.90 €

Café/thé gourmand 4 desserts 9.90 €

Mini desserts, accompagnés d'un café ou d'un thé au choix

6 desserts 13.90€

COUPES & GLACES

La Brestoïse

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

8.60 €

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

Le Colonel

9.20 €

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*

LES MENUS

MENU ENFANT 12 € (-11ans)

*Sirop à l'eau
Steak haché ou nuggets, frites
yaourt ou boule de glace*

MENU 29 €

*Œuf parfait OU tomate mozzarella di Bufala
Tataki de thon mariné, riz basmati OU Suprême de pintade, écrasé de pommes de terre à la truffe
Mousse au chocolat OU dessert du moment*

MENU 39 €

*Amuse-bouche
Carpaccio de boeuf OU Salade César
Pavé de saumon mariné aux agrumes, riz basmati, légumes OU Brochettes de bœuf, frites
Crème brûlée OU Soupe de fraise façon pavlova OU suggestion du chef*

MENU 46 €

*Amuse-bouche
Décliné de saumon OU Huître chaude, sabayon au champagne
Filet de bar rôti, légumes et riz OU Magret de canard entier, écrasé de pommes de terre à la truffe
Dessert au choix à la carte*

MENU 60 €

*Amuse-bouche
Décliné de saumon OU Foie gras OU Huître x12
Sole meunière OU Carré d'agneau
Dessert au choix à la carte*

Notre Cave

BLANC



Loire

AOP Domaine de Terrebrune "Coteau du Layon"	24.50 €
IGP Chardonnay "Le Coquiller"	19.10 €
AOC Quincy "Domaine J Rouzé"	35.70 €
AOC Pouilly-fumé "Domaine des Fines Caillottes"	39.50 €
AOC Muscadet "Clos des Orfeuilles"	35.60 €

Bourgogne & Bordelais

AOC Chablis "Le Finage"	38.50€
-------------------------	--------

Sud-Ouest

AOC Plaimont "Chemin des Pèlerins"	19.20€
IGP Gascogne "Le joyau de Joÿ"	23.90€

Languedoc

AOC Languedoc "Les Janelles Viognier"	24.50 €
---------------------------------------	---------

ROSÉ

IGP Corse "Costa Serena"	18.40€
AOC Côtes de Provence "Masfleurey"	27.30€

- VINS AU VERRE -



BLANC

AOP Domaine de Terrebrune "Coteau du Layon"	5.30 €
IGP Chardonnay "Le Coquiller"	3.80 €
AOC Quincy "Domaine J Rouzé"	6.00 €
AOC Muscadet "Clos des Orfeuilles"	6.00 €

ROUGE

AOC Plaimont "Chemin des Pèlerins"	3.70 €
AOP Saumur Champigny "Domaine Saint Vincent"	5.70 €
AOP Haute Côte de Beaune "Michel Picard"	7.90 €

ROSÉ

IGP Corse "Costa Serena"	3.60 €
AOC Côtes de Provence AOP "Masfleurey"	5.40 €

ROUGE



Loire

AOC Gamay "Petit Bouc"	25.40 €
AOP Saumur Champigny "Domaine Saint Vincent"	28.40 €
AOC Chinon "Baudry Dutour l'Amaranthe"	28.40 €

Bordeaux

AOC Côtes de Bourg "Château Nodoz"	23.90 €
AOC Bordeaux Supérieur "Château Landereau"	23.80 €
AOC Haut-Médoc "Château Puy Castera"	33.00 €
AOC Saint-Emilion "Château La Croix Ferrandat"	36.65 €
AOP Saint-Emilion Grand Cru "Château Mangot"	78.60 €
AOP Château Margaux "Château Prieuré-Lichine"	98.50 €
AOC Saint Julien "Château Gloria"	116.20 €

Sud-Ouest

AOC Plaimont "Chemin des Pèlerins"	18.80 €
AOP Buzet "Tradition"	24.50 €

Bourgogne & Beaujolais

AOP Haute Côte de Beaune "Michel Picard"	47.20 €
AOP Hautes Côtes de Nuits "Moillard Grivot"	56.40 €
AOC Aloxe-Corton "Louis Latour"	128.30 €

