LA CROISETTE
BAR • BRASSERIE

EN SERVICE CONTINU
Bar, galettes, crêpes & glaces

SUIVEZ-NOUS

APÉRITIFS

Porto/Suze *4cl*	4,00€
Rosé pamplemousse *12cl*	5,50€
Picon vin blanc *12cl*	5,50€
Kir vin blanc *10cl*	4,50€
Kir pétillant *10cl*	4,50€
Kir breton *(cidre) 10cl*	4,50€
Ricard *2cl*	3,50€
Martini *blanc / rouge 5cl*	4,00€
Whisky Clan Campbell *4cl*	7,00€
Whisky Chivas *4cl*	8,50€
Whisky Jack Daniel's *4cl*	8,50€
Rhum Don Papa *4cl*	8,50€

HAPPY HOUR
16h-18h
Tuborg *50cl* • 5,00€
Aperol Spritz • 7,00€
Virgin Spritz • 5,00€

RETROUVEZ NOS TAPAS
à partager... ou non !
• page des entrées •

COCKTAILS

avec alcool • 9.50€

Mojito
Rhum, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert

Aperol Spritz
Aperol, pétillant, eau gazeuse et tranche d'orange

Germain Spritz
Liqueur de sureau, pétillant, eau gazeuse, tranche de citron

Fraise Tonic
Rhum ambré, pétillant, jus multifruits et sirop de fraise

Moscow mule
Vodka, ginger beer et citron vert

London mule
Gin, ginger beer et citron vert

Dark'n and stormy
Rhum ambré, ginger beer et citron vert

Flau Pique
Vodka, bière blonde, crème de cassis et sirop de citron

Rainbow
Vodka, jus multifruits, sirop de Curaçao et de grenadine

Expresso Martini
Vodka, liqueur de café, expresso, sirop de sucre de canne

Rhums arrangés maison
4cl • 8,00€

sans alcool • 7.50€

Virgin Rainbow
Jus multifruits, sirop de Curaçao et de grenadine

Virgin Mojito
Menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse et citron vert

Virgin Spritz
Aperol sans alcool, eau gazeuse et tranche d'orange

Virgin Germain
Sureau sans alcool, eau gazeuse et tranche de citron

BIÈRES & CIDRES

à la pression

	25cl	50cl
Cidre pression brut	3,50€	7,00€
Tuborg *5,5°*	3,50€	7,00€
Monaco / Panaché / Demi sirop	4,00€	8,00€
Grimbergen blonde *6,7°*	4,00€	8,00€
La Ouache *8° Triple blonde*	4,50€	8,50€
La Fougue IPA *6°*	4,50€	8,50€
Bière du moment	4,50€	8,50€

à la bouteille

1664 0° *25cl*	5,00€
Desperados *5,9° 33cl*	6,50€
Paix Dieu *10° 33cl*	7,00€
Blanche Hermine *4° 33cl*	6,50€

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

CAVE A VINS

Vins blancs

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Btle 75cl
AOP Muscadet s/Lie *Domaine Drouet*	4,50€	16,50€	24,00€
AOP Valençay La Campanette *Vignoble Gibault*	6,00€		29,50€
IGP Chardonnay *Maison Moreau et Fils*	5,50€		26,50€
IGP Domaine Tariquet *Premières Grives*	5,00€		25,00€

Vins rosés

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Btle 75cl
IGP Île de Beauté *La Sonriza*	4,50€	16,50€	24,00€
AOP Irrésistible *Côtes de Provence Cru Classé, Domaine de la Croix*			29,50€

Vins rouges

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Btle 75cl
AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil *E. Bureau*	4,50€	16,50€	24,00€
AOC Pic St-Loup *Ailes et Moi*	6,00€		33,00€
AOP Côtes-du-Rhône Bio *Domaine Verquiere*	5,50€		26,50€
AOP Bourgogne Pinot-Noir *Boisset*			33,00€

Les bulles

	Btle 75cl
AOP Champagne Brut Paul Romain	49,00€

LES SOFTS

Breizh-Cola *33cl*	4,00€
Breizh-Cola Zero *33cl*	4,00€
Fuze Tea *25cl*	4,00€
Limonade *25cl*	3,00€
Sirop à l'eau *25cl*	3,00€
Diabolo *25cl*	3,50€
Orangina *25cl*	4,00€
Schweppes *25cl*	4,00€
Schweppes Agrum' *25cl*	4,00€
Perrier *33cl*	4,00€
Perrier *tranche ou sirop 33cl*	4,50€
Jus de fruits *25cl*	4,00€
Suppléments : sirop ou tranche	*0.50€*

