F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Depuis 1962

La Croisette a été construite à la fin des années 1962 par mes parents, bistrot de quartier avec un bowling à 2 pistes. Si mes parents savaient

Carte des Mets

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

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les allergènes.

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Pour commencer la soirée

Maison Jural Les frères Alcala Vaumarcus
Coupé finement comme du papier avec la trancheuse manuelle « Collela »

1. Jambon cru « Réserve Pata Negra » mini. 18 mois d'affinage
2. Jambon cru « Réserve Pata Blanca » mini. 18 mois d'affinage
3. Cou Mignon « Pata Negra
4. Filet de « Pata Negra »
5. Guanciale de Pata Negra

Choix de charcuterie 1 sélection 50gr 24.00
Choix de charcuterie 120gr à 47.00 / 3 sélections de 40gr chacun
Choix de charcuterie 150gr à 55.00 / 5 sélections de 30gr chacun

Mini sardines légèrement pimentées

beurre au piment d'Espelette, croûtons 28.50

LE COUPLE PARFAIT 20g de Sévruga, blinis & une flûte de L. Lassalle Brut *Préférence* – 9**5.00**

Nos Caviar maison Kaviari Paris

Baenki 125gr 270.00 / 50gr 120.00 / 30gr 80.00
Oscietre 125gr 350.00 / 50gr 150.00 / 30gr 110.00

Servi avec blinis et condiments

Les produits de cette page ne peuvent pas être pris en compte avec le passeport gourmand

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Pour commencer…

- **Salade de saison – 16.50**
  Petites graines, copeaux de tête de moine
- **Saumon gravlax** crème raifort / huile d'herbes vertes / pain brioché **– 28.50**
- **Terrine de Foie gras de canard mi-cuit – 29.50**
  Chutney de fruits de saison, pain brioché
- **Thon en tataki au duo de sésame – 28.50**
  avocat, épicé, consommé Kikkoman, brunoise de légumes
- **Tartare de bonite – 29.50**
  pickles, vinaigrette au yuzu

Des Carpaccios comme vous avez rarement mangé

- **Carpaccio bœuf / câprons / Grana Padano / rucola / pickles d'oignons rouges / tête de moine – 27.50 | 34.50**
- **Carpaccio bœuf / foie gras / câprons / Grana Padano /rucola / pickles d'oignons rouges – 29.50 | 36.50**
- **Carpaccio bœuf et thon / germes de soja / rucola / câprons / pickles d'oignons rouges - 37.00 (supplément de caviar 30.00)**

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

F&B
FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Risottos

- **Noix de St Jacques rôties façon Rossini – 49.50**
  servi sur risotto
- **À la crevette grillée – 44.50**
  Sauce bisque
- **Aux légumes de saison – 28.50**
  (œuf parfait en supplément **5.00**)

Tartares de bœuf coupé au couteau

- **Classique – 43.50**
- **Royal – 49.50**
  Foie gras poêlé, perlage de truffes, copeaux de tête de moine

---

Poissons & Coquillages

- **Filet daurade rôti** Beurre blanc, écrasé de pommes de terre, légumes – **45.50**
- **LA PECHE** *Petit bateau » selon arrivage – **49.50**

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

A LA CARTE

La Croisette a été construite à la fin des années 1962 par mes parents, bistrot de quartier avec un bowling à 2 pistes. Si mes parents savaient

Plats principaux

Entrecôte Waguy * 78.00 les 100gr** à partager persillage **A5+**

- **Filet de bœuf Rossini – 64.50**
  Façon châteaubriant, jus aux morilles
- **Entrecôte de bœuf « Black Angus » à la plancha – 48.50**
  Sauce café de paris
- **Volaille fermière du pays / jus de volaille aux herbes – 39.50**
  Fricassée de champignons
- **Côte de cochon « Grand Cru » – 49.50**
  Infusée aux herbes, sauce moutarde

Tous nos plats sont servis avec pommes mousseline maison ou frites maison, Légumes de saison

Les Fromages Sélection de « La Maison du Fromage Sterchi »

- **Choix de 5 fromages 23.50**
- **Choix de 3 fromages 16.00**

Les plats avec * ne peuvent pas être appliqué avec le passeport gourmand**

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps