



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 Bénédict

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

Pâtes à la truffe noire de chez Plantin

Pain champi & comté

Pain burger, champignons sautés et Pickles d'échalote

Le Sucré...

Pavlova aux fruits d'automne & son sorbet

Mousse chaude au chocolat Valrhona

Les Vins au verre 12 cl

Champagnes

AOP Champagne Trichet Brut 1 ^{er} cru	NM	15€
AOP Champagne Trichet Rosé	NM	18€

Blancs

AAC Sylvaner « Syl vous plaît »	2023	9€
AOC Haut-Médoc - Le Celtique****	2023	9€

Rosé

AOP Côtes de Provence « Les Trois Frères » - Château Aspras	2023	6€
---	------	----

Rouges

AOP Lustrac-Médoc - Château Fourcas Dupré	2020	9€
AOP Languedoc « Héritage Pic Saint Loup »	2022	8€
AOP Terroirs de Mellecey - Domaine de la Monette	2023	8€

Moelleux

AOP Coteaux du layon - Domaine Dhommé	2023	6€
---------------------------------------	------	----

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€

Pétillantes

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,
La carte du *Boudicca Bar* est à votre disposition

Prix nets en euros. Toutes taxes et service compris.