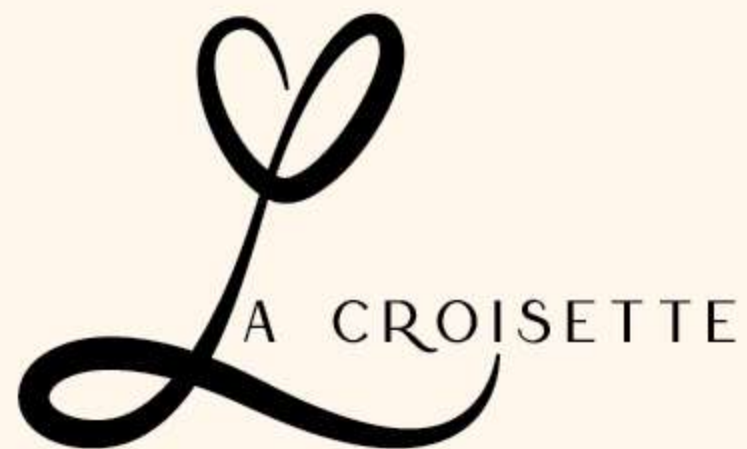




NOUS SOMMES l'enthousiasme, le dévouement, l'innovation et la confiance pour continuer à préparer chacune des recettes de ce menu, comme le faisaient faire encore traditionnellement nos grands-mères et mammas dans le monde, avec passion, qualité dans un esprit artisanal avec des produits frais et de qualités, concoctés par le chef et son équipe, sans oublier la douceur d'un bon dessert **FAIT MAISON COMME NOS PÂTES ET LES INCONTOURNABLES PIZZAS.**

NOUS SOMMES l'histoire et la tradition dans ce **CADRE EXCEPTIONNEL ET UNIQUE** auquel vous allez pouvoir savourer le plaisir de la table, provenant du terroir et de nos différentes régions, en passant par le sud de la France et l'Italie.

LE CHEF et son équipe

— Les Boissons



LES COUPES DE PÉTILLANTS 12CL

Kir Breton	6,00 €
Blanc	10,00 €
Kir royale	10,00 €
Kir pétillant (Framboise/cassis/mûre)	7,50 €

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
Captain Baril BIO 6.5 %	5,00 €	9,00 €
St Erwann ABBAYE 7%	5,00 €	9,00 €
Armoria Blonde 4.6 %	4,50 €	7,50 €
Baril White 4.9%	5,00 €	9,00 €
Rodenbach Fruitage 4.2%	5,00 €	9,00 €
Picon Bière	6,00 €	10,00 €

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

Dremwell 0.0% BIO	5,00 €
Dremwell Blanche 4.5%	5,00 €
Paix dieu 10 %	6,50 €

CIDRE

Galipette BIO	6,00 €
---------------------	--------

APÉRITIFS 6CL

Martini rouge/ blanc	6,00 €
Get 27/31	6,00 €
Ricard 2cl	6,00 €
Campari	6,00 €
Bailey's	6,00 €
Porto rouge	6,00 €

COCKTAILS

Aperol Spritz	9,00 €
Hugo spritz	12,00 €
Limoncello Spritz	9,00 €
Mojito	10,00 €
Pina Colada	10,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin mojito	6,00 €
Thé glacé maison	6,00 €
Cocktail du moment	6,50 €

SOFTS 33CL

Perrier	4,00 €
Plancoët	4,00 €
Jus fruits 25 cl	4,00 €
Pomme, Orange, Fraise, Tomate, Abricot, Ananas	
Coca Cola	4,00 €
Coca Cola Zéro	4,00 €
Orangina	4,00 €
Limonade	4,00 €
Tonic	4,00 €

WHISKYS 4CL

Chivas Régat 12 ans 40%	8,00 €
Dalmore 12 ans 40%	12,00 €
Caol Ila 12 ans 43%	10,00 €
Nikka Barrel 51.4%	10,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

DIGESTIFS 4CL

RHUMS :

Diplomatico	9,00 €
Plantation XO	13,00 €
St James vieux	10,00 €
Zacapa 23	12,00 €

COGNACS :

Martell VSOP	12,00 €
Hennessy VS	12,00 €

EAU DE VIE & LIQUEURS :

Calvados Avalen	9,00 €
Chartreuse Verte/Jaune	8,00 €

EAUX

	50cl	1l
Plancoët	3,50 €	4,50 €
Plancoët fines bulles	3,50 €	4,50 €
Perrier	3,50 €	4,50 €

BOISSONS CHAUDES

Décaféiné sur demande	
Expresso	2,50 €
Ristretto	2,50 €
Double expresso	5,00 €
Cappuccino	4,00 €
Chocolat chaud	6,00 €
Thés et infusions (Mariage et frères)	5,00 €
Irish coffee	12,50 €

Partager



Saucisson entier à partager 7,80 €
(Nature ou aux noisettes)

La Fromagère
(Fromages affinés, miel, confiture, fruits frais,
pain aux noix)
Planche idéale pour 2 à 4 personnes 19,50 €

La Rustique
(Charcuteries, fromages, tartinables, cornichons, beurre,
pain La Croisette)
Planche idéale pour 2 à 4 personnes 17,50 €
Planche XXXL idéale pour 6 à 9 personnes 27,00 €

Pain italien maison à partager pour l'apéritif :

Focaccia aux olives 5,00 €

Focaccia au parmesan 6,00 €

Focaccia aux truffes 9,00 €

Focaccia aux tomates séchées 5,00 €



Le vrai fait maison / Real home cooking

— Les Entrées

Froides

Poireaux vinaigrette du marché 7,50 €
(Huile de noisette, vinaigre de malt, fleur de sel, copeaux de Grana Padano)

Les huitres bretonnes n°3 de Lannilis
(Pain au seigle BIO de la boulangerie Le Signor, beurre breton)

6 pièces 9,00 €

9 pièces 14,00 €

12 pièces 18,00 €

Terrine de foie gras mi-cuit 16,90 €
(Chutney d'oignons de Roscoff et toasts de campagne BIO grillés)

Terrine de campagne maison au cognac 9,50 €
(Porc breton)



Chaudes

Escargots en Coquille, beurre maître d'hôtel
6 pièces 14,00 €
12 pièces 19,00 €

Œufs cocotte fermier au jambon cru et ciboulette 9,50 €
(Œuf plein air de la ferme)

Huitres gratinées au champagne, beurre breton persillé 11,00 €

Tarte La Croisette 8,50 €
(Chèvre, patate douce, noix, noisettes, oignons de Roscoff)



Le vrai fait maison / Real home cooking

Les **Salades**



Salade Niçoise 15,40 €
(Haricots verts, oeufs durs, anchois, olives noires, croûtons)

Salade César au poulet fermier..... 15,50 €
(Poulet fermier, Grana Padano, croûtons, anchois, œufs, sauce césar)

Salade Landaise 16,80 €
(Mousson de canard sur toasts, gésiers confits et magret de canard fumé, tomates cerises)

Salade italienne..... 16,80 €
(Spaghetti de légumes, burratina, jambon cru, olives noires, tomates cerises, basilic)

Salade au croustillant de st marcelin..... 15,50 €
(Feuilles de brick, Saint Marcellin, miel et herbes de Provence)

Salade de chèvre chaud..... 15,00 €
(Chèvre fermier du coin, noix, croûtons, jambon cru)



Le vrai fait maison / Real home cooking

Les **Viandes**



Suprême de volaille français
Crème de champignons 16,50 €
(Garniture au choix)

Carpaccio de boeuf
aux copeaux de parmesan 17,50 €
(Frites, salade)

Grosse côte de veau rôtie Gremolata 28,50 €
(Garniture au choix)

Le Fameux Steak Tartare Limousin
au couteau 17,80 €
(Frites, salade verte, condiments)