Côte du Rhône

AOP Saint Joseph - Héritiers Gambert "Nobles Rives"	50.40 €
AOC Châteauneuf-du-Pape "Clos de l'oratoire des Papes"	76.40 €

CHAMPAGNE

Champagne Brut Louis Constant	51.40 €
Taittinger Brut "Réserve"	85.00 €
Bollinger Premier Cru "Spéciale Cuvée"	113.50 €

REPAS DE GROUPE & SÉMINAIRES



Nous avons le plaisir de vous proposer un espace au sein de notre restaurant, idéal pour accueillir les groupes, dans un cadre chaleureux avec une vue imprenable sur la mer

Nous disposons de deux salles de réunion toutes deux équipées de tout le matériel nécessaire pour vos présentations (écran, vidéoprojecteur, Wi-Fi) Profitez d'une vue mer pour allier travail et inspiration



Pour un moment convivial à table ou une ambiance plus décontractée et festive autour d'un repas cocktail. Différentes formules sont proposées



Offrez à vos équipes un environnement stimulant, où chaque réunion devient une expérience mémorable

REPAS ASSIS :

Des formules spécialement conçus pour les groupes, alliant saveurs et générosité.

COCKTAIL DÎNATOIRE :

- Des planches mixtes terre/mer, charcuterie/fromage
- Des amuses bouches salés et mignardises sucrées
- Des huîtres fraîches et d'autres spécialités selon la saison

BOISSONS :

Nous proposons également un large choix de boissons :

- Apéritif avec ou sans alcool
- Jarre de cocktail à partager
- Sélection de vins

UNE SALLE DE 40M²

Capacité maximum : 25 personnes

- Grande table fixe
- Ecran tv
- Connexion wifi
- Paperboard
- Tableau blanc

Sur demande : repas, collation et boissons

UNE SALLE DE 80M²

Capacité maximum : 70 personnes

- Disposition modulable
(En U, théâtre, îlots ou cocktail)

- Pupitre et micros
- Vidéoprojecteur
- Connexion wifi
- Paperboard
- Tableau blanc

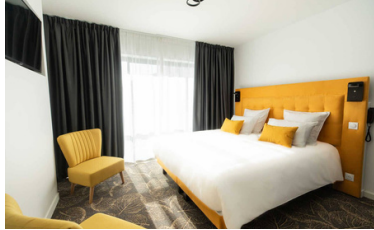
Sur demande : repas, collation et boissons

CONTACT & RÉSERVATION:

✉ rchotel@hotel-barracuda.com

☎ 02 19 00 04 42

HÔTEL BARRACUDA & SPA



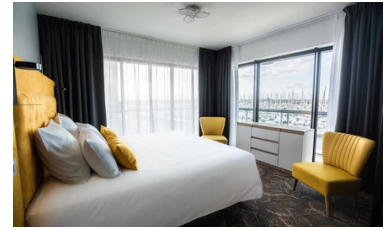
Chambre Classique



Chambre Supérieure



Chambre Privège



Chambre Premium



Espace bien être



Suite privée



Espace bien être

Découvrez notre hôtel **** et ses 90 chambres tout confort, réparties sur 4 étages, pensées pour répondre à toutes les envies.

Nous proposons 5 catégories de chambres, chacune offrant une atmosphère unique.

Selon vos préférences, profitez d'une vue sur la marina ou sur le bassin Penn Ar Bed, pour un réveil au rythme du port.

Toutes nos chambres sont entièrement équipées et certaines disposent d'une kitchenette, alliant autonomie, confort et élégance.

Pour parfaire votre séjour, l'accès à l'espace bien être est offert pour chaque réservation de chambre :

Piscine, sauna, hammam, jacuzzi et douche norvégienne vous attendent pour un véritable moment de détente.

Que ce soit pour une nuit, un week-end ou un séjour prolongé, laissez-vous séduire par un cadre privilégié entre terre et mer

CONTACT & RÉSERVATION:

✉ reception.hotel@hotel-barracuda.com ☎ 02 19 00 04 40