

Là où la Mer et la Terre nourrissent nos inspirations,
Il se crée autour de notre table des rencontres gourmandes au rythme des saisons

CARTE

Restaurant



Vous êtes ici sur les terres de Florent Gérardin.
Fort d'un parcours auprès de grandes maisons aux côtés de Richard Couteau,
d'Alain Ducasse ou de Mark Best pour ne citer qu'eux.
Il signe une cuisine guidée par le vivant et le rythme des saisons.
Entre simplicité, authenticité et générosité, sa signature se révèle singulière,
nourrie par ses nombreux voyages.
De ces expériences lointaines, il puise des inspirations multiples, des techniques
et des saveurs qui dialoguent avec le terroir.
Sa cuisine devient alors une passerelle entre les cultures,
portée par une émotion sincère.
Mettre en lumière les saveurs locales, les sublimer
et les réinterpréter pour surprendre.
Bienvenue au Cairn.

LE CAIRN
À partager



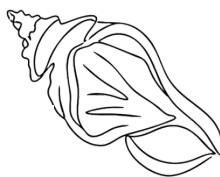
**MISE EN
BOUCHE**

Houmous lentilles corail et sésame noir	5
Tarama « Côté Sauvage »	7
Croq homard bleu	15
Notre fameux croq jambon truffé	15
Huître « La Cousine » n°4	1,5/p
Caviar à la demande	prix/gr
Rillettes de poissons de nos côtes	7
Croquettes de jarret de cochon et sauce Mojo	9



À PARTAGER

Sucrine en vinaigrette	5
Frites en triple cuisson	7
Notre sélection de fromages et sa confiture "La Cour d'Orgères"	18



**LES FRUITS DE MER DE
GAËL**

Bulots et mayonnaise aïoli	10
Huîtres "La Cousine" N°4	1,5/P
Assiettes de crevettes mayonnaise "Tsukudani"	18

LE CAIRN

À la carte

ENTRÉES

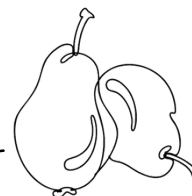


Assortiment de poissons fumés "Côté Sauvage" et crème aigrette	22
Crevettes roses comme une salade César et sarrasin	24
Assiette de 6 huîtres des viviers de Saint Colomban	19
Gravlax de thon rouge Ikejime, Ajo blanco et pêches au charbon	23
Les tomates de "Barth", vinaigrette aux herbes, burrata crémeuse et Serrano	20



PLATS

Poulpe de chez nous confit, "corne de boeuf" grillée au BBQ, fenouil et harissa douce maison	35
Volaille jaune des Landes au jus, pommes de terre grenaille, Dijonnaise et noix de cajou	36
Homard bleu BZH ≈ 700g, grillé au charbon frites triple cuisson et hollandaise coraillée	79 ou ½ 43
Homard bleu BZH grillé au charbon, caponata aux légumes d'été et carotte confite	48
Barbue entière de nos côtes grillée au charbon et garniture au choix	35/personne
Thon rouge de Brest grillé au charbon, caponata aux légumes d'été et fenouil vinaigrette	30



DESSERTS

Pavlova aux fruits jaunes et sorbet fruit de la passion	15
Freizh en texture, glace crème fraîche et kouign amann croustillant	15
Tarte chaude au chocolat noir Valrhona et glace au choix	15
Notre sélection de fromages et sa confiture "La Cour d'Orgères"	18

LE MENU
Kids friendly



LE MENU 19 €
UN PLAT + UNE GARNITURE + UN DESSERT

POISSON DU JOUR ou FILET DE VOLAILLE VAPEUR OU FRIT

Frites maison ou riz ou pâtes ou légumes de saison
ou salade verte

Verrine chocolat ou glace ou sorbe

Le Lame de fond

**PLATEAU DE FRUITS DE MER SUR RESERVATION
(24H AVANT)**

(Prix selon cours du marché)

