LE CAIRN
RESTAURANT

LES MENUS DU JOUR…

Entrée – Plat ou Plat – Dessert	*35*
Entrée - Plat - Dessert	*45*

LA CARTE…

LES MISES EN BOUCHE…

Houmous de sarrasin grillé	*5*
Tarama de homard du Celtique	*5*
Le fameux Croque jambon truffé	*7*
Bol de bigorneaux des viviers	*4*
Huîtres « La Cousine » n°2	*2,5/P*

LES ENTRÉES…

Pâté en croûte d'Olivier Brosset « tout canard » & piccalilli	*19*
Tartare de filet de veau, sauce Caesar et croustillant d'avoine	*22*
Conchiglionis de tourteau et crevette, Salmorejo & graine de courge	*23*
Tomate de chez nous, burrattina, pistache & vinaigrette fumée	*18*

LES PLATS…

Curry vert de poisson de nos côtes, quinoa, brocolis & piquillos		*29*
Poulpe confit BZH, harissa douce maison & courgettes glacées		*32*
Pressé de volaille, caviar d'aubergines, corne de bœuf & vierge de légumes		*34*
Tartare de filet de veau, sauce Caesar et frites triple cuisson		*31*
Homard bleu grillé au charbon, frites triple cuisson & hollandaise au sureau	Entier	*62*
	Demi	*35*

LES FROMAGES…

Sélection de fromages & confiture de myrtille « Cour d'Orgères »	*15*

LES DESSERTS D'AURORE…

Pavlova a la fraise bretonne, ganache montée vanille et sorbet fraise	*15*
Myrtilles, yaourt/chocolat blanc et riz soufflé caramélisé	*15*
Chocolat noir «Namelaka», framboise et huile d'olive	*15*

NOS PRIX SONT EN EUROS & NETS
TOUT CHANGEMENT DU MENU « CAIRN » SERA MAJORÉ D'UN SUPPLÉMENT
TOUS NOS PLATS SONT FAIT A PARTIR DE PRODUITS TRANSFORMÉS SUR PLACE
LE REGISTRE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
TOUTES NOS VIANDES SONT ORIGINE FRANCE

LE CAIRN
RESTAURANT

LE MENU ENFANT…

19€

AU CHOIX…
UN PLAT…UNE GARNITURE…UN DESSERT…

Poisson du Jour…Filet de Volaille…
Vapeur ou Croustillant

Frites maison…Riz…Pâtes…Légumes…Salade Verte...

Verrine chocolat...
- Glaces…Sorbets…

Pour faire plaisir aux petits gourmets,
Nous pouvons également servir en demi-portion (1/2 tarif)
les entrées, les plats & les desserts qui sont à la carte…

****

SUR RÉSERVATION (24H) …

LE PLATEAU "LAME DE FOND"

Prix selon cours du marché

½ Homard Breton, ½ Tourteau
Huitres, Langoustines,
Crevettes roses
Bulots, Bigorneaux

****

NOUS REMERCIONS CHALEUREUSEMENT TOUS NOS PRODUCTEURS,
PÊCHEURS ET ARTISANS QUI, PAR LEUR TRAVAIL QUOTIDIEN,
NOUS PERMETTENT DE CUISINER DE BEAUX PRODUITS LOCAUX

TOUTES NOS VIANDES SONT ORIGINE FRANCE