

LABARBADE BEACH

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

À PARTAGER

Rillettes de poisson	9
Accras de poisson <i>Spicy mayo</i>	10
Tempura de crevettes <i>Spicy mayo</i>	12
Œufs mimosas aux 3 saveurs <i>tartufata, wasabi, chorizo</i>	12
Assortiment de fromages Bio « Lait Prés Verts »	15
Planche de charcuterie	19

ENTRÉES

Velouté du moment	12
Les huîtres n°3 <i>La belle de Mesquer</i> par 6/9/12	14/19/26
Sashimi de Saumon	16
Pressé de chair de crabe <i>avocat, agrumes, herbes fraîches</i>	17
Carpaccio de Saint-Jacques <i>huile d'olive, curry breton</i>	18



VEGGIE

Curry de légumes <i>lait de coco, riz</i>	21
---	----



POISSONS

Cocotte de poisson du jour <i>curry lait de coco & légumes de saison</i>	30
Risotto d'épeautre <i>gambas Black Tiger, parmesan et crème</i>	31
Poulpe rôti <i>purée de céleri rave ou patate douce</i>	32
Saint-Jacques snackées <i>tombée de poireaux, beurre nantais</i>	32



PASTA FRAICHES D'ITALIE

Tagliatelles à la truffe d'automne <i>tartufata, crème de parmesan</i>	32
---	----



VIANDES

Burger de bœuf haché <i>fromage raclette, compotée d'oignons, moutarde à l'ancienne, frites maison</i>	21
Tartare de bœuf au couteau	22
Paleron Braisé <i>72 h de cuisson, jus de viande, écrasé de pommes de terre</i>	26
Suprême de volaille <i>écrasé de pommes de terre, sauce morille</i>	28
Cœur de faux filet de bœuf bio VBF <i>frites maison, sauce poivre, béarnaise ou Fourme d'Ambert AOP</i>	30

Garnitures supp. (5 €): frites maison, purée de patates douces, écrasé de pommes de terre, riz, bol de mesclun

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

MENU ENFANT

JUSQU'À 11 ANS

Steak haché
ou
Filet de poisson du jour
Frites maison
ou
Écrasé de pommes de terre
Pot de glace *vanille/caramel, fraise ou chocolat*

15 €

Sirop à l'eau au choix
*Grenadine, fraise, framboise, cerise,
menthe, citron, pêche*

DESSERTS

Tiramisu <i>café</i>	10
Crème brûlée	10
Panna Cotta aux fruits rouges	10
Soufflé "glacé" au grand marnier	11
Profiterole au chocolat maison	12
Café ou 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, pistache, pomme, yaourt

Parfums sorbets: fraise, framboise, citron vert, mangue