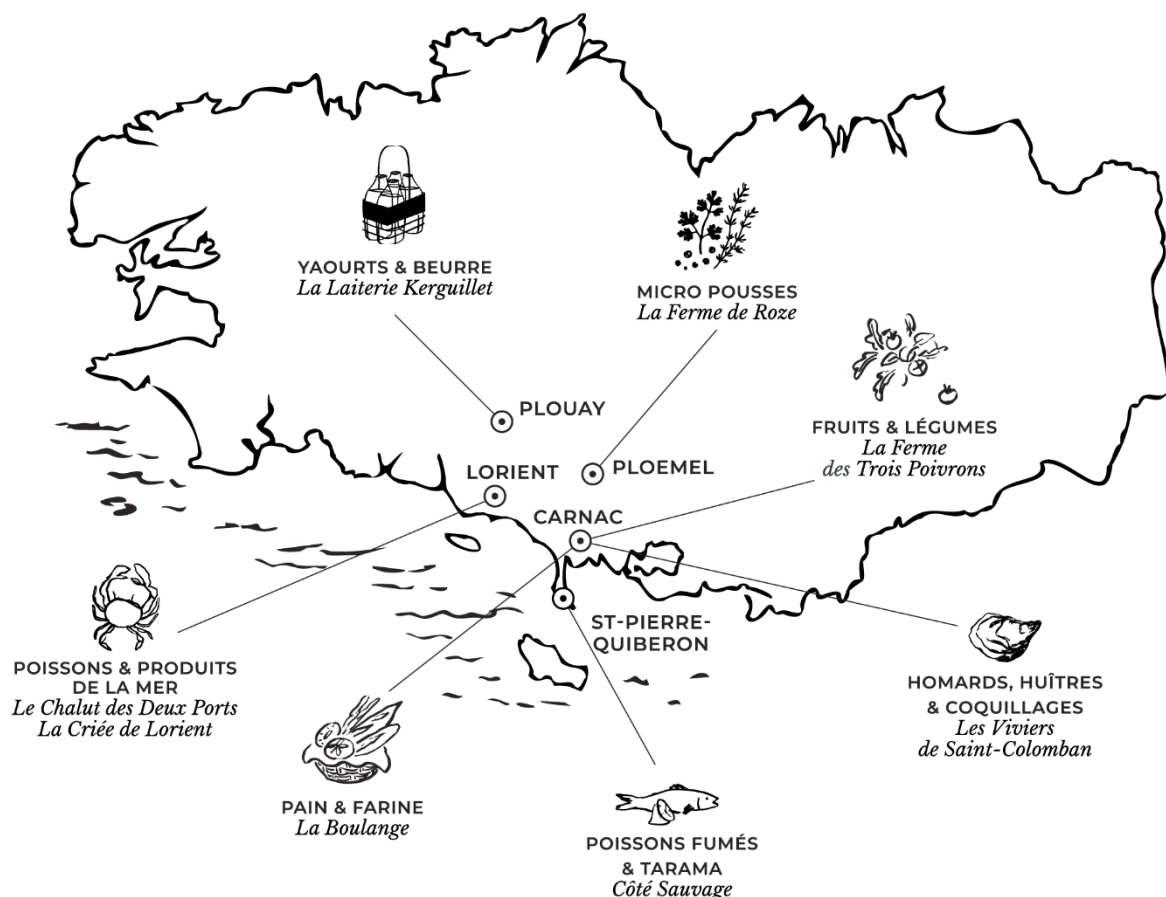
½ Homard breton – ½ Tourteau – Huîtres – Langoustines
Crevettes roses – Bulots et Bigorneaux

Notre cuisine naît de leur savoir-faire ;
Nos producteurs locaux en sont la première signature

NOS Producteurs

Travailler en circuit court, c'est avant tout une rencontre.
Celle de femmes et d'hommes passionnés, engagés, qui cultivent
avec exigence et respect le goût juste.
Au Cairn, ces producteurs locaux sont au cœur de ma cuisine.
Leur savoir-faire, leur fidélité et la richesse de nos échanges
nourrissent chaque création.
À travers eux, je prolonge mes influences, glanées au fil de mes voyages,
pour les traduire avec sincérité dans l'assiette.
Ce sont ces mains, discrètes mais essentielles, qui donnent naissance
à une cuisine vivante, ancrée et inspirée.
Sublimer des produits entre Terre et Mer, une vision de la cuisine qui me passionnent.