Les eaux

Plancoët *Plate ou Fines Bulles*
Bouteille 50cl 4,50€ *Bouteille 1L* 6,50€

DIGESTIFS

4cl • 6,00€

Calvados, Cognac, Get 27/Get 31, Baileys, Menthe-Pastille

Boissons chaudes

Café	1,90€	Café latte	4,50€
Café allongé	2,00€	Cappuccino	4,50€
Grand café	3,50€	Cappuccino façon crème brûlée	5,50€
Café crème	2,50€	Thé / Infusion	4,00€
Grand crème	4,00€	Irish Coffee	9,50€
Chocolat chaud	4,00€	Don Papa Coffee	10,50€
Chocolat viennois	5,50€		
Café viennois	5,50€		

FORMULE PETIT DÉJ
Boisson chaude
(Café, chocolat chaud ou thé)
+ Crêpe sucre
ou Pain beurre confiture
+ Jus multifruits
• 7,00€ •

NOS TAPAS
à partager... ou pas !

Planche mixte • 19,50€
Mélange de charcuterie et fromage
Planche terre et mer • 21,50€
Planche Crouesty • 20,50€
Mélange de tapas frits
Bouchées au Brie • 8,50€
Taquitos de légumes • 8,50€
Accras de morue • 8,50€
Saucisson • 8,00€

Plateaux de fruits de mer à commander 48h à l'avance

FRUITS DE MER
Selon arrivage

HUÎTRES DU GOLFE DU MORBIHAN N°3
Servi avec vinaigre à l'échalote
Les 6 • 11,50€ *Les 9* • 15,50€ *Les 12* • 19,50€

Bouquet de crevettes, *mayonnaise maison*	13,50€
Assiette de bulots, *mayonnaise maison*	11,00€
Duo de la mer *9 huîtres, crevettes, mayonnaise maison et vinaigre à l'échalote*	22,00€
Trio de la mer *6 huîtres, bulots, crevettes, mayonnaise maison et vinaigre à l'échalote*	26,00€

LES MOULES
(Selon arrivage et saison)
Accompagnées de frites

Marinière • 14,50€
Crème • 15,50€
Roquefort • 16,50€

LE RESTE DE LA BRASSERIE

POUR COMMENCER

Rillettes de poissons maison • 10,50€
Toasts grillés

Camembert rôti • 12,50€
Toasts grillés et miel

Assiette de saumon fumé • 13,50€
Crème ciboulette maison

Œufs mayonnaise maison • 5,50€

Beignets de calamars • 8,50€
Sauce tartare

Burgers

Tradi Burger *1 steak* 17,50€ *2 steaks* 21,00€
Steak haché, cheddar, salade, tomate, sauce burger et frites

Alpin Burger *1 steak* 19,50€ *2 steaks* 23,00€
Steak haché, galette de pommes de terre, Reblochon, oignons rouges, salade, sauce tartare et frites

Veggie Burger *1 galette* 17,50€ *2 galettes* 21,00€
Galette de pommes de terre, chèvre, salade, tomate, oignons rouges, pesto et frites

LES PLATS

Fish and chips *Servi avec une sauce tartare et salade verte*	18,50€
Assiette rustique *Camembert rôti, charcuteries, salade verte et frites*	18,50€
Tartare de bœuf *Servi avec frites et salade verte*	19,50€
Tartare de bœuf à l'italienne *Servi avec frites et salade verte*	21,50€

POISSON & VIANDE DU JOUR
• voir ardoise •

Salades

Salade Nordique *Rillettes de poissons maison, saumon fumé, crevettes, crème ciboulette et toasts grillés*	19,50€
Salade Cocotte *Poulet, lard grillé, œuf dur, parmesan, croûtons et sauce Caesar*	18,50€
Salade Fromagère avec ou sans lard *Toasts de chèvre chaud, lard grillé, oignons rouges, tomate et pesto*	17,50€

FORMULE DU MIDI
(voir ardoise)
du lundi au vendredi hors jours fériés et août

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
• 18,00€ •

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
• 22,00€ •

LES SUPPLÉMENTS
Salade verte • 3,50€ / Bol de Frites • 4,50€ / Frites avec cheddar • 5,50€

PLATS DISPONIBLES EN VERSION VÉGÉ

LE RESTE DE LA CRÊPERIE

Galettes

Notre pâte est réalisée par nos soins avec une farine bretonne IGP de la Minoterie Bertho

Jambon-fromage *ou* Œuf-jambon *ou* Œuf-fromage	8,00€
Complète : *Jambon, œuf, fromage*	9,50€
Super Complète *Jambon, œuf, fromage, champignons et crème fraîche*	13,50€
Chorizette : *Chorizo, œuf, fromage*	11,50€
Andouille : *Andouille, œuf, fromage*	11,50€
Biquette : *Chèvre, Emmental, miel*	11,50€
Fraîcheur *Saumon fumé, crème ciboulette et salade verte*	15,50€
4 fromages *Camembert, Reblochon, chèvre et Emmental*	14,50€
Poulette *Poulet, Emmental, parmesan, crème fraîche et champignons*	14,50€

LES SUPPLÉMENTS
Salade verte • 3,50€ / Bol de Frites • 4,50€
Frites avec cheddar • 5,50€
Œuf, champignons, oignons rouges, crème fraîche... • 2,00€

Crêpes

Notre pâte est réalisée par nos soins

Beurre sucre • 4,00€
Citron • 4,50€
Confiture • 5,00€
Fraise, abricot, myrtille
Chocolat maison • 6,00€
Nutella • 5,50€
Caramel beurre salé maison • 6,00€
Crème de marron • 6,00€
Miel • 5,50€

NOS SPÉCIALES
• 9,50€ •

Cara-pomme
Pommes cuites, caramel beurre salé maison, Chantilly

Croisette
Nutella, caramel beurre salé maison, Chantilly

Choco-banana
Banane, chocolat maison, Chantilly

Melba
Confiture de fraise, boule de glace fraise, Chantilly

Marceau
Crème de marron, caramel beurre salé maison, amandes grillées, Chantilly

Suppléments • 2,00€

PLATS DISPONIBLES EN VERSION VÉGÉ

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND • 9,50€
THÉ GOURMAND • 10,50€

Moelleux au chocolat maison *Coulis caramel beurre salé, Chantilly*	8,50€
Tartelette au caramel beurre salé maison façon crème brûlée	8,50€
Éclair glacé à la framboise *Boules de glace framboise, coulis fruits rouges, Chantilly*	8,50€
Trio de fromages	8,50€
Fromage blanc *Coulis caramel beurre salé maison*	5,50€

Coupes glacées. 9.50€

Chocolat Liégeois *3 boules chocolat, coulis chocolat maison, Chantilly*
Café Liégeois *3 boules café, sauce café, Chantilly*
Caramel Liégeois *3 boules caramel, coulis caramel beurre salé maison, Chantilly*
Dame Blanche *3 boules vanille, coulis chocolat maison, amandes grillées, Chantilly*
Caranut *1 boule vanille, 2 boules caramel, coulis caramel beurre salé maison, Nutella, Chantilly*
Pépite *1 boule Spéculoos, 1 praliné, 1 chocolat blanc, coulis caramel beurre salé maison, Chantilly*
Bikini *1 boule framboise, 1 passion, 1 pomme verte, coulis fruits rouges, Chantilly*
Colonel *3 boules citron vert, 4cl de vodka*

1 BOULE • 3,00€ 2 BOULES • 5,50€ 3 BOULES • 8,00€
NOS PARFUMS :
vanille, caramel, Spéculoos, chocolat, café, fraise, pistache, chocolat blanc, rhum-raisins, praliné, passion, cassis, citron vert, pomme verte, framboise
Suppléments • 2,00€

menu lutin • 11,00€
Jusqu'à 10 ans

Jambon frites *ou* Galette jambon fromage
+ 1 Boule de glace *(Vanille, fraise ou chocolat) ou* Fromage blanc au sucre
+ 1 Sirop à l'eau

Liste des allergènes disponibles sur demande.

Prix nets en euros. Service compris.

AAFP // 02 99 85 10 49 - 03-2026