

# 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...

- 45€ -



# 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, müesli 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, madeleines...



#### 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 Cochennec - *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 « La Miellerie d'Alré » Nutella



# A la carte...

### Le Salé...

# Champignons et feta

Pain feuilleté, champignons, feta & graines de courge

#### Œufs Bénédicte

Pain feuilleté, œuf parfait, « bacon ou saumon » & sauce hollandaise

# Croque Jambon truffé

Salade sucrine & vinaigrette

# Le Sucré...

Pancakes, banane brûlée & glace cacahuètes

Verrine « fraises à la crème »

Pavlova mangue et passion



# Les Vins au verre - 12 d

Les Champagnes Champagne Bruno Paillard première cuvée 15€ Champagne Duval Leroy Prestige 1er cru Rosé 19€ Les Blancs AOC Listrac-Médoc - Château Fourcas Dupré 2020 14€ AOP Muscadet S&M sur lie - Château du Cléray 2022 13€ AOC Bourgogne « Les Pertusots » Domaine de la Monette 2021 14€ La suggestion du sommelier... 12€ Les Rosés AOP Corse Figari - Le Petit Clos - Clos Canarelli 2021 9€ Les Rouges AOC Chinon « Les Picasses »- Olga Raffault 2017 13€ AOC Côte du Rhône « Nature » - Domaine Perrin 2020 14€ 2018 14€ AOC Listrac - Médoc - Château Fourcas Dupré AOC Bourgogne Macon Davayé « Domaine Poncetys » 2022 15€ La suggestion du sommelier... 12€ Le Moelleux Coteaux du Layon « Clair de lune » Dom. Matignon 2021 12€

La carte des vins est à votre disposition

Prix nets en euros. Toutes taxes et service compris.



#### Pour découvrir tous nos flacons

### Les cocktails du dimanche

16€

### Mimosa - 14cl

Champagne Bruno Paillard première cuvée, 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 d

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

Prix nets en euros. Toutes taxes et service compris.



# Les eaux

DOS COOM	
Plates	
Aqua chiara 75cl	4€
Plancoët 100cl	6€
Pétillantes	
Aqua chiara 75d	4€
Chateldon 75cl	7€
La Caféterie	
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

7€

Prix nets en euros. Toutes taxes et service compris.