*Forest GERARDIN
Chef du CAIRN*



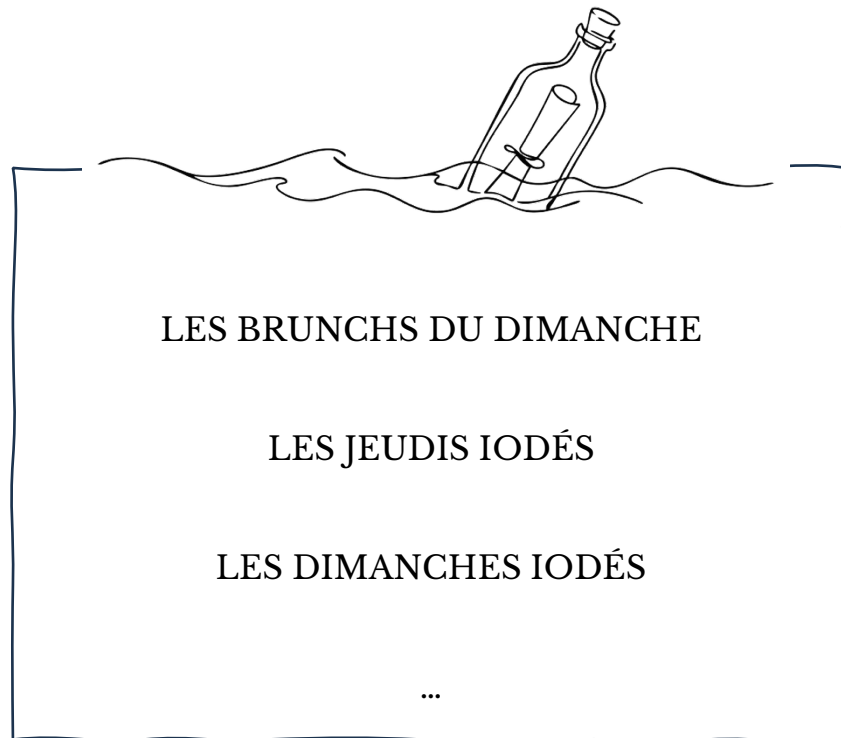
NOS Rendez-vous

Au Cairn, chaque rendez-vous est une nouvelle façon de vivre la table,
entre mer et terroir.

On s'y retrouve pour un BRUNCH en famille ou en amoureux,
on prolonge la semaine avec les JEUDIS IODÉS,
et on savoure les DIMANCHES IODÉS dans un cadre chaleureux.
Au fil des saisons, nos invitations évoluent, portées par les produits,
les envies et l'inspiration du moment.

Des instants simples et vivants, où l'on découvre la région autrement,
autour d'une cuisine spontanée !

Venez partager ces moments, où plaisir, curiosité
et convivialité se croisent.



LES VINS

AU VERRE

CHAMPAGNE 12CL

AOP Champagne Deutz Brut (NM)	15
AOP Champagne Deutz Rosé « Sakura » Cuvée spéciale (NM)	20
AOP Champagne Laurent Perrier « Ultra Brut » (NM)	25

BLANCS 12CL

AOP Bordeaux Blanc « Le Celtique » – Château Fourcas-Dupré 2024	8
AOP Quincy – Domaine Siret-Courtaud 2024	7
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie – Manoir de la Firetière 2023	9

ROUGES 12CL

AOP Haut-Médoc « Le Celtique » – Château d'Agassac 2020	8
AOP Crozes-Hermitage « Friandise » – Domaine Melody 2024	10
IGP Val de Loire « Métarmorphisme » – Domaine de la Bergerie 2023	9

