

NOTRE CARTE

Nous travaillons avec des produits frais et de saisons,
certains d'entre eux peuvent manquer.

“La qualité des produits est une priorité dans notre établissement.

C'est pourquoi nous favorisons des fournisseurs dont nous
connaissons la manière de travailler et avec qui nous avons une
relation de confiance.” La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

prix nets et service compris



La Croix d'Or
SELON LOUIS



NOS PARTENAIRES PRODUCTEURS

Nous sélectionnons des produits bruts issus
de partenaires engagés,
essentiels à la cuisine que nous vous
proposons.

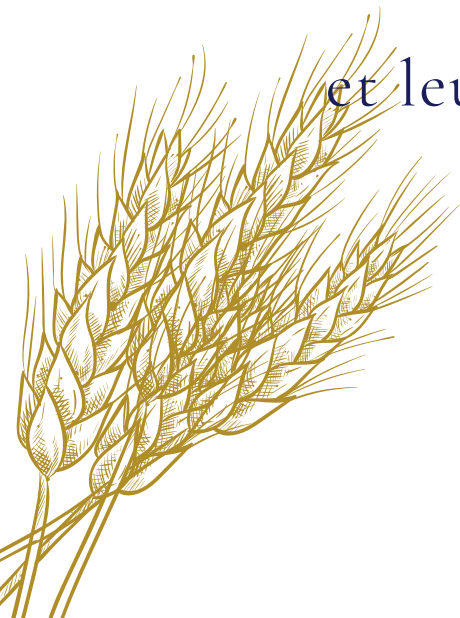
Viandes : Ferme de Pascal Cordier

Céréales, huiles et crème : Edgard
Dumortier

Pommes de terre : Ferme Douillet

Glaces et sorbet : artisans local

Nous les remercions sincèrement pour la
qualité de leur travail
et leur implication au quotidien.



La Croix d'Or
SELON LOUIS

NOS INCONTOURNABLES

Planche de cochonaille Charcuterie et/ou fromages (Environ 100 gr, servi avec condiments, convient pour 2 à 3 personnes)	19 €
Les 6 huîtres	17 €
Les 9 huîtres	21 €
Les 12 huîtres	25 €
Tartare de boeuf Os à moelle	14.50 €
Sole Meunière (Selon arrivage, environ 300 gr)	35 €
Côte de bœuf (Sélection de notre boucher, pour 2 personnes) (selon arrivage, environ 1,2 kg),	56 €
Moelleux au chocolat crème anglaise	11 €
Soufflé Calvados / Soufflé Grand Marnier	12 €
Accompagnement : Pommes vapeur, frites, salade, légumes de saison	

MENU ENFANT 12.90 (-12 ANS)

1 Boisson comprise

Nuggets de poulet , Steak haché, Poisson ou Jambon blanc.
frites ou légumes

Glaces ou Moelleux au chocolat



La Croix d'Or
SELON LOUIS

NOS ENTRÉES

- Les 6 huîtres 17€
- Les 9 huîtres 21€
- Les 12 huîtres 25€
- Entrée du moment (Voir ardoise) 8€
- Tête de veau sauce gribiche 7€
- Œuf bio parfait, tomate ancienne , burrata en espuma et huile basilic 14€
- Pressé de canard confit aux légumes d'été et herbes fraîches 15€
- truite confite et son sabayon aneth , cerfeuil , ail des ours , limoncello 17€



