



La
CROUZETTE

Depuis RESTAURANT 2000



BOISSONS



BIERES BELGES PRESSION

Primus Blonde	3,60 €
Tongerlo bière belge	4,20 €
Bière du moment	5,00 €
Supplément sirop	0,20 €

DIGESTIFS

Limoncello	6,00 €
Get 27	7,00 €
Rhum arrangé Crouzette	7,00 €
Whisky	8,00 €
Vodka	8,00 €
Diplomatico	8,00 €
Kraken	8,00 €
Cognac	8,00 €
Armagnac	8,00 €
Génépi	8,00 €
Prune	8,00 €
Jack Daniels	9,00 €
Zacapa	10,00 €

BIERES BELGES BOUTEILLE

Blanche de Namur	5,00 €
Chouffe	6,00 €
Ambrée	6,00 €

APERITIFS

Ricard, Pastis 51	2,80 €
Martini blanc	4,50 €
Martini rouge	4,50 €
Muscat	4,50 €
Suze	4,50 €
Porto	4,50 €
Anisette	2,80 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2,00 €
Décaféiné	2,00 €
Thé	2,50 €
Café allongé	2,20 €

EAUX MINERALES

San Pellegrino 1L	4,70 €
Perrier	3,70 €
Évian 1L	4,50 €

COCKTAILS

Spritz	9,00 €
Gin tonic	9,00 €
Américano	9,00 €
Cuba libre	9,00 €
Bloody Mary	9,00 €
Cocktail sans Alcool	8,00 €

SOFTS

Sirop	2,00 €
Limonade	3,50 €
Coca, Coca zéro	3,70 €
Ice Tea	3,70 €
Orangina	3,70 €
ACE	3,70 €
Diabolo	3,70 €
Jus d'abricot, pomme, ananas, tomate	4,00 €
Schweppes	4,00 €

PLANCHE APERO



2 pers.
15,00€



4 pers.
25,00€



ENTREES

Accras de morue maison x4	8,00 €
Tartine Bufala Pesto	8,50 €
Cuisse de grenouilles	9,00 €
Velouté de courgette et saumon fumé	8,50 €
<i>Entrée froide</i>	
Boule de Burrata (125g) farcie à la crème de truffe	10,00 €

SALADE REPAS

César : <i>Mesclun, poulet pané, tomates anciennes, copeaux de Grana, sauce césar</i>	16,90 €
Burrata <i>Mesclun, tomates anciennes, boule de burata, pesto</i>	16,90 €



MENU ENFANT - 11,90€

Jusqu'à 12 ans

Steak / Frites ou Fish and Chips
Dessert glacé (petit pot)

Nous rappelons que l'aire de jeux est sous la responsabilité des parents. Merci de respecter le bien-être de tous les clients .



Notre site internet

LiveBox : 9E90
Code Wifi : lacrouzette



PLATS

Accompagnement du chef - Viande française



Tartare de boeuf préparé par le chef	17,00€
Hampe de Boeuf (V.B.F)	18,00€
Ribs de Boeuf (cuisson Basse Température)	23,00€
Tartare de Thon préparé par le chef	19,00€
Pavé de Thon	21,00€
Seiche en Persillade	18,00€
Filet de Daurade	19,00€

LES CUISSONS



Bleue : *Un aller - retour sur le grill*

Saignante : *Rouge au centre*

À point : *Rosé au centre*

Bien cuite : *Saisie et cuite au centre*



DESSERTS MAISON

Saint-Marcellin rôti au miel et romarin	8,00€
Fondant au chocolat maison	8,00€
Soupe de fraise maison et sorbet citron vert	8,00€
Baba au Rhum	8,00€
Colonel (2 boules de glace citron vert, feuille de menthe, Vodka)	9,00€



NOTRE SELECTION DES VINS

Les patrons vous suggèrent les vins du moment,
issus de domaines locaux !

BLANC

Domaine de la Jasse (<i>chardonnay</i>)			23,00€	7,00€
Montlobre (<i>chardonnay/vionnier</i>)			23,00€	
Croix Félix l'indomptable 100% Vermentino			24,00€	7,00€
Mortiès			29,00€	
Hermitage St Agnès			27,00€	

ROSE

Domaine de la Jasse				70 cl.	50 cl.	
Domaine La Grande Sieste - Rosé de Rêve (<i>Aniane</i>)				21,00€	16,00€	6,00€
Puech-Haut				28,00€		

ROUGE

Domaine de la Jasse				70 cl.	50 cl.	
Domaine La Grande Sieste - Rouge de Rêve (<i>Aniane</i>)				25,00€	17,00€	7,00€
Mas Mortières				32,00€		8,00€
Château Laroque - BIO				34,00€		
Mas Bruguière «L'Arbouse» - BIO				34,00€		

PICHET CELLIER DU PIC

25 cl.	7,00€
50 cl.	14,00€
Verre	4,50€

SOIREE MUSICALE

TOUS LES JEUDIS

DU 4 JUILLET AU 29 AOÛT

4 JUILLET	Dirty VHS
11 JUILLET	Baste Duo
18 JUILLET	Les filles
25 JUILLET	Singerwish
1 AOÛT	Julien Falco
8 AOÛT	Vibe
15 AOÛT	Singerwish
22 AOÛT	Shamrock
29 AOÛT	Baste

**RESERVEZ
VOTRE PLACE**



@la_crouzette_restaurant

Création graphique par Ikom Communication