



L'ESTAMINET

• DU CROISIC •

BAR • BRASSERIE • CRÊPERIE • GLACES

Bienvenue dans notre établissement !

Un lieu de détente, convivial
où il fait bon de prendre son temps,
vous êtes chez vous.

Ici

Tout le monde tient son rôle
Le client fera selon son humeur
Le patron selon son humour
Le chef son dur labeur
et le serveur fera tout pour !

Ici

Si le service est long, admirez notre Port
S'il est rapide, admirez le travail et la Mer
Et de chez nous, on ne s'en sort jamais
sans goûter une gourmandise
Bon appétit !

Toute l'équipe

NOS ENTRÉES

Côté Terre

Oeuf mayonnaise..... 6,90 €

Brique de Maroilles..... 8,50 €

Brique de Curé Nantais..... 8,50 €

L'oeuf cocotte Ch'ti
du Chef..... 12,00 €

Assiette de cochonaille..... 9,90 €

Côté Port

Bouquet de crevettes 10,90 €

Tartare de saumon 10,00 €

Assiette de saumon fumé
toast, crème..... 10,00 €

Croquette de crevettes 12,00 €

Huîtres N°3
6/9/12 12 €/18 €/24 €

LES PLANCHES À PARTAGER

La Cochonaille

*Rillettes, saucisson,
andouille artisanale, chorizo,
pavé au poivre, jambon cru*

Petite 14,00 € - Grande 19,50 €

La Frito

*Onion rings, calamar frit,
camembert frit, stick mozzarella*

Petite 14,00 € - Grande 19,50 €

La Fromagère

*Assortiment de fromages
bretons et d'autres régions*

Petite 14,00 € - Grande 25,50 €

LE PTIT MOUSSE....12,00€

Menu enfant jusqu'à 10 ans

Fricadelle ou nugget
ou galette jambon fromage
Crêpe chocolat ou 1 boule de glace

NOS SALADES

Monsieur Seguin..... 17,90 €

*Salade, tomate, oeuf, toast
de chèvre, miel*

L'Oeuf Poché 17,90 €

*Salade, tomate, oeuf, lardons,
croûtons*

La fameuse «César» 17,90 €

*Salade, tomate, olive, parmesan,
oeuf, poulet croustillant*

L'Océane 19,50 €

*Salade, tomate, saumon fumé,
toast, tartare de saumon*

En saison..... 17,90 €

La Fraîcheur

*Melon, salade, tomate, jambon cru,
tomate confite*

L'Italienne

*Burrata, salade, tomate, spinata
piccante, pesto basilique, parmesan*

CÔTÉ TERRE

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison et salade.

Tartare de boeuf.....	19,50 €
<i>Préparé 180g VF</i>	
Steak à cheval 180g VF.....	18,50 €
<i>Steak haché et oeuf sur le plat</i>	
Onglet de boeuf 200g	19,50 €
<i>Sauce poivre</i>	
Bavette Angus 200g	21,50 €
<i>Sauce échalote</i>	
Entrecôte de brière 250g...	28,50 €
Filet mignon de porc.....	17,50 €
<i>Sauce maroilles</i>	
L'Escalope de Poulet.....	17,50 €
<i>Sauce champignon</i>	
Andouillette 5A	19,50 €
<i>Sauce moutarde à l'ancienne</i>	
Saucisse bretonne artisanale	14,50 €
<i>Sauce moutarde au muscadet</i>	

LES CHTIS EN VADROUILLE

Émincé de poulet.....	17,50 €
<i>Au maroilles gratiné au four</i>	
Le Fameux Welsh complet.....	19,50 €
<i>Pain jambon, cheddar, bière, oeuf</i>	
La Carbonnade Flamande	19,50 €
<i>Boeuf mijoté</i>	
Le Filet mignon de porc ..	17,50 €
<i>Sauce Maroilles</i>	
Le Potjevleesch Maison..	19,50 €
<i>3 viandes blanches en gelée</i>	

NOS BURGERS

Tous nos pains burgers sont bio. Accompagnés de viandes françaises, frites maison et salade.

