

LA CROISSETTE

B R A S S E R I E M A R I T I M E

fruits de mer

- ☞ bol de bigorneaux ou bulots, mayonnaise **8.90**
crevettes roses (200 gr), mayonnaise **8.50**
- ☞ 12 palourdes au naturel **9.00**
- ☞ ½ tourteau ou ½ araignée mayonnaise (suivant la criée) **10.50**
- ☞ 400 grammes de langoustines (suivant la criée)
huîtres creuses de l'île aux moines n° 3:
les 12 : **25.80** les 9 : **19.80** les 6 : **13.80**

huîtres creuses spéciales émeraude n° 3:
les 12 : **39.60** les 9 : **29.70** les 6 : **19.80**

le duo huîtres dégustations n° 3:
spéciales émeraude et creuses de bretagne
les 12 : **32.00** les 6 : **16.00**
- ☞ assiette de pêche à pieds **13.80**
2 huîtres creuses de bretagne n° 3, 1/2 de crabe, bulots, bigorneaux
- ☞ assiette de coquillages **26.00**
6 palourdes au naturel, 6 bulots, bigorneaux, 3 huîtres creuses n° 3 de l'île aux moines, 3 huîtres n° 3 spéciales émeraude
- ☞ plateau mareyeur (1 personne) **41.00**
½ tourteau ou ½ araignée, 4 langoustines (suivant arrivage), crevettes roses, 2 huîtres creuses n° 3 de bretagne, 2 huîtres creuses n° 3 spéciales émeraude, bigorneaux, bulots, 6 palourdes
- ☞ plateau grand mareyeur (2 personnes) **76.80**
1 tourteau ou araignée, 8 langoustines (suivant arrivage), crevettes roses, 4 huîtres creuses n° 3 de bretagne, 4 huîtres creuses n° 3 spéciales émeraude, bigorneaux et bulots, 12 palourdes

entrées

- ☞ 3 œufs mayonnaise « georges k » **4.50**
nems sauce thaï **8.00**
- ☞ soupe de poissons de roche « fait maison » **9.80**
- ☞ pomme des gueux, escargots de bourgogne, ail et persil **12.00**
- ☞ palourdes farcies:
les 12 : **18.00** les 6 : **9.00**
- ☞ saumon fumé par nos soins au bois de hêtre **12.90**
- ☞ foie gras de canard « fait maison » en habit de poivres exotiques **15.90**
- ☞ tartare de dorade, mangue aux arômes de sichuan vert **10.00**
- ☞ carpaccio de saumon mariné **8.90**

salades gourmandes

- ☞ salade végétarienne **12.70**
mesclun, artichauts, parmesan, poivrons grillés, tomates confites, mozzarella, fruits de saison, pignons de pin
- ☞ salade ceviché aux légumes croquants **15.80**
radis bleus, radis vert, racine de cerfeuil, chou-fleur, fenouil, chou doux, grenade, chou rouge, coriandre, aneth, gingembre, dorade marinée
- ☞ salade périgourdine **16.80**
mesclun, foie gras, cuisse de canard et gésiers confits, magret de canard fumé, haricots verts, pommes maxim's

poissons de la criée

- ☞ cabillaud sur plancha, jus réduit, huile d'olive et légumes oubliés **19.70**
- ☞ fish and chips, sauce tartare **18.90**
- ☞ poêlée de couteaux (400 gr) à la provençale **20.00**
- ☞ saint jacques en coques **26.00**
épinards frais, beurre de gingembre, purée de butternut
- ☞ dorade royale (450 gr) cuite au four, légumes grillés **25.00**
- ☞ sole meunière ou grillée (suivant la criée)

burgers

- ☞ burger classique **16.50**
viande de bœuf, fromage, oignons, beurre noisette, pommes frites
- ☞ croquette's burger au camembert rôti **17.50**
viande de bœuf, fromage, oignons, romaine, camembert rôti, pommes frites

viandes

- ☞ côte de bœuf irlandais maturé (900 gr) pour 2 **68.00**
pommes grenailles
- ☞ faux filet émincé **19.90**
beurre noisette, pommes grenailles
- ☞ bœuf rôti en cocotte **24.90**
champignons et foie gras, pomme maxim's
- ☞ blanc de poulet
sauce grand-mère, purée

saucisse de la maison Piveteau (300 gr) **16.80**
au muscadet, pomme purée

fameux pied de cochon de la maison Piveteau (500 gr) pané et grillé **16.30**
sauce béarnaise

tartares 1/4 de kg

avec frites ou salade

🍴 tartare du boucher classique 15.80

🍴 tartare aux épices marocaines 15.80

à la poêle (aller-retour)

