



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€ -*

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 & jus de pomme BIO – *Carnac 56*

La corbeille du boulanger...

Baguette nature ou céréales – Boulangerie « Le petit prince » – *Carnac 56*

Pain aux fruits, pain de mie blanc ou complet

Les viennoiseries & régals sucrés...

Croissant au beurre, pain au chocolat, brioche,
crêpes, far breton, gâteaux de voyage...

Les céréales...

Granola, muesli aux fruits rouges & au chocolat, cornflakes, flocons
d'avoine

Les graines & fruits secs...

Amandes, abricots, baies de goji, graines de chia, graines de courge,
graines de lin

Le sans gluten...

Pain nature, madeleines...

La laiterie...

Fromages d'ici & d'ailleurs

Yaourt nature ou vanille, fromage blanc

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

Le jardin...

Fruits frais, corbeille de fruits de saison

Compote de pommes maison

Salade verte & crudités

La mer...

Saumon fumé

Huîtres N°2 – Viviers de Saint Colomban – *Carnac 56*

Crevettes roses

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

Caramel au beurre salé

A la carte...

Le Salé...

Œuf Bénédicte

Pain feuilleté, œuf parfait, bacon sauce hollandaise

Pain Muffin, œuf parfait, saumon, sauce hollandaise

Coquillettes de Proust

Crème de parmesan & truffe noir de chez Plantin

Champi Roll

Brioche, champignons, fromage, vierge de radis

Le Sucré...

Panna Cotta tout chocolat & cœur de Guanaja

Pavlova & poire Conférence

Prix nets en euros. Toutes taxes et service compris.

Les Vins au verre 12 cl

Champagnes

AOP Champagne Deutz Brut	NM	15€
AOP Champagne Trichet Rosé	NM	18€

Blancs

AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - Domaine Bedouet	2023	6€
AOP Bordeaux - Château Fourcas-Dupré	2024	8€
AOP Savennières - Domaine Dhomme	2024	8€

Rouges

AOP Haut-Médoc - Château Fourcas-Dupré	2017	8€
AOP Alsace Pinot Noir - Domaine René Kientz	2022	7€
AOP Arbois Pupillin « Trousseau » - Domaine Overnoy-Crinquand	2022	10€

Moelleux

AOP Alsace Gewurztraminer - Domaine René Kientz	2023	6€
---	------	----

Prix nets en euros. Toutes taxes et service compris.

Les cocktails... 22 cl

14€

Bloody mary : vodka, tomate, tabasco, Worcester sauce & céleri

Mimosa : Champagne, jus d'Orange

Paloma : Mezcal, limonade hysope pamplemousse, citron vert & Basilic

Les Softs 33 cl

5€

Les LEMONAID « BIO »

Citron vert

Fruit de la passion

Les sodas

Breizh Cola, Breizh tea, Perrier, Orangina & limonade artisanale

Les eaux

Plates

Aqua chiara 75cl	4€
Plancoët 100cl	6€

Pétilłantes

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,

Prix nets en euros. Toutes taxes et service compris.



La carte du *Boudicca Bar* est à votre disposition

Prix nets en euros. Toutes taxes et service compris.