ROSÉS 12CL

AOP Côtes de Provence – « Caprice de Clémentine » 2025	7
AOP Bordeaux rosé « Roz-A » – Château d'Agassac 2025	7

CIDRE 25CL

Cidre fermier bio de Carnac	6
-----------------------------	---



LES VINS DE NOS

DOMAINES

CHÂTEAU FOURCAS-DUPRÉ 75CL

AOP Lustrac-Médoc Château Fourcas-Dupré 2011	39
AOP Lustrac-Médoc Château Fourcas-Dupré 2014	43
AOP Lustrac-Médoc Château Fourcas-Dupré 2018	46
AOP Lustrac-Médoc Château Fourcas-Dupré 2019	49
AOP Lustrac-Médoc Château Fourcas-Dupré 2022	46

CHÂTEAU D'AGASSAC 75CL

AOP Haut-Médoc Château d'Agassac 2000	65
AOP Haut-Médoc Château d'Agassac 2011	48
AOP Haut-Médoc Château d'Agassac 2014	50
AOP Haut-Médoc Château d'Agassac 2015	59
AOP Haut-Médoc Château d'Agassac 2016	59
AOP Haut-Médoc Château d'Agassac 2019	60
AOP Haut-Médoc Château d'Agassac 2022	60



LES BLANCS

ALSACE 75CL

AOP Gewurztraminer – Domaine René Kientz (Moelleux) 2024	35
AOP Sylvaner « <i>Syl vous plaît</i> » – Domaine René Kientz 2024	29
AOP Riesling « <i>La P'tite Vigne d'Émeline</i> » – Domaine René Kientz 2023	36
AOP Pinot gris « <i>Déliktess</i> » – Domaine René Kientz (Demi-sec) 2024	49

VALLÉE DE LA LOIRE 75CL

AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Clos d'Astrée » – Manoir de La Firetière 2023	33
AOP Cour-Cheverny – Domaine Bellier	
AOP Quincy – Domaine Siret-Courtaud 2024	40
AOP Menetou-Salon – Domaine de Coquin 2023	48
IGP Val de Loire « Le P'tit Ch'nin » – Domaine de la Garrelière 2024	43
AOP Les Rosiers – Domaine Bellivière 2022	80
VDF « Bastingage » – Domaine Terre de L'Elu 2023	86
VDF « Roc'h Avel » – Domaine Terre de L'Elu 2023	60
VDF « L'Ephé Mer » – Eric Sage	70

BOURGOGNE 75CL

AOP Auxey-Duresses – Domaine Michel Prunier & Fille 2021	125
AOP Saint-Véran « Les Maillettes » – Domaine de la Denante 2023	79
AOP Maranges « Les Meurées » – Gauffroy Marc & Fils 2023	80
AOP Viré-Clessé « Les 3 erroirs » – Domaine Montbarbon 2023	63

VALLÉE DU RHÔNE 75CL

AOP Condrieu « Clos Boucher » – Domaine Delas 2022	160
AOP Crozes-Hermitage – Domaine Melody 2023	72
AOP Saint-Joseph « Les Royes » – Domaine Courbis 2022	140
AOP Costières de Nîmes – Famille Jean-Pierre Rambier 2024	45

PROVENCE 75CL

AOP Ventoux « Hyppolyte » – Domaine de Fenouillet 2023	60
--	----

BORDELAIS 75CL

AOP Bordeaux Blanc « Le Celtique » – Château Fourcas Dupré 2024	55
AOP Sauternes – Château Guiraud 2016	174
AOP Bordeaux – Château Mouton Rothschild « Aile d'Argent » 2022	788

LANGUEDOC 75CL

IGP Saint-Guilhem-le-Désert – Les Bobines 2024	29
--	----



LES ROSÉS

AOP Côtes de Provence – « Le Caprice de Clémentine » 2025	45
AOP Bordeaux Rosé « Roz-A » – Château d'Agassac 2025	35

