



Barbade

restaurant

MENU

◆
Cheffe KerAstou



Plage de La Baule, 31 Bd René Dubois
44500 La Baule-Escoublac
02 40 42 01 01 – labarbadealabaule@gmail.com
www.labarbade.fr

Partager

Houmous	9
Rillettes de poisson	10
Œufs mimosas aux 3 saveurs <i>tartufata, wasabi, chorizo</i>	11
Fritures de Joels <i>Spicy mayo</i>	12
Assiette de fromages affinés	15
Planche de charcuteries	17

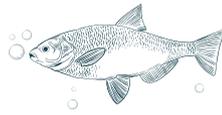
Entrées

Les huîtres n°3 <i>La belle de Mesquer</i> par 6/9/12	13/19/25
Bouillon Japonais <i>edamame, haricots mungo, champignons, algues</i>	11
Terrine Bio de Stéphane Hobigand	14
Gravlax de saumon <i>crème citronnée à la betterave</i>	15
Camembert rôti <i>jambon Serrano, Calvados & miel</i>	16
Carpaccio de Saint-Jacques <i>huile d'olive, citron, curry breton</i>	17
Pressé de chair de crabe <i>avocat, agrumes, herbes fraîches</i>	18
Foie gras de canard maison <i>chutney de carottes violettes au cointreau</i>	19



Veggie

Chou-fleur rôti <i>crème de pois chiches, sauce vierge</i>	20
Curry de légumes <i>lait de coco, riz</i>	21



Poissons

Dos de cabillaud <i>risotto d'épeautre et épinards</i>	28
Saint-Jacques snackées & son quinotto <i>edamame, sauce vierge</i>	29
Cocotte de lotte au curry <i>lait de coco & légumes de saison</i>	30
Poulpe rôti <i>purée du moment au lait de coco</i>	32



Pasta

Linguine à la truffe & jambon Serrano <i>copeaux de parmesan, tartufata</i>	32
--	----



Viandes

Burger de bœuf haché ou de paleron <i>fromage à raclette, compotée d'oignon, moutarde à l'ancienne, frites maison, mesclun</i>	21
Paleron braisé cuisson 72 h <i>écrasé de pommes de terre, jus de viande</i>	27
Magret de canard <i>purée du moment, réduction d'agrumes à la betterave</i>	28
Suprême de pintade <i>morilles, écrasé de pommes de terre</i>	29
Filet de bœuf VBF <i>frites maison, sauce poivre, béarnaise ou Fourme d'Ambert AOP</i>	30

Garnitures supp. (5 €) : frites maison, purée de carotte lait de coco, écrasé de pommes de terre, riz, légumes

Sauces maison supp. (2 €) : Fourme d'Ambert AOP, béarnaise, poivre, échalote

MÉ NU enfant

jusqu'à 12 ans

Steak haché
ou
Dos de cabillaud
Frites maison
ou
Écrasé de pommes de terre
Pot de glace *vanille/fraise ou vanille/chocolat*

15 €

Sirop à l'eau au choix

*Grenadine, fraise, framboise, cerise,
menthe, citron, pêche*

Desserts

Panna cotta <i>fruits exotiques</i>	9	
Mousse au chocolat	10	
Moelleux au chocolat caramel au beurre salé	10	
Entremet praliné <i>fève de Tonka, vanille</i>	11	
Poire pochée à la betterave et aux épices <i>badiane, cannelle</i>	11	
Soufflé "glacé" au grand marnier	11	
Baba au rhum <i>ananas, chantilly au caramel</i>	12	
Café <i>ou</i> thé, réductions gourmandes	12	
Glace		
1 Boule 3,5	2 Boules 6	3 Boules 8

Parfums glaces: vanille, café, chocolat, caramel au beurre salé, menthe chocolat, dulce de leche, pistache, pomme cidrée, yaourt de Saint-Malo

Parfums sorbets: fraise, framboise, citron vert, mangue