



Le Brunch du CAIRN

*Tous les Dimanches à partir de 12h00,
Appréciez...*

*Un plaisir salé et une douceur sucrée à la carte
Ainsi que notre buffet... à discrétion...*

- 41€ -

Prix nets en euros. Toutes taxes et service compris.

Sur le Buffet...

Les boissons chaudes...

Café, thés & chocolat chaud – Brulerie d'Alré – *Plougoumelen 56*

Les jus de fruits...

Orange, pamplemousse pressé maison & jus de pomme BIO – *Carnac 56*

La corbeille du boulanger...

Baguette nature ou céréales – Boulangerie « Ma boulange » – *Carnac 56*

Pain aux fruits, pain de mie blanc ou complet

Les viennoiseries et régals sucrés...

Croissant au beurre, pain au chocolat, pain aux raisins, brioche

Crêpes, far breton, Gâteaux de voyage...

Les céréales...

Granola maison, muesli aux fruits rouges et au chocolat

Riz soufflé au chocolat

Les graines et fruits secs...

Amandes, abricots, baies de goji, graines de chia, graines de tournesol,

graines de lin

Le sans gluten...

Pain nature, céréales...

La laiterie...

Fromages d'ici et d'ailleurs

Yaourt nature ou vanille, fromage blanc et

Beurre demi-sel – Laiterie de Kerguillet – *Plouay 56*

Le jardin...

Salade de fruits frais, corbeille de fruits de saison

Compote de pommes maison

Salade verte & crudités

La mer...

Saumon fumé

Huîtres N°2 – Maxime Cochenec – *Carnac 56*

Crevettes sauvages

La campagne...

Œufs brouillés,

Charcuteries, bacon & saucisses de volailles – Olivier Brosset – *Angers 49*

Pour tartiner...

Confitures artisanales – La Cour d'Orgères – *Quiberon 56*

Miel français

Nutella

A la carte...

Le Salé...

Œufs Bénédicte

Muffin, œufs pochés, bacon ou saumon & sauce hollandaise

Mushroom toast

Champignons sautés, pain feuilleté, fêta & jeunes pousses de la ferme de Charlotte

Croque Jambon truffé

Salade sucrine & vinaigrette

Le Sucré...

Pancakes

Figues, sirop d'érable & nuage vanille

Cookie

Cuit minute, chocolat & pécan, glace au choix

Crème brûlée

En légèreté, raisin et chocolat blanc caramélisé

Les Vins au verre - 12 cl

Les Champagnes

Champagne Duval Leroy « Fleur de Champagne » 1er cru	15€
Champagne Duval Leroy Prestige 1er cru Rosé	19€

Les Blancs

Muscadet S&M sur lie « Haute Culture » - Château du Cléray 2021	8€
Touraine Chenonceaux - Dom. des Souterrains 2019	9€
Listrac - Médoc - Château Fourcas Dupré 2020	11€
Chablis « Rive droite » - Dom. Testut 2020	13€
Meursault - Dom. Fichet 2020	19€

Les Rosés

Côtes de Provence - « Les trois frères » - Château Aspras 2022	9€
--	----

Les Rouges

Bourgueil « Alouettes » Dom. De la Chanteleuserie 2020	9€
Côtes du Rhône « Nature » Dom. Perrin 2020	9€
Listrac-Médoc - Château Fourcas Dupré 2018	11€
Bourgogne « Pinot Noir » Dom. Merlin 2020	11€
Pommard « Vieilles Vignes » Dom. Girardin 2016	19€

Le Moelleux

Coteaux du Layon « Clair de lune » Dom. Matignon 2021	9€
---	----

La carte des vins est à votre disposition
Pour découvrir tous nos flacons

Prix nets en euros. Toutes taxes et service compris.

Les cocktails du dimanche

16€

Mimosa – 14cl

Champagne Duval Leroy, jus d'orange pressé

Bloody Mary - 24cl

Vodka Stolichnaya, jus de citron, jus de tomate noir de Crimée, épices

Kerez spritz - 24cl

Kignez, liqueur de cerise de Bretagne, prosecco, eau gazeuse

Bevaenn - 24cl (sans alcool)

Orange pressée, pamplemousse pressé, citron vert pressé

Les Softs 33 cl

8€

Les Thés glacés CHARITEA « BIO »

Black – Infusion de thé noir au citron

Green– Infusion de thé vert, gingembre et miel

Maté – Infusion de maté, agave et agrumes

Red – infusion de rooibos au fruit de la passion

Les LEMONAID « BIO »

Citron vert

Fruit de la passion

Gingembre

Orange sanguine

Les eaux

Plates

Aqua chiara 75cl	4€
Plancoët 100cl	6€

Pétiliantes

Aqua chiara 75cl	4€
Chateldon 75cl	7€

La Cafétérie

Café crème	5€
Capuccino	5€
Expresso Macchiato	5€
Latte Macchiato	6€
Café viennois	7€
Chocolat viennois	7€

Pour toute autre envie,
La carte du *Bouddica Bar* est à votre disposition