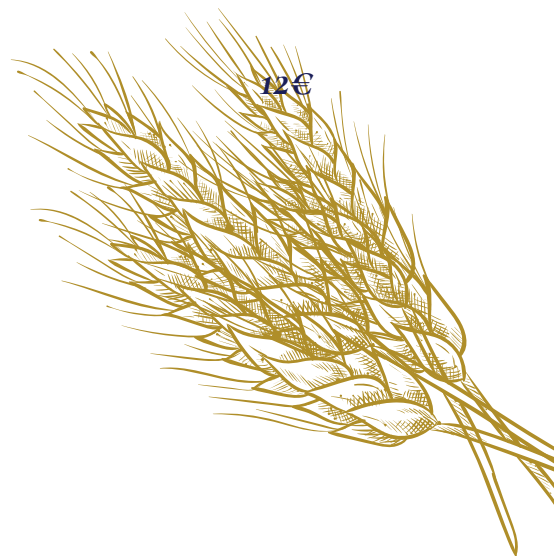
NOS PLATS

- Suggestion du moment 15€
- La criée 17€
- Tête de veau sauce gribiche 15.50€
- Tartare de bœuf 14.50€
- Sole meunière 35€
(Selon arrivage, environ 300 gr)
- Côte de bœuf 56€
(Sélection de notre boucher, pour 2 personnes) (selon arrivage, environ 1,2 kg),*
- Filet de bar sauvage, gnocchis maison,
bouillon réduit de coquillages au safran 28€
- Ris de veau croustillants, jus corsé aux romarin
et tombée de blettes 32€
- Quasi de veau basse température,
légumes racines glacés, sauces romesco 25€
- Lotte rotie, courgette, émulsion d'ailie 26€



NOS DESSERTS

- Sélection de fromage d'exception 12€
- Moelleux au chocolat et glace vanille 11€
- entremet chocolat grand cru, compotée de cerises fraîches et espuma griotte légère 12€
- Abricot rôti au miel, crémeux romarin, crumble amande et glace fromage blanc 13€
- sabayon petit pois ,écume yaourt, gel citron et sponge cake amande 9€
- Millefeuille croustillant, crème légère vanille , fraises marinées basilic 10€
- Assiette de sorbets et glaces 3€
 - 1 parfum 6€
 - 2 parfums 9€
 - 3 parfums 12€
- Soufflé Calvados / Soufflé Grand Marnier



MENU BISTROT 31€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

ENTRÉE

carpaccio de boeuf charolaise mayo barbecue

*Aubergine caramélisée au miel condiment oignons échalote pignons pain ail des ours
Crumble salé au thym*

Tartelettes petits pois chèvre asperges verte

PLAT

Pièce de boucher sauce poivre ou échalote pdt grenailles persillés

maquereaux grillée , risotto de tomates séchées chips de légumes

Rognons sauce moutarde purée pomme de terre

DESSERT

Financier abricots romarin ganache montée romarin

Éclair citron basilic meringuée confit tuiles

crumble rhubarbe fruit rouge



La Croix d'Or
SELON LOUIS



MENU CREATION 40 €

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

ENTRÉE

truite confite et son sabayon aneth , cerfeuil , ail des ours , limoncello
Pressé de canard confit aux légumes d'été et herbes fraîches
Les 6 huîtres de Normandie
Œuf parfait froid, tomate ancienne , burrata en espuma et huile basilic

PLAT

Filet de bar , gnocchis maison, bouillon réduit de coquillages au safran
Lotte rotie, courgette, émulsion d'ailie
Quasi de veau basse température, légumes d'été, sauces romesco
ris de veau , jus corsée aux romarin et tombée de blettes

DESSERT

Millefeuille croustillant, crème légère vanille , fraises marinées basilic
Abricot rôti au miel, crémeux romarin, crumble amande et glace fromage blanc
entremet chocolat grand cru, compotée de cerises fraîches et espuma griotte légère
sabayon petit pois ,écume yaourt, gel citron et sponge cake amande



La Croix d'Or
SELON LOUIS



MENU TRADITIONNEL 50€

ENTRÉE/POISSON/VIANDE/DESSERT

ENTRÉES

truite confite et son sabayon aneth , cerfeuil , ail des ours , limoncello

Pressé de canard confit aux légumes d'été et herbes fraîches

Les 6 huîtres de Normandie

Œuf parfait froid, tomate ancienne , burrata en espuma et huile basilic

POISSONS

Filet de bar , gnocchis maison, bouillon réduit de coquillages au safran

Lotte rotie, courgette, émulsion d'ailie

VIANDES

Quasi de veau basse température, légumes d'été , sauces romesco

ris de veau , jus corsée aux romarin et tombée de blettes

DESSERTS

Millefeuille croustillant, crème légère vanille , fraises marinées basilic

Abricot rôti au miel, crémeux romarin, crumble amande et glace fromage blanc

entremet chocolat grand cru, compotée de cerises fraîches et espuma griotte légère

sabayon petit pois ,écume yaourt, gel citron et sponge cake amande



La Croix d'Or
SELON LOUIS



MENU DÉCOUVERTE 60 €

PREMICES / ENTRÉE / POISSON / VIANDE / DESSERT

Surprise du chef selon inspiration

ENTRÉES

truite confite et son sabayon aneth , cerfeuil , ail des ours , limoncello
Pressé de canard confit aux légumes d'été et herbes fraîches
Les 6 huîtres de Normandie
Œuf parfait froid, tomate ancienne , burrata en espuma et huile basilic

