

LE CARGO

LES ENTRÉES

GRATIN DE PÉTONCLES À L'ANCIENNE <i>Au Kari Gosse</i>	12,50 €
LIEU JAUNE MARINÉ FAÇON GRAVELAX	12,50 €
NOS PALOURDES GRISÉS FARCIES	16,00 €
ASSIETTE DE LANGOUSTINES 300 g <i>Avec mayonnaise</i>	18,00 €
TERRINE DE LAPIN MAISON AUX PISTACHES ET À LA TRUFFE	16,00 €
LES HUÎTRES <i>De chez Jacques Nicolas, Ria d'Etel</i>	Les 6 12,00 € Les 9 15,00 € Les 12 18,00 €

LES POISSONS

TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES <i>Servi avec salade - Supplément frites : 3,00 €</i>	18,00 €
RETOUR DU PÊCHEUR <i>Suivant arrivage</i> <i>Servi avec riz Basmati et légumes</i>	15,50 €
POISSON NOBLE <i>Suivant arrivage</i> <i>Servi avec riz Basmati et légumes</i>	20,00 €
BROCHETTE DE GAMBAS BLACK TIGER <i>décortiquées par nos soins, servies avec riz basmati et légumes, sauce Noilly Prat</i>	20,00 €

SPÉCIALITÉ

CÔTE DE BOEUF 56,00 €

Pour 2 pers.

Servie avec frites et salade, sauce poivre vert ou sauce béarnaise

LES VIANDES

ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ GRILLÉE <i>Crème de moutarde</i>	17,00 €
PAVÉ DE RUMSTEAK <i>Sauce au choix : Sauce au poivre vert ou sauce béarnaise</i>	18,00 €
FILET DE BOEUF FAÇON Tournedos, GORGONZOLA	22,00 €

Nos Viandes d'origine VBF sont accompagnées de salade et de frites

CAMEMBERT RÔTI 22,00 €

Camembert au lait cru avec son assortiment de charcuteries fines, viandes fumées maison, frites et salade.

LE COIN BRASSERIE

MC CARGO AU COMTÉ OU AU BLEU D'Auvergne	18,00 €
<i>Hamburger «maison», servi avec frites, salade. Viande VBF</i>	
TARTARE DE BOEUF ET SES CONDIMENTS	17,00 €
<i>Frites et salade, Viande VBF</i>	
NOS «CÉLÈBRES» LANGOUSTINES FRITES	20,00 €
<i>300g de langoustines, mayonnaise et frites</i>	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	15,00 €
<i>Jeunes pousses, toasts de fromage de chèvre, jambon Ibérique, tomates cerises</i>	
LIEU JAUNE MARINÉ FAÇON GRAVELAX	16,00 €
<i>Supplément frites : 3,00 €</i>	
CARPACCIO DE BOEUF EN 2 SERVICES	17,00 €
<i>Au basilic, parmesan et câpres</i>	

LES DESSERTS

8,00 €

Nos desserts sont à commander en début du repas !

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

LA CARGO CUP <i>Glace vanille et glace sablé breton, caramel au beurre salé, Chantilly et Kouign-Amann</i>
TIRAMISU
DAME BLANCHE <i>Glace vanille, sauce chocolat chaud maison, chantilly</i>
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
MI-CUIT CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE <i>10' de cuisson : commandez en début de repas !</i>
NOTRE FAMEUX CAFÉ GOURMAND + 1€ de supp. <i>Thé, Infusion ou Chocolat chaud</i>
COUPE COLONEL <i>Vodka Ketel One, sorbet au Citron vert</i>
IRISH COFFEE <i>Whisky Irlandais, espresso, sucre, crème fraîche</i>
NOS GLACES <i>Fraise, Vanille, Chocolat, Citron vert, Caramel au beurre salé, Sablé breton</i> 1 boule 2,50 € • 2 boules 4,50 € • 3 boules 6,00 € <i>Supplément chantilly 1,00 €</i>



À PARTAGER À L'APÉRO

(OU PAS)

**BELLE ASSIETTE DE CHARCUTERIES
& FROMAGES SÉLECTIONNÉS**

16,00 €

MENU BISTROT

27,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

LIEU JAUNE MARINÉ FAÇON GRAVELAX
GRATIN DE PÉTONCLES À L'ANCIENNE
au Kari Gosse
ASSIETTE DE LANGOUSTINES 200g mayonnaise
(supp 3€)

RETOUR DU PÊCHEUR

Suivant arrivage du jour

PAVÉ DE RUMSTEAK *Viande VBF*
*Sauce au choix : Sauce au poivre vert ou
sauce béarnaise*

ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ GRILLÉE
Crème de moutarde, frites et salade

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

LA CARGO CUP
*Glace vanille et glace sablé breton,
caramel au beurre salé, Chantilly et Kouign-Amann*

DAME BLANCHE
Glace vanille, sauce chocolat chaud maison, chantilly

CRÈME BRÛLÉE

TIRAMISU



LES SOIRS DE CONCERTS

CÔTÉ RESTO : + 6 € / personne
AU COMPTOIR : + 0,50 € / conso

MENU CARGO

ENTRÉE + PLAT 30,00 €

PLAT + DESSERT 28,00 €

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT
35,00 €**

**TERRINE DE LAPIN MAISON
AUX PISTACHES ET À LA TRUFFE**
ASSIETTE DE LANGOUSTINES 200 g mayonnaise
NOS PALOURDES GRISÉS FARCIES

**FILET DE BOEUF FAÇON Tournedos,
GORGONZOLA**
Frites et salade

POISSON NOBLE

Selon l'arrivage du jour

BROCHETTE DE GAMBAS BLACK TIGER
*Décortiquées par nos soins, servies avec riz basmati
et légumes, sauce Noilly Prat*

TOUS LES DESSERTS DE LA CARTE



MENU LOUPIOT

11,00 €

1 BOISSON

*Coca Cola, Jus d'orange, Jus d'ananas,
Limonade, Sirop à l'eau, Diabolo*

**STEACK HÂCHÉ FRITES
OU POISSON DU JOUR FRITES**

1 BOULE DE GLACE

Chocolat, Vanille, Fraise, Caramel au beurre salé, Citron vert
OU 1 PART DE BROWNIE