Le Croisicais.....	19,50 €
<i>Steak haché boeuf 180 gr, curé Nantais, oignons, salade, sauce miel moutarde, lard</i>	
L'Estaminet.....	19,50 €
<i>Steak haché boeuf 180 gr, curé Nantais, andouille artisanale, oignons, salade, sauce moutarde</i>	
Le Ch'ti.....	19,50 €
<i>Steak haché boeuf 180 gr, maroilles, oignons, salade, sauce maroilles, lard</i>	
Le Montagnard	19,50 €
<i>Steak haché de boeuf 180 gr, raclette, oignons, lard grillé, salade, sauce miel moutarde</i>	
L'Espagnol	19,50 €
<i>Steak haché boeuf 180 gr, fromage cheddar, sauce au poivron, salade, chorizo, oignons</i>	
La Biquette.....	19,50 €
<i>Steak haché boeuf 180 gr, fromage de chèvre, sauce miel moutarde, salade, oignons</i>	
Le Cocorico	19,50 €
<i>Poulet, cheddar, salade, oignons, sauce mango curry</i>	
Le Vegan	19,50 €
<i>Galette de soja, salade, tomates, galette de pomme de terre, oignons</i>	
Le Fish burger	19,50 €
<i>Poisson, sauce béarnaise, galette de pomme de terre, oignons</i>	
Le Cannibal.....	24,50 €
<i>Double steak (360 gr de boeuf) cheddar, oignons, salade, lard grillé, sauce burger</i>	

CÔTÉ PORT

Moules Marinères, frites maison «en saison».....	13,50 €
Moules sauce Maroilles, frites maison «en saison».....	15,50 €
Moules à la Crème, frites maison «en saison»	15,50 €
Fish and Chips, frites et salade	16,50 €
Poisson de la Criée <i>selon arrivage</i>	19,00 €
Dorade entière <i>selon la saison</i>	25,00 €

Les huîtres :

6 huîtres	12,00 €
9 huîtres.....	18,00 €
12 huîtres.....	24,00 €

NOS SAUCES MAISON :

Échalotes, poivre, maroilles, champignons 3,00 €

NOS ACCOMPAGNEMENTS :

Frites maison «cuisson du Nord», salade 5,00 €

NOS DESSERTS

Ch'Tiramisu.....9,00 €
Spéculos, café, mascarpone

Mousse chocolat maison... 8,00 €

Crème brûlée7,90€

Moelleux chocolat9,00€
*Sans gluten, glace vanille,
chantilly*

Brioche perdue9,00 €
*Glace caramel au beurre salé,
chantilly*

Café ou thé gourmand 10,00€
*Tiramisu, mousse chocolat,
crème caramel beurre salé,
mignardise, chantilly*

LES GALETTES

Composez votre galette :

1 ingrédient.....	6,60 €
2 ingrédients	8,00 €
3 ingrédients	9,40 €

Au choix :

*Jambon, chorizo, lard fumé,
fromage, oeuf,
champignons cuisinés,
oignons cuisinés*

La 3 Fromages	12,90 €
<i>Chèvre, camembert, bleu, salade</i>	
Complète.....	10,50 €
<i>Jambon, fromage, oeuf, oignons, champignons</i>	
La Ch'ti.....	13,90 €
<i>Cheddar, maroilles, jambon blanc, salade, oeuf</i>	
La Cocorico	13,90 €
<i>Emmental, poulet, oignons cuisinés, salade</i>	
L'Espagnole.....	13,90 €
<i>Sauce poivron, chorizo, oignons cuisinés, oeuf</i>	
La Bretonne.....	13,90 €
<i>Saucisse bretonne artisanale, oignons cuisinés, sauce moutarde à l'ancienne</i>	
La Paysanne.....	13,90 €
<i>Emmental, champignons crème, lard fumé, oeuf</i>	
La Curé Nantais.....	13,90 €
<i>Andouille artisanale, curé nantais, sauce moutarde</i>	
La Biquette.....	10,90 €
<i>Chèvre, miel, salade</i>	
La Montagnarde.....	13,90 €
<i>Raclette, lardons, oeuf</i>	
La Végé.....	11,50 €
<i>Tomates, champignons, oignons cuisinés</i>	
Supplément oeuf	1,00 €

LES CRÊPES

LES GOURMANDES

Sucre ou beurre 3,20 €
Beurre sucre 4,20 €
Confiture.....5,00 €

Nutella 6,50 €
Spéculos..... 6,50 €
Caramel beurre salé 6,50 €
Crème de marron..... 6,50 €
Crème de citron..... 6,50 €

Suppléments :
1 boule de glace 3,00 €
Chantilly Maison..... 3,00 €

La Ch'Ti..... 9,80 €
Crème spéculos, glace spéculos, chantilly

La Bretonne9,80 €
Caramel beurre salé, glace sablé breton, chantilly

La Normande9,80 €
Pommes caramélisées, caramel au beurre salé, chantilly, glace pomme cidrée

La Banane choc.....9,80 €
Banane, chocolat, amande grillées, chantilly, glace coco

La Marron glacé9,80 €
Crème de marron, glace marron, chantilly

La Fraise Melba (*en saison*).....9,80 €
Coulis fraise, glace vanille, chantilly

L'Exotique.....9,80 €
Coulis mangue, boule passion, ananas caramélisé, chantilly

La Pêchée.....9,80 €
Gelée de groseille, pêche au sirop, boule vanille, amandes grillées

La Carabon9,80 €
Caramel beurre salé, glace caramel au beurre salé, chantilly, amandes grillées

LES ALCOOLISÉES

La Calvados9,80 €
Pommes caramélisées, sorbet pomme, flambée Calvados, chantilly

La Banquise.....9,80 €
Beurre sucre, glace vanille, flambée Grand Marnier, chantilly

La Cardinale9,80 €
Crêpe, glace cassis, crème de cassis, chantilly

Supplément flambage4,00 €

LES GLACES ET SORBETS

1 boule : 3,10 € - 2 boules : 5,50 € - 3 boules : 8,20 €

LES PARFUMS

GLACES : Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, tiramisu, marron glacé, amarena, pistache, spéculos, pain d'épices, palet breton, confiture de lait, noix de coco

SORBETS : Fraise, framboise, cassis, citron vert, pomme, mangue, passion, violette, rose, litchi

LES COUPES GLACÉES

Dame Blanche.....9,80 €
3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly

LES LIÉGEOIS.....9,80 €

Chocolat 3 boules chocolat, coulis chocolat, chantilly

Café 2 boules café, 1 boule vanille, coulis café, chantilly

Caramel 2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, coulis caramel, chantilly

Pêche Melba9,80 €
2 boules fraise, 1 boule vanille, pêche, coulis groseille, chantilly

La Bretonne.....9,80 €
Glace palet breton, glace caramel au beurre salé, pommes caramélisées, glace vanille, coulis caramel beurre salé, chantilly

La Ch'ti.....9,80 €
Glace pain d'épices, spéculos, tiramisu, crème spéculos, brisures de spéculos

Coupe Fruits rouges.....9,80 €
Cassis, fraise, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly

Coupe Exotique9,80 €
Mangue, citron vert, passion, coulis mangue, amandes grillées, chantilly

Amarena Glace amarena, cerises amarena, amandes grillées, chantilly...9,80 €

LES COUPES ALCOOLISÉES

Colonel 2 boules citron, vodka.....9,50 €

After-Eight 1 boule chocolat, 1 boule menthe-pastille, menthe pastille, chantilly9,80 €

LES BOISSONS

NOS BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
L'Estaminet 5°	3,80 €	5,00 €	7,00 €
La Duchesse Anne	4,40 €	5,80 €	8,50 €
Puy d'Enfer 8,5°	4,80 €	6,80 €	9,20 €
Chouffe 8°	4,80 €	6,80 €	9,20 €
Cherry Chouffe 8°	4,80 €	6,80 €	9,20 €
Picon bière	5,00 €	6,00 €	7,50 €

BIÈRES BOUTEILLE (33cl)

Desperados	6,00 €	Paix Dieux.....	7,00 €
Westmalle.....	6,50 €	La Brigantine.....	6,50 €
Duvel.....	6,50 €	Chimay bleu (<i>Brune</i>)	6,50 €
Maredsous.....	6,50 €		
Chouffe <i>sans alcool</i>	5,20 €		

