

F&B
FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER



Le lounge

Business Lunch

Chère cliente, Cher client

Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances

La gastronomie est l'art d'utiliser
la nourriture pour créer le bonheur

Restaurant La Croisette
Depuis 1962

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps



Maison Jural Les frères Alcala Vaumarcus

Coupé finement comme du papier avec la trancheuse manuelle « Collela »

Jambon cru « Réserve Pata Negra »

mini. 18 mois d'affinage / nourrit aux glands

Jambon cru « Réserve Pata Blanca »

mini. 18 mois d'affinage

Cou Mignon « Pata Negra

Filet de « Pata Negra »

Guanciaie de Pata Negra

Choix de charcuterie 1 sélection 50gr frs.24.00

Choix de charcuterie 120gr à frs. 47.00 / 3 sélections de 40gr chacun

Choix de charcuterie 150gr à frs. 55.00 / 5 sélections de 30gr chacun

Mini sardines légèrement pimentées

beurre au piment d'Espelette, croûtons 28.50

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

LE CAVIAR

Caviar Kaviari Paris

Baenki 125gr 280.00 / 50gr 120.00 / 30gr 80.00

Osciètre 125gr 375.00 / 50gr 170.00 / 30gr 110.00

Servi avec blinis et condiments

Kaviari s'approvisionne dans le monde entier, le 90% du caviar provient de la Chine province de Qiandao
L'affinage de ce caviar se fait à Paris

L'UNION PARFAITE 30g de Baenki, blinis & flûte de L. Lassalle Brut *Préférence* – **95.00**

LE LOUNGE

Composez votre déjeuner selon votre appétit

2 plats 65.00

1 Entrée / Appetizer
1 Plat au choix / choice of 1 main course
**

3 plats 85.00

1 Entrée / Appetizer
1 Plat au choix / choice of 1 main course
1 Dessert ou fromage / Dessert or cheese

4 plats 95.00

2 Entrée / Appetizer
1 Plat au choix / choice of 1 main course
1 Dessert ou fromage / Dessert or cheese

Suggestion de vin

Taburnum 17.00 le verre frs 118.00 la bouteille
Bel Evêque frs. 12.50 le verre frs 63.00 la bouteille

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

LES ENTRÉES / APPETIZERS

LE FOIE GRAS

Terrine de foie gras de canard mi-cuit / chutney / pain brioché toasté

A la carte frs.32.50

LA BONITE

Tartare de thon rouge / vinaigrette au yuzu

A la carte frs.35.00

LE CERF

Carpaccio de cerf / pickles / Chanterelles

À la carte frs.35.00

LES PLATS / MAIN COURSES

LA PECHE « Petit Bateau »

Pêche à la ligne du jour selon arrivage

A la carte frs.55.00

LE CHEVREUIL

Médallions de selle de filet chevreuil jus au merlot corsé et poivre de la Maggia

A la carte frs.59.00

LE BŒUF Black Angus

Entrecôte de bœuf grillé sauce choron

A la carte frs.59.00

Les Fromages du chariot

Sélection de fromages de la Maison Sterchi

Dessert du Pâtissier

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Une **Histoire** de famille depuis 1962-2026

Si mes parents savaient

La croisette a été construite et inaugurée à la fin de l'année 1962 par mes parents, bistrot de quartier avec un bowling à 2 pistes.

Depuis il y a eu beaucoup de transformation pour suivre et évoluer selon les tendances

le bowling devient des salles de conférences, banquets et bar

La Cuisine double de surface, le restaurant englobe la terrasse, de nouvelles façades surgissent

le garage double sous la Croisette se transforme en pâtisserie et économat

En 1992 sur le parking à voiture, nous y construisons une salle à manger gastronomique (20 ans) Côté 15/20 au Gault-Millau et dès 2012 un lounge-café.... Et en 2019 nous ouvrons à nouveau une nouvelle salle à manger gastronomique appelé Lounge Gastronomique côté 16/20 au Gault-Millau en 2024

La brasserie devient un restaurant etc..... Que des transformations années après années. Et cela continuera encore et en 2019 avec l'arrivée d'une nouvelle salle à manger pour donner l'envie à notre clientèle de vivre une belle expérience !!!!

La philosophie de toujours :

Nous donnons beaucoup d'importance aux produits et aux matières premières que nous utilisons.

La provenance de nos viandes et légumes est principalement de Suisse, Seul des produits d'exceptions proviennent de l'étranger

Nous voulons proposer une cuisine créative de très bonne qualité en offrant des plats simples et raffinés dans une ambiance sans chichi, conviviale et décontractée.

L'accueil, le savoir-faire, la compétence de nos employés est la récompense d'une formation qui se fait en continue.

Nous vous souhaitons la bienvenue et sommes heureux de vous accueillir au restaurant de la Croisette

Nous voulons que vous y passiez un très bon moment en notre compagnie.

Et surtout avoir le plaisir de vous revoir

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps