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 à partir de produits 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 €
Latte	2.90 €
Mocha (choco, café, lait, cacao)	3.90 €
Caramel Macchiato	4.10 €
Thé Dammann	4.70 €
Infusion Dammann	4.70 €
Chocolat chaud	3.70 €
Chocolat chaud amande	4.50 €
Chocolat chaud coco	4.50 €
Chaucolat chaud à l'ancienne	4.50 €
Chocolat chaud guimauve	4.90 €
Chocolat Viennois	4.60 €
Irish coffee	8.70 €
Supplément sirop (vanille, caramel, chocolat, noisette...)	0.20 €

Cafés froids

Café Frappé	3.90 €
Ice Latte	4.50 €
Espresso Tonic	5.90 €

Softs

Schweppes tonic 25cl	3.40 €
Schweppes agrumes 25cl	3.40 €
Perrier 33cl	4.00 €
Jus de fruits 20 cl (Orange, abricot, ananas, tomates, ACE)	3.90 €
Limonade 25cl	3.10 €
Coca cola 33 cl	3.80 €
Coca cola zéro 33cl	3.90 €
Fuze tea 25cl	3.90 €
Orangina 25 cl	3.70 €
Ginger Beer 33cl	3.90 €
Diabolo 25cl (grenadine, pêche, fraise, cerise, citron, menthe, banane/kiwi, violette, cassis, orgeat)	3.50 €

Les Eaux

	50 cl	1 L
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
Bière du moment	3.90 €	5.90 €
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	6.30 €
Kriek cerise 33cl	6.00 €
Sant Erwann 33cl	8.90€

Cocktails et apéritifs

Nos Cocktails — 9.90 €

Spritz Aperol
Spritz Hugo
Spritz Limoncello
Mojito (classique ou fruité)
French Love
Banana au rhum
Maï Taï
Madeleine
Passionnément Passion
Blue Hawaïan

Cocktails sur demande possibles si nous avons les ingrédients

Nos Cocktails sans alcool — 6.90 €

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

Whisky

	4 cl
Nikka	7.00 €
Jack Daniel's	7.90 €
Chivas Regal 12ans	12.40 €
Ailsa Bay	16.00 €

Rhum

	4 cl
Diplomatico	7.80 €
St James *hors d'âge*	5.90 €
Zacapa	14.00 €

Armagnac

	4 cl
Clés des Ducs VSO	3.50 €
Chateau de Laubade VSOP	8.30 €

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	3.90 €
Baileys 4cl	5.70 €
Get 27 4cl	4.40 €
Get 31 4cl	5.20 €
Irish Coffee	8.70 €

Cognac

	4 cl
Le Palin VS	3.60 €
Jouffe VSOP	10.60 €

Calvados

	4 cl
Père Magloire XO	10.40 €
Marcel et Léa	6.30 €

Gin

	4 cl
Gordon's	4.10 €
Speakeasy (Breton)	6.30 €

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 €
AOC Chinon “Baudry Dutour l’Amaranthe”	37.5cl	19.00 €

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 €

LES FORMULES DU JOUR

MIDI EXPRESS

(Boissons non comprises)
Uniquement le midi - du mardi au vendredi - hors jours fériés

Plat du jour seul 15€

Entrée + plat OU plat + dessert 19€

MENU DU JOUR - MIDI - 26€

(Boissons non comprises)
Uniquement le midi - du mardi au vendredi - hors jours fériés

Entrée du jour suivant l'ardoise

Plat du jour suivant l'ardoise

Dessert du jour suivant l'ardoise

MENU DU JOUR - SOIR - 29€

(Boissons non comprises) - jusqu'à épuisement
Uniquement le soir - du mardi au vendredi - hors jours fériés

Entrée du jour suivant l'ardoise

Plat du jour suivant l'ardoise

Dessert du jour suivant l'ardoise

LES ENTRÉES

Le hareng pomme de terre à l'huile — 8 €
Pomme de terre tiède en robe des champs, hareng mariné, oignon et vinaigrette