NOS CIDRES

Cidre artisanal La Ruaudaie <i>Brut ou Doux</i>		Cidre Guillevic	
Bouteille 75cl	9,80 €	Bouteille 75cl	15,00 €
Bolée	3,50 €		

LES SOFTS

Breizh Cola, Zero 33 cl	4,00 €	Jus de fruits 25 cl	4,00 €
Breizh Tea 33 cl.....	4,00 €	Jus de pomme	
Houl Limonade 33 cl.....	3,00 €	- Pétillant 33 cl.....	4,50 €
Orangina 25 cl.....	4,00 €	- Artisanal 33 cl.....	4,50 €
Schweppes agrum' ...25 cl	4,00 €	Sirop à l'eau 33 cl.....	3,00 €
Plancoët Intense 33 cl	4,00 €		

LES EAUX

	50cl	1L
Plancoët plate.....	4,50 €	5,50 €
Plancoët pétillante	5,00 €	6,00 €

LES BOISSONS

NOS APÉRITIFS

Kir Breton 12cl	4,50 €	Brastis (<i>pastis breton</i>) 3cl	4,50 €
Kir vin blanc 12cl.....	4,50 €	JB 5cl.....	6,00 €
Kir Prosecco 12cl.....	6,50 €	The Glenlivet 15 ans 5cl.....	10,00 €
Martini blanc ou rouge 8cl..	6,50 €	Jack Daniel's 5cl.....	8,00 €
Porto blanc ou rouge 8cl....	6,50 €	Whisky Breton 5cl.....	9,00 €
Américano maison 10cl.....	10,00 €	Gin breton 5cl.....	9,00 €
Picon vin blanc 12cl.....	6,00 €	Spritz 20cl.....	8,90 €
Gin Tonic 15cl	7,00 €	Mojito 20cl.....	9,50 €
Vodka 5cl.....	6,00 €		
Malibu Ananas 15cl	7,00 €		
Rhum Clément 5cl.....	7,00 €		
Autre rhum (<i>voir gamme</i>)	9,00 €		

COCKTAILS
voir ardoise

NOS DIGESTIFS

Baileys 5cl.....	6,50 €
Calvas ACPAC, Cognac VSOP (<i>eau de vie</i>) 5cl	6,50 €
Cointreau, Grand Marnier (<i>liqueur</i>) 5cl	6,50 €
Poire, Vieille Prune (<i>eau de vie</i>) 5cl.....	6,50 €
Menthe Pastille Giffard 24° 5cl	6,50 €
Irish Coffee.....	10,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso.....	2,00 €	Grand café.....	4,00 €
Café allongé.....	3,00 €	Grand café crème	4,40 €
Décaféiné.....	2,50 €	Thé/Infusion	3,50 €
Café crème.....	2,50 €	Chocolat chaud	4,00 €
Cappuccino	4,90 €	Grand décaféiné.....	4,20 €
Irish Coffee.....	10,00 €		

LES VINS

LES BLANCS

	12cl	37,5cl	75cl
Muscadet Sèvre et Maine <i>Fleurton AOP</i>	5,00 €		23,00 €
Moelleux Nova <i>Manseng IGP</i>	5,00 €		25,00 €
Chardonnay <i>Maison Castel IGP</i>	5,00 €		29,00 €
Quincy <i>Domaine Siret-Courtaud AOP</i>	7,00 €		39,00 €

LES CRÉMANTS

Blanc de blanc <i>Paul Rousset</i>	5,00 €		26,50 €
Crémant de Loire <i>Amandine AOP</i>	7,00 €		39,00 €

LES ROSÉS

Route des Plages <i>IGP</i>	4,00 €		19,00 €
Côtes de Provence <i>AOP</i>	5,00 €	15,00 €	25,00 €
Umanu Corse <i>IGP</i>	6,00 €		29,50 €

LES ROUGES

Saint-Nicolas-de-Bourgueil <i>AOP</i>	6,00 €		35,00 €
Bordeaux <i>Grand Humeau AOP</i>	4,00 €		19,00 €
Côtes du Rhône <i>Les artistes Rhonéa AOP</i>	5,00 €		25,00 €
Pic Saint-Loup <i>Aleyrac AOP</i>	7,00 €		39,00 €