Carpaccio de boeuf à la truffe 25,50 €
(Frites, salade)

Demi-magret de canard sauce miel 17,50 €
(Magret, miel breton, garniture au choix)



Le vrai fait maison / Real home cooking

Garniture au choix : Pomme de terre au four / frites / légumes de saison / gratin dauphinois

Rôtisserie *et* grillades

Nos viandes rouges sont issues du Label OR ROUGE
Qualité et goût garantis



**Brochettes de porc chorizo ibérique
et tomates parfumées aux herbes** 17,00 €
(Garniture et sauce au choix)

Ribs de porc BBQ 17,80 €
(Garniture et sauce au choix)

Poulet fermier à la broche
(Garniture et sauce au choix)
1/2 17,50 €
Entier 26,50 €

**Andouillette 5 A grillée
sauce moutarde à l'ancienne** 17,50 €
(Garniture et sauce au choix)

 **Brochette de boeuf limousin 250gr** 17,50 €
(Garniture et sauce au choix)

 **La pièce du Boucher** 20,00 €
(Garniture et sauce au choix)

 **Entrecôte de boeuf 300gr OR ROUGE** 27,50 €
(Garniture et sauce au choix)

 **Saucisse Bretonne
de la maison Beucher** 17,00 €
(Garniture et sauce au choix)



Le vrai fait maison / Real home cooking

Sauce au choix : Echalote / béarnaise / moutarde à l'ancienne / poivre / bleu / tartare / BBQ / mayonnaise / ketchup / moutarde

Garniture au choix : Pomme de terre au four / frites / légumes de saison / gratin dauphinois

La **Marée**



Fish and Chips au cabillaud frais 16,50 €
(Sauce tartare, frites)

**Pavé de saumon poêlé, au beurre Breton
et aromates** 18,50 €
(Riz, légumes croquants)

Brandade de morue gratinée 18,50 €
(Morue fraîche, pommes de terre BIO,
huile d'olive extra vierge)

L'assiette Healthy 19,00 €
(Cabillaud vapeur, légumes de saison vapeur, pommes
de terre grenaille, salade de wakamé, filet d'huile d'olive
extra vierge)

**Noix de Saint-Jacques rôties
au chorizo ibérique** 22,00 €
(Sauce vierge, pommes de terre grenaille sautées)

La pêche du jour selon arrivage 18,80 €
(L'inspiration du chef)



Le vrai fait maison / Real home cooking

Les Burgers



Le Grand Classique steak 140gr 15,90 €

(Pain moelleux, steak haché limousin, cheddar, tomate, oignon de Roscoff, cornichon pickles, sauce mayonnaise, ketchup, salade)

Le Gourmand Breton double steak 280gr 19,90 €

(Pain moelleux, double steak haché limousin, double Tome bretonne, tomate, oignon de Roscoff, cornichon pickles, oignons frits)

Le Croisette double steak 280gr 19,50 €

(Pain Black Pepper, steak haché limousin, cheddar, tomate, oignon de Roscoff, cornichon pickles, sauce poivre, salade, oignons frits)

Le Yar Breton

steak de poulet croustillant 200gr 18,50 €

(Pain au maïs, haché de poulet croustillant, cheddar, oignon de Roscoff, tomate, cornichon pickles, oignons frits, bacon, sauce moutarde à l'ancienne, salade)

Le Végétarien steak de soja, tomate,

épices et cornichon pickles 17,00 €

(Pain aux céréales, tomate, cornichon, oignon de Roscoff, sauce tartare, salade, avocat, oignons frits)



Le vrai fait maison / Real home cooking

— Les incontournables pizzas



Margherita 12,50 €
(Tomate, Fior di latte, origan, olives)

Bellota 15,90 €
(Tomate, Fior di latte, gorgonzola, bellota, origan, olives)

3 Fromages 16,50 €
(Tomate, Fior di latte, taleggio, gorgonzola, noix, origan, olives)

Regina 16,00 €
(Tomate, Fior di latte, jambon cuit Prince de Paris, champignons, origan, olives)

