

Nos Coupes Glacées

Glaces Artisanales « Maître Artisan »

La Dame Blanche 7 € 00

Glace vanille, sauce chocolat « Maison » et crème fouettée

La Chococo 8 € 00

Glace chocolat, sauce chocolat « Maison », morceaux de brownie et crème fouettée

La Bretonne 8 € 00

Glace vanille, glace caramel beurre salé, palet breton, caramel au beurre salé et crème fouettée

La Baden Roc 8 € 00

Glace Kinder Bueno, sauce chocolat « Maison », morceaux de Kinder Bueno et crème fouettée

La Banana Roc 9 € 00

Glace vanille, glace fraise, glace banane, chocolat chaud « Maison », banane et crème fouettée

Le Colonel 8 € 00

Glace citron vert, 6 cl de Vodka

Nos Glaces

Glaces Artisanales « Maître Artisan »

La coupe Duo (2 parfums au choix) 4 € 00

Parfum supplémentaire 2 € 00

Nos Parfums : Vanille, Chocolat, Goût Kinder Bueno, Fraise, Banane, Pistache, Café, Caramel au beurre salé, Palets bretons, Pain d'épices, Amande, Rhum Raisin, Citron vert, cassis, Mangue



02 97 57 06 46



www.lebaden-roc.fr

SUIVEZ-NOUS



le **Baden - Roc**
BRASSERIE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération - Golf - Imprim Vannes

MENU

Nos Entrées & Grignotages

(SOLO OU A PARTAGER)

| | |
|---|----------------|
| Notre Planche « Baden Roc » | 20 € 00 |
| <i>Charcuteries, antipasti et fromages</i> | |
| Notre Planche « Les Farcies » | 22 € 00 |
| <i>Palourdes, huîtres et couteaux</i> | |
| Notre Planche « L'Embarcadère » | 12 € 00 |
| <i>Rillettes de poisson du jour, 150 g de bulots, 100 g de bigorneaux et crème d'huître</i> | |
| Notre foie gras de canard « Maison » | 15 € 00 |
| <i>Cuit au torchon, chutney de saison et son pain d'épices</i> | |
| Burrata di Bufala (100 g) | 12 € 00 |
| <i>et ses tomates bonbons</i> | |
| Soupe de poisson, rouille, gruyère et croûtons | 12 € 00 |
| Gravlax de saumon | 15 € 00 |
| Palourdes farcies (Les 12) | 14 € 00 |
| Couteaux farcis (Les 10) | 16 € 00 |

Nos Salades

« UN VRAI PLAT »

| | |
|---|----------------|
| La Baden Roc | 20 € 00 |
| <i>Salade, tomates, foie gras « Maison » cuit au torchon, jambon serrano, noix et légumes croquants</i> | |
| La Nordique | 19 € 00 |
| <i>Salade, tomates, gravlax de saumon, crevettes roses, rillettes de poisson du jour, citron, crème ciboulette et huile de Homard</i> | |
| La César | 15 € 00 |
| <i>Salade, tomates, œuf dur, filets de poulet, croûtons, copeaux de parmesan, estragon et citron</i> | |

L'écaille du Baden-Roc

par 6 / par 9 / par 12

| | |
|---|------------------------------------|
| Huîtres N°3 | 12 € 00 / 18 € 00 / 24 € 00 |
| Homard entier (500 g) | 36 € 00 |
| <i>mayonnaise « Maison »</i> | |
| Tourteau entier | 16 € 00 |
| <i>et sa mayonnaise « Maison »</i> | |
| Langoustines fraîches (400 g) | 30 € 00 |
| <i>et sa mayonnaise « Maison »</i> | |
| Crevettes roses (12 pièces) | 12 € 00 |
| <i>et sa mayonnaise « Maison »</i> | |
| Couteaux frais (10 pièces) | 12 € 00 |
| <i>et sa mayonnaise « Maison »</i> | |
| Palourdes fraîches (12 pièces) | 10 € 00 |
| <i>et sa mayonnaise « Maison »</i> | |
| Bulots (300 g) | 10 € 00 |
| <i>et sa mayonnaise « Maison »</i> | |
| Bigorneaux | 8 € 50 |
| <i>et sa mayonnaise « Maison »</i> | |

Nos Fruits de Mer

(SUR PLACE OU A EMPORTER)

| | |
|--|-----------------|
| Assiette de L'Ecailler (1 personne) | 28 € 00 |
| <i>3 Huîtres n°3, 3 Langoustines, 5 Crevettes roses, 6 Palourdes, 100 g de Bulots et 100 g de Bigorneaux</i> | |
| Plateau de la Marée (1 personne) | 45 € 00 |
| <i>1 Tourteau, 6 Huîtres n°3, 6 Palourdes, 5 Langoustines, 5 Crevettes roses, 200 g de Bulots et 100 g de Bigorneaux</i> | |
| Plateau « Royal » Baden Roc (2 personnes) | 139 € 00 |
| <i>1 Homard, 1 Tourteau, 12 Huîtres n°3, 12 Palourdes, 10 Langoustines, 10 Crevettes roses, 6 Couteaux, 200 g de Bulots et 200 g de Bigorneaux</i> | |

Nos Plats Signatures Baden-Roc

NOS POISSONS

| | |
|--|----------------|
| Gambas de Madagascar flambée bretonne | 30 € 00 |
| <i>Servi avec riz sauté et sa bisque de crustacés</i> | |
| Dorade entière grillée (500-600g), citron sauge | 32 € 00 |
| <i>Servi avec riz sauté et sa sauce vierge</i> | |
| Filet de Bar « Coquillages et crustacés » | 28 € 00 |
| <i>Servi avec légumes croquants du « Marché »</i> | |
| Homard Burger sauce « Baden Roc » | 28 € 00 |
| <i>Servi avec frites « Maison »</i> | |
| Tartare de Thon rouge, guacamole, sésame, soja, pickles d'oignons | 24 € 00 |
| <i>Servi avec frites « Maison »</i> | |

NOS VIANDES

| | |
|---|----------------|
| Baden Roc Burger | 20 € 00 |
| <i>180 g de bœuf préparé (Limousin), 100% cheddar rouge, salade, oignons, tomate, sauce Baden Roc. Servi avec frites Maison</i> | |
| Tartare de Bœuf au couteau | 20 € 00 |
| <i>180 g de bœuf (Limousin), servi avec frites Maison et salade</i> | |
| Filet de Bœuf 250 g (VBF) | 26 € 00 |
| <i>Servi avec frites Maison, salade et condiment oignons brûlés</i> | |
| Filet de Bœuf Rossini 250 g (VBF) Foie gras poêlé | 32 € 00 |
| <i>Servi avec sa purée Maison à la Truffe</i> | |
| 1/2 Poulet à la Truffe | 28 € 00 |
| <i>Cuisson basse température, servi avec frites Maison</i> | |
| (Nos sauces au choix : Béarnaise ou chimichurri) | |

NOS PÂTES

| | |
|--|----------------|
| Linguine Alle Vongole | 18 € 00 |
| <i>Palourdes, ail et herbes fraîches</i> | |
| Linguine au Homard | 26 € 00 |
| <i>1/2 Homard, tomates fraîches et basilic</i> | |
| Linguine à la truffe | 24 € 00 |
| <i>Crème de truffe, jambon de serrano et copeaux de parmesan</i> | |

Nos Desserts

| | |
|--|----------------|
| L'assiette de fromages | 9 € 00 |
| <i>Fromagerie de KEROUZINE</i> | |
| Tiramisu classique « Maison » | 7 € 00 |
| Coulant au chocolat « Maison » et sa glace vanille | 7 € 00 |
| Far Breton et son caramel au beurre salé | 6 € 50 |
| La profiterole du Roc | 7 € 50 |
| Café gourmand « Maison » | 7 € 00 |
| Thé gourmand « Maison » | 8 € 50 |
| Champagne gourmand « Maison » | 12 € 00 |
| Café de L'Embarcadère | 9 € 50 |
| <i>(Petits babas au Rhum, glace Rhum Raisin, 2 cl de Rhum et 1 café)</i> | |

Suggestions du jour sur l'ardoise

MENU ENFANT

10 € 00

1 Steak Haché, frites Maison

Viande fraîchement haché (Limousin)

Ou

1 Pavé de saumon et son riz sauté

1 Mini Dame Blanche

1 Boisson

1 Capri-Sun orange ou 1 sirop à l'eau