

EN ÉQUIPAGE OU EN SOLITAIRE

Billes de risotto pannées tomates & mozzarella	7.50€
Assiette de frites sauce cheddar +2€	6.00€
Œufs mayonnaise au curry & herbes fraîches	7.00€
Rillettes de poissons maison	9.00€
Gravlax de saumon & crème aux herbes	15.50€
Nachos au Cheddar fondu pickles d'oignons, jalapeños et guacamole	9.50€
Saucisson fuet à découper	7.50€
Camembert rôti au miel et thym suppléments : Frites +5€ / Jambon sec +5€	12.00€

LES PLANCHES APÉROS

Planche mixte Demi saucisson fuet, duo de jambon et assortiment de fromages	21.00€
Planche de tartinables végétales Crème carotte & cacahuètes, houmous, crème tofu & tomates confites	21.00€

LES FRUITS DE MER

Huîtres n°4 de Mesquer de Philippe Picaud X 6 : 13.00 / X 9 : 20.00 / X 12 : 25.00	
Bol de crevettes et mayonnaise maison	9.50€
Bol de bulots et mayonnaise maison	9.50€

Le Panier du Capitaine 29.00€ 4 Huîtres, 150g de Bulots, 150g de Crevettes, mini rillettes de poissons	
---	--

LA CARTE DE NOS PETITS PIRATES

JUSQU'À 12 ANS

LES PLATS

 POULET PANÉ ET FRITES	8.00
 STEAK HACHÉ ET FRITES	9.50
 POISSON ET PURÉE	9.50

LES DESSERTS

 1 BOULE DE GLACE (VANILLE, CHOCOLAT OU FRAISE)	2.80
 MINI MOUSSE AU CHOCOLAT	4.00

LES BOISSONS

SIROP À L'EAU 25CL	2.90
DIABOLO OU FUZETEA 25CL OU COCA 33CL	5.00



LES PLATS DE LA PASSERELLE

Le Cochon du moment sauce barbecue, servi avec des frites	19,50€
Tartare de Bœuf classique, servi avec des frites	21.50€
La Pièce du Boucher Selon l'ardoise sauce aux poivres, servi avec des pommes de terre grenailles	23.50€
Vitello Tonnato Veau cuit à basse température, servi froid et tranché finement sauce au thon, câpres, anchois et parmesan, servi avec des frites	19.50€
Pasta al Pesto verde burrata et brunoise de légumes	19.50€

LES BURGERS

Cheeseburger pain brioché, steak, cheddar, compotée d'oignons, galette de pommes de terre, oignons crispy, sauce cocktail épicé, servi avec frites	19.50€
Crispy Chicken burger pain brioché, poulet pané, oignons crispy, cheddar, compotée d'oignons, sauce barbecue, servi avec frites	17.50€

Suppléments : poitrine fumée : +2,5€ / +1 steak : +5€

LES SALADES

Salade César salade, poulet pané, sauce César maison, anchois, chips de jambon sec, œuf dur, Grana Padano	19.50€
Salade Thaï salade, légumes croquants, sauce asiatique au soja maison, sésames, cacahuètes, herbes fraîches et citron vert	17.50€
Salade Thaï aux crevettes	20.00€

LES MOULES DE NOS CÔTES

servi avec des frites

Marinières Vin blanc, oignons et herbes fraîches	17.00€
A la crème Jus de moules réduit à la crème végétale	18.50€
Du moment Selon les envies du chef	19.90€
Dos de Lieu noir poêlée de légumes, sauce vierge	22.00€
Tartare de Thon* sauce exotique à la passion, mangue, oignons, coriandre, sésame, servi avec des frites	24.00€
Bar entier écrasé de pommes de terre, sauce beurre blanc	26.00€
Mi-Cuit de Thon* écrasé de pommes de terre, sauce vierge • Albacore Saumuré	25.00€

LA PÊCHE DU NAVIRE

LES DESSERTS

Brioche perdue caramel beurre salé et glace vanille	9.50€
Crème brûlée à la fève Tonka	10.00€
Super Cookie caramel beurre salé et glace vanille	8.50€
Mousse au Chocolat et son streusel cacao	9.50€
Coupe de Fraises et chantilly	7.50€
Panna Cotta aux zestes d'agrumes, coulis de fruits rouges	9.00€
Café ou Thé gourmand 3 mignardises selon les envies du Chef	11.50€

LES GLACES ET COUPES GLACÉES

Banana Split banane, glace chocolat vanille et fraise, chantilly et sauce chocolat	10.50€
Dame Blanche glace vanille, chantilly et sauce chocolat	9.50€
Sorbet & Glace parfum : vanille, chocolat, caramel, café, citron, fraise	Prix par boule 2.80€

LES BOISSONS

NOS COCKTAILS

LES CLASSIQUES		LES ORIGINAUX	
Mojito 12cl	11	Basilic spritz 12cl	13
Caipirinha 4cl	10	• Gin, basilic, martini blanc, prosecco, perrier	
Bellini 12cl	11	Spicy tonic 12cl	12
Apérol Spritz 12cl	11	• Sirop d'épices maison, gin et tonic	
St germain spritz 16cl	14	Hendrick's and tonic 12cl	13
Cuba Libre 14cl	10	• Gin Hendrick, tonic, citron vert, poivres et baies	
Moscow mule 12cl	11	TOP GUN 16cl	13
Planteur 14cl	10.5	• Vodka, basilic, abricot, citron vert, orgeat, ananas	

NOS BIÈRES ET CIDRES

SANS ALCOOL		25cl	33cl	50cl	75cl
Virgin mojito 12cl	8.5	BARBA Blonde 4.1°	4.5	7.5	9
Cendrillon 16cl	8.5	NAO White IPA 5.9°	5.5	8.5	10.5
• Orange, ananas, citron vert, limonade, grenadine		NAO Ambrée 4.8°	5.5	8.5	10.5
Peter Pan 16cl	9	Desperados (Bouteille)	7		
• basilic, abricot, citron vert, orgeat, ananas		Panache/Monaco	5	8	9.5
		Cidre (Bouteille) L. Raison Brut	6		
		Cidre Doux / Brut Val de Rance (bouteille)	15		

NOS CRÊPES & GALETTES

Salé Du mercredi au dimanche de 12h à 18h30	
• AU Beurre	5.00
• LA Jambon/emmental	9.50
• LA Complète (jambon, œuf, fromage)	11.50
• LA 3 fromaages	12.50
• LA vegge (crème tofu & tomates confites, champignons grillés et emmental)	13.00
• La Bèèh (chèvre, miel & noix)	15.00
Sucré	
• Sucre	5.00
• Pâte à tartiner	7.00
• Caramel beurre salé maison	7.00
• Banane, caramel & chocolat	9.50

LE 17H	 Bière blonde 50cl	5€
19H	 vin au verre 12cl rosé, rouge ou blanc	-3,50€

OFFRE HAPPY HOUR VALABLE TOUS LES JOURS

1€ L'huître
Du Lundi au vendredi de 17h à 19h Hors Week-end et jour férié

RÉSERVATIONS AU 09 83 57 06 12 / LE BARBAROSSA 12 BOULEVARD DARLU 44500 LA BAULE