Burrata 19,50 €
(Tomate, Fior di latte, roquette, tomates cerises, mozzarella di Buffala, origan)

La Carbo 16,00 €
(Crème, Fior di latte, oignon, lardons, œuf, origan)

Bretonne 15,90 €
(Tomate, Fior di latte, roquette, tomates cerises, andouille de Guéméné, origan)

Roscoff 14,00 €
(Crème, Fior di latte, roquette, tomates cerises, oignon de Roscoff confit, origan)

Chèvre 15,90 €
(Crème, Fior di latte, fromage de chèvre, noix, jambon cru IGP, miel, origan)

La Végétarienne 14,90 €
(Tomate, Fior di latte, roquette, tomates cerises, aubergine confite, courgette grillée, origan)



Le vrai fait maison / Real home cooking

— Les **Pâtes fraîches maison**



Spaghetti bolognaise maison 15,50 €

Spaghetti alla Puttanesca 17,50 €
(Anchois, olives noires, tomate)

Les Linguine aux truffes 37,90 €
(À la double crème BIO bretonne)

Tagliatelle carbonara et parmesan 18,00 €
(Pancetta, œuf, parmesan, plat sans crème
comme la vraie !)

**Pâtes fraîches au citron et basilic,
légumes sautés** 16,00 €



Le vrai fait maison / Real home cooking

— Les **Formules**



Menu enfant

9,50 €
(Jusqu'à 12 ans)

PLATS

Piazzetta Margherita

ou

Steak haché frites

ou

Mini Fish and Chips

DESSERTS

Mousse chocolat

ou

Glace

Menu du jour

Uniquement le midi du mardi au vendredi
sauf jours fériés

Plat unique

14,50 €

ou

Plat + Dessert

16,50 €

Menu **Rôtisserie**

25[€]₀₀

ENTRÉES

Une salade au choix

ou

Terrine de campagne au cognac

...

PLATS

Brochettes de porc breton chorizo ibérique et tomates parfumées aux herbes

Garniture et sauce au choix

ou

¼ Poulet fermier à la broche

Garniture et sauce au choix

...

DESSERTS

Crème brûlée parfumée selon le moment

ou

Dame Blanche

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison

Sauce au choix : Echalote / béarnaise / moutarde à l'ancienne / poivre / bleu / tartare / BBQ / mayonnaise / ketchup / moutarde

Garniture au choix : Pomme de terre au four / frites / légumes de saison / gratin dauphinois

Menu **Croisette**

29[€]₀₀

ENTRÉES

Poireaux vinaigrette du marché

Huile de noisette, vinaigre de malt, fleur de sel, copeaux de Grana Padano

ou

Terrine de campagne au cognac

...

PLATS

La pièce du Boucher

Sauce au choix : Echalote / béarnaise / moutarde à l'ancienne / poivre / bleu / tartare / BBQ / mayonnaise / ketchup / moutarde

Garniture au choix : Pomme de terre au four / frites / légumes de saison / gratin dauphinois

ou

Fish and Chips au cabillaud frais

Sauce tartare

...

DESSERTS

Café gourmand selon l'inspiration du jour

ou

Coupe Brestoise

Menu **Gourmand**

35€₀₀

ENTRÉES

Au choix sur la carte

Supplément 3€ pour le foie gras

...

PLATS

Magret de canard sauce miel

Garniture au choix : Pomme de terre au four / frites / légumes de saison / gratin dauphinois

ou

Noix de Saint-Jacques rôties au chorizo ibérique

Sauce vierge, pommes de terre grenailles sautées

...

FROMAGES

Fromages affinés ou Faisselle crème ou nature

...

DESSERTS

Coulant au chocolat Valrhona

Crème glacée Vanille

ou

Millefeuille à la façon Barracuda

Les Vins



BLANCS

Loire

Muscadet AOC Sèvres & Maine sur Lie 2021	
Domaine Salmon	17,00 €
Quincy AOC domaine de la Brosse 2022	22,00 €
Ménéteau AOC salon Nicolas Girard 2021	30,00 €

Bourgogne

St Véran Blason de Bourgogne AOC 2020	21,00 €
Chablis cuvée Icaunia AOC 2018	42,00 €

Bordeaux

Cuvée Hortense AOC Entre deux Mers 2021	17,00 €
---	---------

Rhône, Provence, Languedoc

Cuvée Le Pioch Viognier IGP D'Oc	
Jean Claude Mas 2021	17,00 €

Vins du monde

Sud Africain Chenin Gold Mountains	17,00 €
Portugal Vinho Verde Gazela	18,00 €

Verres de vin

Muscadet AOC Sèvres & Maine sur Lie 2021	
Domaine Salmon	5,00 €
Coteaux du Layon AOC domaine de la Fresnaye 2020	6,00 €
Cuvée Le Pioch Viognier IGP D'Oc	
Jean Claude Mas 2012	5,00 €

ROUGES

Loire

Chinon AOC Cuvée la Popinière	
Domaine Suard 2019	30,00 €
Sancerre AOC Domaine Girard 2021	34,00 €

Bourgogne

Coteaux Bourguignons AOC Famille Masse 2020	21,00 €
Chassagne Montrachet AOC Château de la Charrière	69,00 €
Ruilly 1er crue AOC "Préaux"	
domaine Éric de Suremain 2018	74,00 €

Bordeaux

Côtes de Bordeaux Château	
les tours de Peyrat AOC Blaye 2020 BIO	17,00 €
Haut Médoc Château Quimper AOC 2019	22,00 €
Pauillac Pontet Canet AOC 2015	191,00 €
Saint Julien M de Moulin Riche AOC 2015	55,00 €

Rhône, Provence, Languedoc

Saint Chinian col de l'Estrade AOC 2020	19,00 €
Côtes de Roussillon Ivresse de sens AOC 2019	23,00 €
Corbières Château Capendu AOC 2020	19,00 €
Domaine Peyre Rose Languedoc rouge	
cuvée Syrah Léone 2010	150,00 €
Domaine de la Janasse AOC Cuvée tradition 2020	32,00 €
Côtes-Rôties Guigal Château d'Ampuis	
AOC 2011	190,00 €
Saint Joseph Olivier Decelle AOC 2020	37,00 €

Vins du monde

Chili Carmenere Gato Negro	16,00 €
Italie Chianti Piccini 2019	18,00 €
Espagne Toro Hermanos Luntun 2020	20,00 €
Argentine Malbec Trapiche 2019	20,00 €

Verres de vin

Corbières Chateau Capendu AOC 2020	5,00 €
Saint Chinian col de l'Estrade AOC 2020	5,00 €
Côtes de Bordeaux Chateau les tours de Peyrat	
AOC Blaye 2020	6,50 €

MAGNUMS

Rouge

Médoc AOC Château Beaumont 2019	60,00 €
---------------------------------------	---------

MCELLEUX

Côtes de Gascogne IGP Domus by Uby 2021	19,00 €
Coteaux du Layon AOC Domaine de la Fresnaye 2020	22,00 €

ROSÉS

Provence, Corse

Tavel AOC Château Castelfont 2021	21,00 €
Domaine Mas Therese AOC Bandol 2021	22,00 €
Domaine de la Villa Angeli AOC	
Corse Cuvée Pasquale 2021	32,00 €

Magnums

Miss Anaïs Rosé IGPOC Gris	40,00 €
----------------------------------	---------

Verre de vin

Domaine Mas Therese AOC Bandol 2021	5,00 €
---	--------

CHAMPAGNES 75 CL

Granzamy Brut	51,00 €
Lanson Black	79,00 €
Veuve Clicquot	96,00 €

MAGNUMS 1.5 L

Lanson	166,00 €
--------------	----------

Libus alicuius est periculosus pro salute, à consommer avec modération.