

CARTE BISTROT... du dimanche au mercredi soir

| | |
|--|----------|
| Huître « La Cousine » n°2 | 2,5€/pce |
| Houmous au sarrasin grillé | 7€ |
| Tarama du Celtique | 7€ |
| Assiette de crevettes roses et mayonnaise aux herbes | 14€ |
| ½ Œuf mimosa aux œufs de poissons | 6€ |
| Le pâté en croute d'Olivier Brosset et piccalily | 12€ |
| Croque jambon truffé | 14€ |
| Terrine de foie gras au Coteaux du Layon et gelée de pomme de Carnac | 14€ |
| Salade Romaine comme une César : | |
| Au poulet croustillant | 18€ |
| Au homard bleu | 24€ |
| Le Fish & Chips traditionnel de poisson de nos côtes | 26€ |
| Burger de joue de bœuf confite et coleslaw | 24€ |
| Plat du jour | 25€ |
| Frites « triple cuisson » | 7€ |
| Salade romaine vinaigrette fumée | 7€ |
| Assiette de fromages et condiments | 15€ |
| Pavlova du moment | 12€ |
| Mousse chaude au chocolat Valrhona | 12€ |
| Glaces et sorbets | 4€/part |

“LA CRIEE DU CAIRN” ... le jeudi soir uniquement

BUFFET DE FRUITS DE MER A VOLONTE (hors boissons)

45€

LE BUFFET...

Selon retour du marché

Huîtres cousin n°2
Crevettes roses
Pincés de tourteau
Bigorneaux
Bulots
Marinières & bisque chaudes
Tarama
Gravelax et concombre en verrine
Rillettes de poisson

Plateau de charcuteries, cornichons et pickles d'oignons

Plateau de fromages et condiments

Buffet de desserts

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

LES MENUS "CAIRN" ... le vendredi et samedi soir

ENTRÉE - PLAT ou PLAT- DESSERT

30€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

45€

Assiette de la mer : huîtres, crevettes et pinces de crabe
Risotto de homard bleu au beurre d'herbes et brocolis
Crème brûlée en légèreté, clémentine de Corse et chocolat blond

LA CARTE...

LES MISES EN BOUCHE...

| | |
|----------------------------|----|
| Houmous de sarrasin grillé | 5€ |
| Tarama du Celtique | 5€ |
| Croque jambon truffé | 7€ |

LES ENTRÉES...

| | |
|--|-----|
| Assiette de la mer : huîtres, crevettes et pince de crabe | 19€ |
| Pâté en croûte d'Olivier Brosset, canard & foie gras, piccalilli | 21€ |
| Gravelax de lieu jaune ikejime et caponata d'automne | 22€ |

LES PLATS...

| | |
|---|-----|
| Lieu jaune ikejime, gnocchis de potimarron et parmesan | 36€ |
| Pressé de volaille, chou-fleur au miso et purée de noisette | 34€ |
| Risotto de homard bleu au beurre d'herbes et brocolis | 29€ |

LES À-COTÉS...

| | |
|--|----|
| Frites « Triple cuisson » et sauce Bacon | 7€ |
| Salade romaine en vinaigrette de graines de courge | 7€ |

LE FROMAGE...

| | |
|--|-----|
| Tomme des marettes et fruits d'automne | 15€ |
|--|-----|

LES DESSERTS D'AURORE...

| | |
|---|-----|
| Pavlova aux poires Williams et ganache montée à la vanille | 15€ |
| Mousse chaude au chocolat Valrhona & sorbet passion | 15€ |
| Crème brûlée en légèreté, clémentine de Corse et chocolat blond | 15€ |

LE MENU ENFANTS...

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