

La Croisette

7/7

Restaurant ■ Bar ■ Cocktails ■ Glacier

Service continu du Lundi 12h au Dimanche soir 22h30

ENTREES

Buratta tomates pesto aux amandes	11.90
Carpaccio de boeuf.....	9.90
(Huile d'olive, basilic, parmesan, amandes)	
Escargots de Bourgogne	
au beurre d'ail x 6	8.90
x 12	14.10
Oeufs bio mayonnaise	6.90
Bulots mayonnaise.....	9.90
Crevettes roses mayonnaise	9.90
Croustillant de fromage.....	8.50
Saumon fumé par nos soins	
au bois de hêtre	17.00

PLANCHE APERO

Tapas	10.00
Ardoise fromages	9.90
Ardoise charcuterie.....	12.50
Ardoise fromages et charcuterie	17.90

MOULES

Servies avec nos frites fraîches

Marinières	14.50	Roquefort.....	15.90
Crème.....	15.50	Camembert	15.90

SALADES

CAESAR.....	15.00
Salade, tomates, poulet, parmesan, croûtons, oeuf dur, sauce César	
ITALIENNE.....	15.00
Buratta, jambon cru, tomates, salade, parmesan	
OCEANE.....	16.00
Salade, surimi, tomates, oeuf dur, saumon, crevettes roses	

PATES

Linguine de la mer	18.50
Linguine au poulet, crème, champignons	16.50

MENU MOUSSAILLON - 11€90

(pour les moins de 12 ans)

Poulet pané ou Poisson
ou Bolée de moules au choix
Garniture au choix

Glace 2 boules ou Crêpe au sucre

1 boisson : sirop à l'eau, diabolo,
verre de coca, jus d'orange

FORMULE ARDOISE

Uniquement le midi du Lundi au Vendredi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
17.50€

Entrée + Plat + Dessert
21.50€
Hors jours fériés

MENU CROISSETTE

34€⁹⁰

ENTREE au choix
(saumon fumé suppl. 3€)

PLAT

Côte de veau
normande ou camembert
Bar grillé
Pièce du boucher
(voir l'ardoise)
Tartare de boeuf
Risotto de la mer
Marée du jour
(voir l'ardoise)

DESSERT au choix
(hors café gourmand)

COTE MER

Risotto de la mer.....	18.50
Poulpe grillé sauce vierge.....	22.00
Fish & chips de cabillaud sauce tartare	16.00
Bar grillé	19.50
Marée du jour	voir ardoise
Pavé de saumon à la crème	17.90

COTE TERRE

Filet de boeuf	22.00
Burger de boeuf.....	16.90
Pièce du boucher	voir l'ardoise
Côte de veau camembert ou normande.....	22.50
Tartare de boeuf préparé ou non préparé.....	17.50
Souris d'agneau	23.90
Ardoise de camembert rôti	16.50
Escalope de volaille normande ou camembert.....	15.90

GARNITURES

Linguine, frites fraîches, salade verte,
gratin dauphinois maison, légumes, risotto

SAUCES

Poivre, normande, camembert,
roquefort, tartare, béarnaise

Supplément sauce : 1.50€
Supplément garniture : 2.50€

CREPES

Sucre	2.90
Confiture	3.50
(fraise / abricot)	
Chocolat	4.50
Nutella®	4.50
Banane, chocolat	4.90
Banane, Nutella®	4.90
Supplément crème fouettée	1.00

GAUFRES

Sucre.....	3.30
Confiture	3.70
(fraise / abricot)	
Chocolat	4.90
Nutella®	4.90
Banane, Nutella®	5.10

- FROMAGES -

Duo de fromages normands.....	7.50
-------------------------------	------

DESSERTS MAISON

Thé ou café gourmand.....	9.50
Tarte aux pommes, glace vanille.....	8.30
Cheesecake au citron	8.50
Moelleux au chocolat & sa crème anglaise.....	8.50
Tiramisu	8.50
Crème brûlée vanille.....	8.50
Meringue glacée vanille, fruits rouges	8.50

COUPES GLACEES

CHOCOLAT LIEGEOIS.....	7.50
Glace chocolat, glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat	
CAFE LIEGEOIS	7.50
Glace café, glace vanille, crème fouettée, sauce café	
DAME BLANCHE	7.50
Glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat	
COLONEL.....	9.50
Sorbet citron, vodka	
BANANA SPLIT	7.90
Sorbet fraise, glace chocolat, glace vanille, banane fruit, crème fouettée, sauce chocolat	

COUPE DE GLACE

1 boule : 2.50 / 2 boules : 4.80
3 boules : 7.00

Supplément crème fouettée ou coulis : 1 €

PARFUMS

GLACES : vanille, café, caramel beurre salé,
chocolat, menthe chocolat,
pistache, rhum raisin

SORBETS : Cassis, citron vert, pomme, fraise

Prix nets en euros - TVA incluse - Service compris

La Croisette

7/7

Restaurant ■ Bar ■ Cocktails ■ Glacier

Service continu du Lundi 12h au Dimanche soir 22h30

APERITIFS

Whisky (Clan Campbell ou JB)...	4cl	8.00
Baby.....	2cl	4.00
Gin, Tequila, Vodka, Rhum.....	4cl	8.00
Anis.....	2cl	3.50
Kir maison.....	10cl	4.00
Kir royal.....	12cl	10.50
Porto rouge ou blanc.....	6cl	5.00
La coupe de champagne.....	10cl	10.00
Martini Gin.....	7cl	8.00
Américano maison.....	12cl	8.00
Marsala.....	6cl	5.50
Martini.....	6cl	5.50
Sangria maison.....	15cl	5.00