🍴 tartare caesar (classique) 15.80

🍴 tartare gorgonzola 16.80

pastas

🍴 linguines au gorgonzola fondu et jambon de parme 13.60

pizzas (pâte artisanale)

🍴 margarita 8.60

tomate, sauce et rondelle, mozzarella, basilic frais

🍴 michel angelo 11.80

tomate, mozzarella, chorizo, œuf, poivrons, roquette

🍴 norvégienne 15.40

crème fraîche citronnée, mozzarella, ciboulette, saumon fumé

🍴 napolì 11.50

tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires

🍴 régina 10.80

tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives

🍴 quatre fromages 12.40

tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre et camembert

🍴 quatre saisons 12.80

tomate, mozzarella, jambon, artichaut, poivrons, champignons, roquette

🍴 di parma 12.80

tomate, mozzarella, jambon, parme, roquette

🍴 supplément 2.00

œuf, crème fraîche

17 carpaccios (2 assiettes) avec frites ou salade 15.90

🍴 basilic

viande de bœuf crue, huile d'olive, basilic

🍴 thaï

viande de bœuf crue, huile d'olive, basilic, gingembre, sésame, chutney d'ananas

🍴 japonais

viande de bœuf crue, gingembre mariné, raifort, sauce soja

🍴 grec

viande de bœuf crue, huile d'olive, basilic, feta, concombre

🍴 mozzarella

viande de bœuf crue, huile d'olive, basilic, mozzarella

🍴 roquefort

viande de bœuf crue, huile d'olive, basilic, roquefort, noix

🍴 seguin

viande de bœuf crue, huile d'olive, basilic, chèvre, noix

🍴 parmesane

viande de bœuf crue, huile d'olive, basilic, parmesan, champignons

🍴 tapenade

viande de bœuf crue, huile d'olive, basilic, tapenade, parmesan

🍴 orientale

viande de bœuf crue, huile d'olive, persil, piment doux

🍴 des marais

viande de bœuf crue, huile d'olive, basilic, salicornes

🍴 niçois

viande de bœuf crue, huile d'olive, basilic, œufs mimosa, olives noires, anchois, câpres

🍴 provençal

viande de bœuf crue, huile d'olive, basilic, tomates, ail, persil

🍴 aristote

viande de bœuf crue, huile d'olive, basilic, oignons, persil, câpres

🍴 trois poivres

viande de bœuf crue, huile d'olive, basilic, poivre mignonnette, poivre vert et rose

🍴 italienne

viande de bœuf crue, huile d'olive, basilic, roquette, parmesan, vinaigre balsamique

🍴 indien

viande de bœuf crue, huile d'olive, basilic, graines précieuses

formule déjeuner

(lundi au vendredi sauf fériés)

entrée-plat ou plat-dessert 14.90

entrée-plat-dessert 20.50

☞ assiette de pêche à pied (2 huîtres creuses n° 3, bigorneaux, bulots, crevettes roses)

☞ carpaccio de saumon mariné

☞ salade de chèvre

☞ bol de bigorneaux et bulots

☞ terrine du chef

suggestion

xxx

saucisse de la maison Piveteau 300 gr, pomme purée

☞ bavette échalotes, pommes frites

☞ blanc de poulet, sauce grand-mère, pomme purée

☞ pizza régina

suggestion

xxx

☞ tiramisu tradition

fromage blanc au caramel

☞ 2 boules de glace vanille, chocolat chaud

☞ assiette gourmande

suggestion

retour de plage 23.80

☞ soupe de poissons de roche « fait maison »

☞ assiette de pêche à pieds

☞ carpaccio de saumon mariné

xxx

☞ fish and chips, sauce tartare

☞ burger classique

menu loupriot 9.50

jusqu'à 12 ans

☞ mini-cheeseburger de bœuf haché minute, fromage, frites, ketchup

☞ filet de poisson frais, pomme purée

☞ pizza nounours

xxx

2 boules de glace au choix

☞ mousse chocolat

fromage blanc

fromages et desserts

brie de melun 7.60

fromage blanc 0 % 5.90

caramel au beurre salé ou coulis fruits rouges

le baulois de marylou 9.50

fondant au chocolat, caramel, glace gingembre

☞ tiramisu tradition 7.90

fameux baba au rhum 8.30

☞ mousse au chocolat à volonté 8.20

☞ crème brûlée flambée au grand marnier 8.50

☞ café gourmand 6.90

☞ irish-coffee 9.30

glaces

votre création

composition 2 boules 4.90

composition 3 boules 7.30

vanille, chocolat, café, caramel, fraise, coco, framboise, citron, cassis, menthe-chocolat, pistache, barbe à papa, gingembre

les classiques 8.80

dame blanche, chocolat ou café liégeois

les vips 9.50

coupe colonel ou coupe limoncello

cocktails

maria (sans alcool) (12 cl) 8.00

ananas, poire, citron, sirop de fraise

mojito 9.00

havana club, citron vert, menthe fraîche, soda

ti-punch (5 cl) 7.00

rhum antillais, citron vert, sucre de canne

gin tanqueray ten, schweppes tonic héritage (12 cl) 14.00

apéritifs

sangria blanche ou rouge (12 cl) 4.50
kir royal au champagne (12 cl) 14.50
kir (cassis, mure, pêche, framboise) (12 cl) 4.50
aperol spritz (12 cl) 9.50
prosecco (pétillant italien) (12 cl) 6.00
americano maison (12 cl) 8.00
coupe de champagne (12 cl) 14.00
martini, campari, porto, suze (5 cl) 5.00
les anis (pastis, ricard) (3 cl) 3.80

whiskies (4 cl)

j&b, busmill's 8.00 avec soda +2.00
ardbeg 10 ans 12.00
knockando 12 ans 11.50
knockando 18 ans 14.00
nikka (japonais) 12.00
glenmorangie 10 ans 16.00 18 ans 18.00
talisker 18 ans 18.00
lagavullin 16 ans 13.50

vins au verre (12 cl) ou pichet (50 cl)

les blancs

igp côtes de gascogne domaine de guillaman (12 cl) 3.80 (50 cl) 13.80
a.o.c muscadet sur lie domaine de la roche (12 cl) 3.80 (50 cl) 14.80
a.o.c quincy gérard bigonneau (12 cl) 4.70 (50 cl) 19.60
a.o.c. languedoc chardonnay terradria maison dubœuf (12 cl) 5.10 (50 cl) 23.40
igp gros manseng, moelleux domaine de caude (12 cl) 4.50 (50 cl) 19.40

les rosés

igt île de beauté alivetto rosé corse (12 cl) 3.80 (50 cl) 13.80

les rouges

a.o.c touraine les terres blondes gamay (12 cl) 3.80 (50 cl) 13.80
igp vdp côtes de gascogne dubosq montplaisir (12 cl) 3.80 (50 cl) 13.80
vin d'espagne rioja navajas tinto (12 cl) 3.90 (50 cl) 13.90

champagnes (75 cl)

les champagnes bruts

moët et chandon impérial 85.00
ruinart brut 89.00
ruinart blanc de blanc 125.00
cristal roederer 225.00

liqueurs et digestifs (4 cl)

get 31, get 27 8.50
limoncello, manzana 7.50
poire william's, framboise william's 8.50
gin tanqueray ten 11.00
tequila don julio blanco ou reposado 9.50
armagnac 8.50
fine de cognac hennessy 8.50
cognac xo hennessy 28.00
calvados busnel vsop pays d'auge 8.50
rhum « zacapa centenario 23 ans » 14.00
rhum diplomatico 14.00