POISSONS

Filet de bar , gnocchis maison, bouillon réduit de coquillages au safran
Lotte rotie, courgette, émulsion d'ailie

VIANDES

Quasi de veau basse température, légumes d'été , sauces romesco
ris de veau , jus corsée aux romarin et tombée de blettes

DESSERTS

Millefeuille croustillant, crème légère vanille , fraises marinées basilic
Abricot rôti au miel, crémeux romarin, crumble amande et glace fromage blanc
entremet chocolat grand cru, compotée de cerises fraîches et espuma griotte légère
sabayon petit pois ,écume yaourt, gel citron et sponge cake amande



La Croix d'Or
SELON LOUIS





NOS VINS

Nous travaillons avec des produits frais et de saisons,
certains d'entre eux peuvent manquer.

“La qualité des produits est une priorité dans notre établissement.

C'est pourquoi nous favorisons des fournisseurs dont nous
connaissons la manière de travailler et avec qui nous avons une
relation de confiance.” La liste des allergènes est disponible à l'accueil.



La Croix d'Or
SELON LOUIS

NOS FORFAITS BOISSONS

FORFAIT 16€

1 apéritif

1 verre de vin blanc

1 verre de vin rouges

1 café

FORFAIT 20€

1 apéritif

1 verre de vin blanc

2 verre de vin rouges

1 coupe de champagne

1 café

FORFAIT 28€

2 apéritif

verre de vin blanc à discrétion

verre de vin rouges à discrétion

1 coupe de champagne

1 café



La Croix d'Or
SELON LOUIS



NOS VINS AU VERRE

La Sélection des Vins au Verre : 6€

La sélection des Vins au pichet 25 cl : 8 €

La sélection des Vins au pichet 50 cl : 15 €

- Les Vins Blancs :

- Chardonnay pays d'oc
- Côtes de Gascogne moelleux fleur de maubet
- Sauvignon fruité la triologie

- Les Vins Rouges :

- Côtes du Rhône les vigneron castelas
- bardon gamay

- Les Vins Rosé :

- gris main de camargue

Suggestion du mois



La Croix d'Or
SELON LOUIS

LES CHAMPAGNES



LES CHAMPAGNES BRUTS :

Bouteille 1/2Bouteille

• Mumm «Cordon Rouge»	66.00€	-
• Veuve Clicquot-Ponsardin	89.00€	-
• Champagne G.Richomme " Fusionnelle" AOP Blanc de blanc	55.00€	38.50€

LE CHAMPAGNE ROSÉ :

Bouteille

• Pierre Launay Rosé	59.00€
----------------------	--------

VALLÉE DE LA LOIRE

LES BLANCS :

Bouteille 1/2Bouteille

• Sancerre Blanc AOC 2023 Domaine Reverdy	40.00€	20.00€
• Quincy AOC 2021 Domaine de la Commanderie	37.50€	18.00€
• IGP Val de Loire Chardonnay Domaine de Lafolie	20.00€	-
• Côteaux du Layon 2020 AOC Vignoble pin	27.00€	-
• Menetou Salon, Domaine Chavet	36.00€	13.50€

LES ROUGES :

Bouteille 1/2Bouteille

• IGP Val de Loire Pinot Noir Domaine de Lafolie	23.00€	12.00€
• Sancerre, Domaine Reverdy	40.00€	20.00€
• Menetou Salon, Domaine Chavet	40.00€	18.00€
• Saumur Champigny 2022 AOC Domaine de la bonnelière	25.00€	12.00€



L'ALSACE



LES BLANCS:

- Riesling
- Gewurztraminer

Bouteille 1/2Bouteille

26.00€	15.00€
36.00€	20.00€

LES ROUGES:

- Pinot Noir Domaine Riebel

Bouteille 1/2Bouteille

32.00€	12.00€
--------	--------

LA BOURGOGNE

LES BLANCS :

- Pouilly Fuissé Domaine Roger Luquet
- Chablis Domaine Alain Geoffroy
- Chablis 1^{er} Cru Beuroy Domaine Alain Geoffroy
- Saint Véran Domaine Roger Luquet