WHISKIES

5cl

Jameson.....	9.00
Jack Daniel's.....	9.00
Chivas.....	10.00
Aberlour 10 ans d'âge.....	10.00

COCKTAILS

SANS ALCOOL

LE FRUIT FANTASIE.....	6.50
Jus d'orange, pamplemousse, banane, exotique, sirop de cerise	
LE STRAWBERRY FIELD.....	6.50
Jus de banane, fraise, orange et sirop de vanille	
VIRIGIN MOJITO.....	6.50

AVEC ALCOOL

GIN FIZZ.....	8.00
Gin, jus de citron, soda, sucre de canne	
CAÏPIRINHA.....	8.00
Cachaça, citron vert, cassonade	
MOJITO.....	9.00
Rhum, cassonade, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	
MOJITO CHAMPAGNE.....	10.00
CUBA LIBRE.....	8.00
CAÏPIROSKA.....	8.00
Vodka, citron vert, cassonade	

CLASSIQUES

PLANTEUR MAISON.....	8.00
LA PINACOLADA.....	8.00
Rhum, jus d'ananas, crème de coco	
LA CROISSETTE.....	8.00

BIERES

PRESSION.....	25cl	50cl
Thor (Danoise).....	3.00	5.90
Affligem blonde.....	4.00	7.90
Affligem carmin.....	4.50	8.50
Bière blanche.....	4.00	7.90
Heineken.....	3.50	6.90
Monaco.....	3.50	6.90
BOUTEILLE.....	33cl	
Pelforth brune.....	5.00	
Desperados.....	5.50	
Heineken 0.0 (sans alcool).....	4.00	
Corona.....	5.90	

VINS

VINS ROSES

37.5cl 75cl

PROVENCE

Côtes de Provence	15.00	22.00
AOC Ramatuelle		
Côtes de Provence	-	36.00
AOC Minuty Prestige		

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Sable de Camargue - Bio	18.00	
Gris de gris, Domaine du Petit Chaumont		

VINS BLANCS

VALLEE DE LA LOIRE

Muscadet	12.00	17.00
AOC Château de la Mouchetière		
Sancerre AOC Les Broux	22.00	35.00
Pouilly fumé AOC Les Clairières	22.00	35.00
Quincy AOC Maison Blanche	-	32.00

BOURGOGNE

Bourgogne aligoté	14.00	22.00
AOC Les Planchants		
Pouilly Fuissé AOC	-	38.00
Les Gavouilles		
Cave des Grands Crus Viré-Clessé AOC Latour		

SUD OUEST

IGP Côtes de Gascogne	-	23.00
Domaine de Joÿ, "L'Esprit", Gros Manseng		

VINS ROUGES

BORDELAIS

Blaye - Côtes de Bordeaux	14.00	21.00
AOC Château Gazin Montaigne		
Saint Emilion AOC - Bio	21.00	34.00
Château Robin des Moines		
Médoc AOC Cru Bourgeois	-	40.00
Château Patache d'Aux		

VALLEE DE LA LOIRE

Saumur Champigny	15.00	26.00
AOC Les Chateraines		

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône AOC - Bio	-	21.00
Les Trois Garçons		
Vacqueyras AOC - Bio	-	29.00
Domaine des Ondines		

BOURGOGNE

Bourgogne AOC	-	37.00
Hautes Côtes de Beaune		
Domaine Berger Rive		

VERRES - CARAFES

ROUGE

IGP Bouches du Rhône	15cl	25cl	50cl
Merlot	5.00	7.00	9.00

BLANCS

IGP Pays d'OC Chardonnay	5.00	7.00	9.00
IGP Côtes de Gascogne	6.00	-	-

ROSE

IGP Var Saint Barthélémy	5.00	7.00	9.00
--------------------------	------	------	------

CIDRE BRUT..... 25cl 5.50 75cl 12.50

CHAMPAGNE

la bouteille

Mumm/Moët & Chandon.....	80.00
Divers.....	70.00

DIGESTIFS

4cl

Armagnac VSOP.....	8.00
Cognac VSOP.....	8.00
Eau de vie (poire).....	8.00
Get 31, Get 27.....	8.00
Baileys, Grand Marnier, Bénédictine	8.00
Cognac - XO -	10.00
Calvados - XO -	9.00
Limoncello.....	8.00
Cointreau.....	8.00

EAUX

25cl 50cl 100cl

Vittel / Evian.....	3.00	3.80	5.00
San Pellegrino.....		4.00	5.20

SODAS & JUS DE FRUITS

Coca cola.....	33cl	3.70
Orangina.....	25cl	3.70
Fanta.....	25cl	3.70
Sprite.....	25cl	3.70
Fuzetea.....	25cl	3.70
Perrier.....	33cl	3.70
Limonade.....	33cl	3.00
Schweppes, Schweppes Agrum's	25cl	3.70
Tropico.....	25cl	3.70
Jus de fruits.....	25cl	3.50
Abricot, ananas, banane, fraise, orange, pamplemousse, pomme, tomate		
Sirop à l'eau.....	25cl	2.20
Cassis, cerise, citron, fraise, framboise, grenadine, kiwi, mûre, pêche, violette		
Diabolo.....	33cl	3.00
Red Bull.....	25cl	5.00

BOISSONS CHAUDES

Café.....	2.00
Café noisette.....	2.20
Décaféiné.....	2.20
Café allongé.....	2.00
Double café.....	3.50
Café petit crème.....	3.50
Café grand crème.....	4.00
Chocolat.....	3.50
Chocolat ou café viennois.....	4.00
Cappuccino.....	3.50
Irish Coffee.....	8.00
Thé ou Infusion Dammann.....	3.50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération