

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)

Nos Boissons

Boissons chaudes

Espresso	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,, 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

Bière 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€	

Bière bouteille

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€

Cocktails et apéritifs

Nos Cocktails

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 Cocktails sans alcool 6.90 €

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

Whisky 4 cl

Jack Daniel's	8.40 €
Chivas Régal 12ans	12.40 €
Ailsa Bay	15.20 €
Nikka	16.90 €

Rhum 4 cl

Diplomatico	12.50 €
St James hors d'âge	13.00 €
Zacapa	13.20 €

Armagnac 4 cl

Clé des Ducs VSOP	7.00 €
Chateau de Laubade VSOP	11.70 €

Apéritifs

Suze 5cl	4.60 €
Ricard 2cl	3.50 €
Martini rouge 5cl	3.60 €
Martini blanc 5cl	3.60 €
Porto rouge 4cl	3.10 €
Kir 12cl	3.90 €
Kir breton 12cl	3.90 €
Kir pétillant 12cl	6.90 €
Pétillant 12cl	5.90 €
Champagne 12cl	9.90 €
Kir royal 12cl	10.90 €

Crème : cassis, pêche, mûre, framboise

Digestif

Limoncello 4cl	2.90 €
Baileys 4cl	5.70 €
Get 27 4cl	4.40 €
Get 31 4cl	5.20 €
Irish Coffee	8.70 €

Cognac 4 cl

Le Palin VS	8.40 €
Jouffe VSOP	12.40 €

Calvados 4 cl

Père Magloire XO	6.20 €
Marcel et Léa	7.00 €

Gin 4 cl

Gordon's	5.90 €
Speakeasy (Breton)	7.00 €

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 rillettes 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 fraîche, 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,

180gr 26.50 €

cheddar affiné, 2 tranches de poitrine fumée, ketchup, sauce maison, oignons, cornichons, salade, pain artisanal toasté - frites maison

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 fraîches 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

LES MENUS

MENU ENFANT 12 € (-11ans)

*Sirop à l'eau
Fish and chips ou nuggets, frites
Boule de glace*

MENU 29 €

*Œuf parfait OU assiette de moules au curry
Burger La Croisette, frites OU Pavé de saumon mariné aux agrumes, légumes et riz
Mousse au chocolat OU dessert du moment*

MENU 39 €

*Carpaccio de boeuf OU Salade de chèvre chaud
Tataki de thon mariné, riz basmati OU Brochettes de bœuf, frites
Crème brûlée OU Suggestion du pâtissier*

MENU 49 €

*Décliné de saumon OU Foie gras maison (+4€)
Brochette de Saint Jacques, riz basmati OU Magret de canard entier, écrasé de pommes de terre à la truffe
Dessert au choix à la carte*

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 faits maison, accompagnés d'un café ou d'un thé au choix

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

8.90 €

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*

LES MENUS

MENU ENFANT 12 € (-11ans)

*Sirop à l'eau
Fish and chips ou nuggets, frites
Boule de glace*

MENU 29 €

*Oeuf parfait OU assiette de moules au curry
Burger La Croisette, frites OU Pavé de saumon mariné aux agrumes, légumes et riz
Mousse au chocolat OU dessert du moment*

MENU 39 €

*Carpaccio de boeuf OU Salade de chèvre chaud
Tataki de thon mariné, riz basmati OU Brochettes de bœuf, frites
Crème brûlée OU Suggestion du pâtissier*

MENU 49 €

*Décliné de saumon OU Foie gras maison (+4€)
Brochette de Saint Jacques, riz basmati OU Magret de canard entier, écrasé de pommes de terre à la truffe
Dessert au choix à la carte*

MENU DU JOUR (uniquement le midi - hors weekend et jours fériés)

*Entrée + plat ou plat + dessert : 23,90€
Entrée + plat + dessert : 26.00€*

CARTE DU DIMANCHE (uniquement le dimanche midi)

*Le dimanche, découvrez une carte simplifiée renouvelée chaque semaine,
selon les produits de saison et l'inspiration du chef*

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 Jamelles 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 Chablis "Le Finage"	5.70 €
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 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 €
---	---------

CHAMPAGNE

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