LES ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE 75CL

AOP Sancerre – Château de Sancerre 2022	65
AOP St-Nicolas-de-Bourgueil – Domaine du Rochouard 2024	30
IGP Val de Loire « Métamorphisme » – Domaine de la Bergerie 2023	64
AOP Menetou-Salon – Domaine de Coquin 2023	49
VDF Pinot noir « El pinot » – Les Éclaireurs 2024	35
VDF «Le P'tit Vaillant » – Famille Vaillant	36

BOURGOGNE 75CL

AOP Choresy-Les-Beaune – Clos du Moulin aux Moines 2022	99
AOP Mercurey « L'essentiel » – Domaine de la Monette 2023	85
AOP Volnay 1 ^{er} Cru « Les Caillerets » – Domaine Michel Prunier & Fille 2019	248
AOP Pommard « Les Vignots » – Domaine Michel Prunier & Fille 2022	160
AOP Savigny Les Beaune – Domaine Dubois & Fils 2023	107
AOP Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru « Les Valozières » 2021	149
AOP Maranges « Cuvée de la Diligence » – Gauffroy Marc & Fils 2024	72
AOP Bourgogne Côte d'Or – Domaine Dubois & fils 2023	80

BEAUJOLAIS 75CL

AOP Moulin à Vent – Domaine Christophe Pacalet 2023	63
AOP Morgon « Corcelette » – Domaine Perrachon 2024	60

VALLÉE DU RHÔNE 75CL

AOP Crozes-Hermitage « Grand Chemin » – Domaine Delas 2022	83
AOP Châteauneuf du Pape – Domaine Raymond Usseglio 2023	110
AOP Saint-Joseph « Les Grisières » – Domaine Perret 2018	123
AOP Cornas « Champelrose » – Domaine Courbis 2022	125
AOP Côte-Rôtie – Domaine Jamet 2022	540
AOP Côtes-du-Rhône Villages Sainte-Cécile – Domaine Grande Ribe 2017	33
AOP Vacqueyras « Re Né Sens » – Château Bois d'Arlène 2022	52

BORDELAIS 75CL

AOP Médoc – Chapelle de Potensac 2016	68
AOP Pomerol – Château Rouget 2017	178
AOP Pauillac – Château Pédesclaux 2014	157
AOP Saint-Estèphe – Château Haut-Marbuzet 2019	144
AOP Pessac-Léognan « Cuvée Paul » – Château Haut-Bergey 2020	75
VDF Tube – Les Chais du Port de la Lune 2022	45

JURA 75CL

AOP Arbois Pupillin « Ploussard » – Domaine Overnoy-Crinquand 2022	39
AOP Arbois Pupillin « Trousseau » – Domaine Overnoy-Crinquand 2022	55

LANGUEDOC-ROUSSILLON 75CL

AOP Collioure « Côté Mer » – Domaine de la Rectorie 2023	62
IGP Côteaux de Besilles «Entrechats » – Domaine Félines Jourdan 2024	27
AOP Cahors « L'Envie » – Château Montplaisir 2022	70

PROVENCE 75CL

AOP Bandol – Domaine de la Tour du Bon 2021	59
---	----



LES BULLES

CHAMPAGNES BLANCS 75CL

AOP Champagne Deutz Brut	NM	89
AOP Champagne Duval-Leroy « Femme de Champagne » Grand Cru	NM	169
AOP Champagne Deutz « Amour de Deutz »	2014	279
AOP Champagne Laurent Perrier "Ultra-Brut"	NM	140

CHAMPAGNES ROSÉS 75CL

AOP Champagne Pierre Trichet	NM	79
AOP Champagne Deutz Brut	NM	105
AOP Champagne Bollinger	NM	125
AOP Champagne Billecart-Salmon	NM	159
AOP Champagne Laurent-Perrier	NM	169
AOP Champagne Duval-Leroy Brut Prestige 1 ^{er} Cru Rosé (Magnum)	NM	199
AOP Champagne Deutz « Amour de Deutz »	2013	299

CHAMPAGNES DEMI-BOUTEILLES

AOP Champagne Deutz Brut	NM	50
--------------------------	----	----

PÉTILLANTS 75CL

AOP Crémant d'Alsace « Platine » – Domaine Allimant-Laugnier	60
AOP Crémant de Loire Rosé Brut – Ackerman	36
AOP Blanquette de Limoux – Vignerons du Sieur d'Arques	52

CIDRES ET POIRÉS 75CL

Cidre fermier Bio de Carnac	26
<i>Sidre Tendre</i> – Éric Bordelet	24
Cidre aux châtaignes – Maison Kystin	27
Cidre au sarrasin – Maison Kystin	27



LES MAGNUMS

LES MAGNUMS 150CL

AOP Bordeaux <i>Clarendelle</i> Haut Brion Clarence Dillon Wines 2014	59
AOP Lustrac-Médoc Château Fourcas-Dupré 2018	89
AOP Lustrac-Médoc Château Fourcas-Dupré 2017	84
AOP Haut-Médoc Château d'Agassac 2018	112
AOP Haut-Médoc Château d'Agassac 2015	116
AOP Haut-Médoc Château d'Agassac 2009	106
AOP Saint-Joseph Domaine Jean Michel Gerin 2016	119

MENU
Cairn

45 €

**LA CRÉATION
DU LUNDI 03 AOÛT**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Assiette de 6 huîtres des viviers
de Saint Colomban

Thon rouge de Brest grillé au charbon,
caponata aux légumes d'été et fenouil
vinaigrette

Pavlova aux fruits jaunes et
sorbet fruit de la passion

*Nos prix sont en euros & nets.
Tout changement du menu « Cairn » sera majoré d'un supplément. Tous nos plats sont faits à partir de produits transformés sur place.
Toutes nos viandes sont d'origine française et le registre des allergènes est disponible sur demande.*

LE BRUNCH DU CAIRN

Le Dimanche

45 €

LE DIMANCHE À PARTIR
DE 12H

SUCRÉ / SALÉ

Nous vous invitons à découvrir notre brunch
qui mêle créations salées et douceurs sucrées
à la carte, accompagnées de notre buffet
à discrétion.

Une parenthèse gourmande pensée
pour éveiller les sens.

*Nos prix sont en euros & nets.
Tout changement du menu « Cairn » sera majoré d'un supplément. Tous nos plats sont faits à partir de produits transformés sur place.
Toutes nos viandes sont d'origine française et le registre des allergènes est disponible sur demande.*

SUR LE BUFFET ET À LA CARTE

À MANGER

LA CORBEILLE DU BOULANGER Baguette nature ou céréales LA BOULANGE (Carnac), 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 et d'ailleurs, yaourt nature ou vanille, fromage blanc, beurre demi-sel Laiterie de Kerguillet (Plouay) **LE JARDIN** Fruits frais, corbeille de fruits de saison, compote de pomme maison, salade verte & crudités **LA MER** Saumon fumé "Côté Sauvage" Quiberon, huîtres n°4 Les Viviers de St-Colomban (Carnac), crevettes roses

LA CAMPAGNE Oeufs brouillés, charcuteries, bacon & saucisses de volailles Olivier Brosset (Angers)

POUR TARTINER Confitures artisanales La Cour d'Orgères (Quiberon), Miel La Miellerie d'Alré, Nutella, caramel au beurre salé.

À BOIRE

LES BOISSONS CHAUDES Cafés, thés & chocolat chaud Brûlerie d'Alré (Plougoumelen)

LES JUS DE FRUITS Orange, pamplemousse pressé & jus de pomme Bio (Carnac)

SALÉ

OEUFS BÉNÉDICTE Pain feuilleté, oeuf parfait, sauce hollandaise, bacon ou saumon

SALMOREJO Tomates de la ferme des 3 Poivrons & burrata crémeuse

SALADE DE CREVETTES Crevettes roses & sauce césar

SUCRÉ

MOUSSE CHAUDE AU CHOCOLAT & SA GLAÇE CHOCOLAT

FREIZH EN TEXTURE, GLACE CRÈME FRAÎCHE & RIZ CROUSTILLANT