Bouteille 1/2Bouteille

72.00 €	29.00€
48.00€	20.00€
59.00€	30.00€
39.00€	20.00€

LES ROUGES :

- Mercurey Rouge AOC 2022
- **Bourgogne**, Aloxe Corton « Les Valozières » Domaine Nudant 2018
- **Bourgogne**, Gevrey Chambertin Domaine Gérard Seguin 2021

Bouteille 1/2Bouteille

48.00€	-
72.00€	-
125.00€	-



La Croix d'Or
SELON LOUIS

LE BEAUJOLAIS



LES ROUGES:

- Domaine Saint Amour AOC **2022**
- Brouilly laforest AOC
- Domaine Hautes Côtes de Beaune "La Jolivode" AOC 2021

Bouteille 1/2Bouteille

30.00€	-
48.00€	25.00€
59.00€	-

LES BORDEAUX

LES BLANCS :

- Blaye Côtes de Bordeaux Blanc AOC **2022**

Bouteille 1/2Bouteille

25€	9.00€
-----	-------

LES ROUGES :

- Chateau Bourdieu
- Château Bergerac Rouge AOC **2016**
- Château Blaye Côtes de Bordeaux AOC 2020
- Saint Emilion AOC barberousse **2018**
- Saint Emilion, château esprit de Barberousse « Grand Cru »
- Haut Médoc, Château Tour Marcillanet « Cru Bourgeois »
- Christoly medoc
- Médoc, Château Carcannieux « Cru Bourgeois »
- Lalande de Pomerol, Château Faurie Maison Neuve
- Pessac Léognan, Château Haut Lagrange

Bouteille 1/2Bouteille

22.00€	-
22.00€	-
22.00€	9.00€
38.50€	14.50€
41.00€	22.50€
51.00€	14.50€
30.00	-
40.00€	22.00€
49.00€	27.00€
49.00€	27.00€



La Croix d'Or
SELON LOUIS

LA VALLÉE DU RHÔNE



LES BLANCS :

- Saint Joseph Blanc Charmen AOC 2022 Domaine Richard
- Crozes Hermitage « Cuvée Particulière », Desmeure

Bouteille 1/2Bouteille

58.00€	-
49.00€	20.00€

LES ROUGES :

- Côtes du Rhône “ d’ Antan ”2022 AOP
- Saint Joseph "Les Premices" AOC 2021
- AOP 2019 Domaine Verquières
- Crozes Hermitage « Cuvée Origine », Desmeure

Bouteille 1/2Bouteille

20.00€	-
50.00€	-
45.00€	-
45.00€	20.00€

LES ROSÉS

- Côte Provence, Château Saint Julien d'Aille
- Vallée du Rhône, Tavel
- Vallée de La Loire, Sancerre Rosé Domaine Reverdy

Bouteille 1/2Bouteille

27.00€	13.00€
51.50€	-
45.50€	20.00€



La Croix d'Or
SELON LOUIS

LES VINS ÉTRANGERS

- Domaine Bousquet rouge
- Gran passionne IGP Vénétie bouteille

bouteille

26.00€

30.50€



LES VINS D'EXCEPTION ...

- Cote Rotie AOC 2022 “ Maison Rouge “ Domaine Duclaux
- Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot AOC Rouge
- Auxey Duresses Blanc AOC 2022 Domaine Philippe Bouzereau
- Corton charlemagne Grand Cru AOC 2023 Domaine Nudant
- Condrieux blanc “l'Amaraze AOC 2022 Domaine Richard
- Chateuneuf du pape Rouge de Cigale AOC

bouteille

180.00€

105.00€

70.00€

400.00€

78.00€

65.00€



La Croix d'Or
SELON LOUIS

LES BOISSONS FROIDES



- | | |
|-----------------------------------|--------|
| • Eau plate | 5.50€ |
| • Eau plate ½ Bouteille | 4.00€ |
| • Eau gazeuse | 5.50€ |
| • Eau gazeuse ½ Bouteille | 4.00€ |
| • Bière Heineken | 4.00€ |
| • Bière Pression | 3.50€ |
| • Cidre Brut | 15.00€ |
| • Perrier, Coca Cola, Orangina... | 3.90€ |

LES BOISSONS CHAUDES

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| • Café “ les torréfacteurs normands” | 2.80€ |
| • Thé ou Infusion | 3.50€ |



La Croix d'Or
SELON LOUIS