eaux

evian (50 cl) 3.90 (100 cl) 5.40
badoit rouge (50 cl) 3.90 (100 cl) 5.40
ferrarelle (100 cl) 5.40

bières

pression calsberg (25 cl) 3.90 (50 cl) 7.80
pression mélusine (25 cl) 4.20 (50 cl) 8.40
1664 (33 cl) 5.00
pelforth brune (33 cl) 4.90
corona (33 cl) 5.90
desperados (33 cl) 5.90
kronembourg pur malte (sans alcool) (25 cl) 4.50

sodas - jus de fruits

coca-cola, zéro (33 cl) 3.90
schweppes, schweppes agrumes, orangina, ice tea pêche (25 cl) 3.90
jus de fruit (25 cl) 3.90
orange, pomme, fraise, pamplemousse, ananas, poire, tomate
cidre bouché brut (27.5 cl) 4.50
evian, badoit (33 cl) 3.90
jus de fruits pressés : orange, citron 5.20
limonade 2.50
diabolo 3.00
menthe, grenadine, pêche, citron, fraise, dbk, orgeat
sirop à l'eau 2.45
menthe, grenadine, pêche, citron, fraise, orgeat

pause-café

café, déca 2.00
thés ou infusions 3.30
irish-coffee 9.30

vins du monde

prosecco (blanc pétillant) italie 32.80

rioja navajas tinto espagne 19.50

vins blancs

autres appellations

igp côtes de gascogne domaine de guillaman (75 cl) 19.50

igp côtes de gascogne moelleux domaine de caude (75 cl) 26.50

val de loire

a.o.c muscadet sur lie domaine de la roche (75 cl) 22.00

a.o.c quincy gérard bigonneau (75 cl) 28.50

a.o.c menetou-salon domaine olivier foucher (75 cl) 33.50

bourgogne - côtes du rhône - languedoc

v.d.p languedoc chardonnay terradria maison dubœuf (75 cl) 30.80

a.o.c bourgogne chablis cuvée saint martin laroche (75 cl) 42.00 (37.5 cl) 22.00

a.o.c côtes du rhône guigal (75 cl) 29.50

a.o.c côtes du rhône condrieu guigal (75 cl) 89.00

vins rosés

autres appellations

igp rosé corse, sélection de la famille Kersulec (75 cl) 19.90

côtes de provence

a.o.c clos beylesse 31.90

a.o.c côtes de provence minuty prestige (50 cl) 28.00 (75 cl) 35.00

a.o.c côtes de provence rose et or château minuty 45.00

a.o.c côtes de provence whispering angel cht d'esclans (75 cl) 42.50

a.o.c côtes de provence garrus (rosé le plus cher du monde) cht d'esclans 175.00

vins rouges

autres appellations

igt côtes de gascogne domaine dubosq montplaisir (75 cl) 19.90

val de loire

a.o.c gamay de touraine les terres blondes h. marionnet (75 cl) 19.90

a.o.c saumur champigny « domaine filliatreau » (37.5 cl) 16.00 (75 cl) 27.40

a.o.c saint nicolas de bourgueil vieilles vignes (50 cl) 19.00 (75 cl) 22.50

a.o.c ménétou salon domaine olivier foucher (75 cl) 35.00

a.o.c chinon château de la grille (75 cl) 44.00

bourgogne - côtes du rhône

a.o.c côtes du rhône guigal 29.50

a.o.c brouilly château les tours 35.00

a.o.c mercurey domaine les juillots 48.00

a.o.c crozes hermitage 33.00

a.o.c côtes rôtie guigal 78.00

bordeaux

a.o.c graves m. dourthe hautes gravières 35.00

a.o.c pessac léognan château coucheroy 38.00

a.o.c lalande de pomerol château bel air 55.00

a.o.c château margaux boyd cantenac 90.00*

a.o.c moulis en médoc château chasse splenn 89.00

a.o.c saint-estèphe haut marbuzet 79.00*

a.o.c saint-estèphe château calon ségur 90.00*

prix nets en €
www.lacroisette.fr

la croisette - la baule 02 40 60 73 00
nina à la plage - la baule 02 40 00 91 91