Soupe de poissons maison — 10 €
Poissons de roche, épices, croûtons grâtinés et fromage rapé

La terrine du chef de ris de veau — env 100gr 12 €
Ris de veau, porc, champignons, jambon, assaisonnement, poivre vert

Salade de chèvre chaud — 14 €
Salade, tomates, copeaux de jambon serrano, noix, toast de chèvre chaud, vinaigrette

Saumon gravlax à l'oriental et sa crème maison — 15 €
Saumon mariné aux épices orientales

Feuilleté de Saint-Jacques au safran — 16 €
Feuilleté, Saint-Jacques, champignons, crème et safran

Foie gras de canard fait maison accompagnement — 20 €
Chutney de figue, fleur de sel

LES FRUITS DE MER

Poêlée de crevettes flambées en persillade *Crevettes flambées à l'anis*	10 €
Palourdes farcies au beurre d'ail par 6	14 €
Palourdes farcies au beurre d'ail par 9	19€
Palourdes farcies au beurre d'ail par 12	24€
Bar à huîtres n°3 les creuses par 6	12 €
Bar à huîtres n°3 les creuses par 9	18 €
Bar à huîtres n°3 les creuses par 12	23€

SALADES, BURGERS & TARTARES

Salade de chèvre chaud — 19 €

Salade, tomates, copeaux de jambon serrano, noix, toast de chèvre chaud, vinaigrette

Burger La Croisette, boeuf haché — env 120gr — 23 €

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

Burger La Croisette végétarien — env 120gr — 23 €

Galette végétale, cheddar affiné, ketchup, sauce maison, oignons, cornichons, salade, pain artisanal toasté - frites maison

Tartare de boeuf à la française non préparé — 200gr — 24 €

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

Tartare de boeuf à l'italienne non préparé — 200g — 24 €

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

LES VIANDES

Nos produits sont d'origine française et de boeuf de race

Steak haché
170gr 19 €

Accompagné de frites maison - sauce maison au choix

Ballotine de volaille sauce suprême
24 €

Farcie à la duxelle de champignons , accompagnée de frites maison

Escalope de veau forestière
26 €

Champignons à la crème, accompagnée de riz et légumes

Le magret de canard miel & figues
Demi 26 €
Entier 34 €

Accompagné de son écrasé de pommes de terre à la truffe

La brochette de bœuf mariné de la Croisette 300gr
32 €

Accompagnée de frites maison - sauce maison au choix

Chateaubriand poêlé
250gr 39 €

Accompagné de frites maison et légumes - sauce maison au choix

Recommandation du chef : à déguster avec une sauce Béarnaise

Sauces maison au choix :

Béarnaise - Poivre - Roquefort

Sauce en supplément : 1,50€

LES POISSONS

- *Filet de bar "petits côtiers" sauce vierge* — 25 €
  Accompagné de riz et légumes

- *Escalope de saumon frais sauce béarnaise maison* — 25 €
  Accompagnée de riz et légumes

- *Lotte à l'Armoricaine fraiche* — 26 €
  Accompagnée de riz et légumes

- *Tataki de thon rouge sésame et soja* — 28 €
  Accompagné de nouilles sautées aux petits légumes

- *La farandole de coquilles Saint-Jacques à la crème* — 29 €
  Accompagnée de riz, légumes et quelques moules

- *Risotto de Saint Jacques à la truffe* — 34€

DESSERTS

- Mousse au chocolat maison — 8 €
- Pâtisserie du chef au choix dans la vitrine — 9 €
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar — 9 €
- Fondant au chocolat et crème anglaise — 9 €
- Café/thé gourmand et accompagnements — 9 €

Assiette de 3 fromages affinés — 12 €
Tomme de Savoie, Comté, bûche de chèvre

COUPES & GLACES

Coupe de glace — 2 boules 6 € / 3 boules 9 €

Coupe Café liégeois (café, vanille, chantilly) — 11 €

Coupe Dame blanche — 11 €

Coupe Belle Hélène — 12 €

Coupe Colonel (sorbet citron, vodka) — 13 €

Supplément chantilly maison — 2 €

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

LES MENUS

MENU ENFANT 12 € (-10ans)

Sirop à l'eau
Nuggets ou steak haché, frites
Boule de glace

MENU CROISETTE 35 €

Terrine du chef aux ris de veau au poivre vert OU 6 palourdes farcies au beurre d'ail
Ballotine de volaille farcie aux champignons, frites maison OU Lotte à l'Armoricaine fraiche, légumes et riz
Pâtisserie du chef OU Crème brûlée

MENU BARRACUDA 44 €

Feuilleté de Saint-Jacques OU 6 huîtres n°3 creuses
Escalope de veau forestière, riz et légumes OU Tataki de thon mariné, nouilles sautées aux légumes
Assiette de 3 fromages affinés OU Pâtisserie du chef

MIDI EXPRESS

(uniquement le midi - hors weekend et jours fériés) - Boissons non comprises
Plat du jour seul : 15 €
Entrée + plat OU plat + dessert : 19 €

MENU DU JOUR MIDI

(uniquement le midi - hors weekend et jours fériés) - Boissons non comprises
Entrée + plat + dessert : 26.00€

MENU DU JOUR SOIR

(uniquement le soir - hors weekend et jours fériés) - Boissons non comprises - Jusqu'à épuisement
Entrée + plat + dessert : 29.00€

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



HÔTEL BARRACUDA & SPA

★★★★

SÉJOURS & ÉVÉNEMENTS À BREST

UN LIEU UNIQUE POUR ACCUEILLIR VOS GROUPES ET SÉMINAIRES







Espaces modulables pour vos événements

Chambres & appartements tout confort

Espace bien-être & spa

Emplacement idéal sur le port de Brest

REPAS DE GROUPE

Des formules adaptées pour vos repas en groupe, alliant saveurs et convivialité

COCKTAIL DÎNATOIRE

- Assortiment de pièces salées et mignardises sucrées
- Offre sur mesure

REPAS ASSIS

Formules 2 ou 3 plats
pour le confort de vos convives, selon vos envies

BOISSONS

- Apéritifs, vins & softs
- Jarre de cocktail et mocktail
- Cocktails individuels sur demande

NOTRE HÔTEL ★★★★

Nos chambre & appartements tout confort, répartis sur 5 étages, sont pensés pour s'adapter à toutes vos préférences, pour les familles comme pour les voyageurs d'affaires.

Toutes nos chambres sont entièrement équipées (cuisine, lave-vaisselle, machine Nespresso...)

Piscine, sauna, hammam, jacuzzi et douche norvégienne complètent cette offre pour un moment de détente.

Que ce soit pour une nuit, un séminaire ou un long séjour, laissez-vous séduire par un cadre privilégié entre terre et mer.

CONTACT & RÉSERVATION:
rchotel@barracuda-spa.com

SALLES & CAPACITÉS

Des espaces adaptés à tous vos événements

SALLE 1 : 80m²

Capacité maximum : 70 personnes



- Disposition U, école, théâtre, îlots...
- Vidéoprojecteur
- Tableau blanc et paperboard
- Pupitre et micros
- Repas, collations et boissons sur devis

SALLE 2 : 40m²

Capacité maximum : 26 personnes



- Table centrale fixe
- Vidéoprojecteur
- Tableau blanc et paperboard
- Repas, collations et boissons sur devis

BAR / RESTAURANT : 400m²

Capacité maximum : 150 personnes assises / 200 en cocktail

- Privatisation partielle et complète possible selon disponibilité - sur devis
- Pour vos mariages, anniversaires, baptêmes, diner d'entreprise...







