

LE CARGO

LOCMIQUÉLIC

LES ENTRÉES

€

Gratin de Pétoncles à l'ancienne <i>au Kari Gosse</i>	12,00
Sélection de Charcuteries fines et de Viandes fumées «maison»	12,00
Le Saumon fumé par nos soins	12,00
L'entrée du menu «Cargo» <i>(voir l'ardoise)</i>	15,00
Nos Palourdes grises farcies	15,00
L'Assiette de Langoustines (200 grs) <i>(Mayonnaise)</i>	16,00
6 Huîtres n° 3 <i>De Chez Jacques Nicolas , Ria d'Étel</i>	10,00
12 Huîtres n° 3 <i>De Chez Jacques Nicolas , Ria d'Étel</i>	16,00
Terrine de foie gras de canard mi-cuit <i>Chutney d'oignons</i>	16,00

CAMEMBERT RÔTI20,00

Camembert au lait cru avec son assortiment de charcuteries fines , viande fumée maison, pommes de terre grenailles, salade.

LE COIN BRASSERIE

€

Le Mc CARGO Hamburger «maison» <i>servi avec frites, salade.</i> <i>Viande VBF</i>	16,00
Le Tartare de Boeuf et ses condiments <i>Tartare «maison» du Cargo frites, salade.</i> <i>Viande VBF</i>	16,00
Nos «célèbres» Langoustines frites 300 grs	18,00
La Salade de Chèvre chaud <i>Jeunes pousses, toasts de fromage de chèvre jambon Ibérique, tomates cerises</i>	14,00
Belle Assiette de Saumon fumé maison - supplément frites : 3 euros <i>Jeunes pousses, toasts .</i>	14,00
Belle Assiette de Charcuteries et Fromages sélectionnés	16,00
Carpaccio de Boeuf en 2 services au basilic, parmesan et câpres Frites	16,00

LES POISSONS

€

Le Retour du Pêcheur <i>Suivant arrivage</i>	15,00
Le Poisson noble du Menu Cargo <i>Voir l'ardoise</i>	20,00
la Brochette de St Jacques <i>Sauce Noilly Prat</i>	20,00

LES VIANDES

€

Pièce du Boucher grillée <i>Sauce Gorgonzola, Poivre vert ou Beurre Maître d'Hôtel</i>	15,00
Filet Mignon de Porc à la Provençale	15,00
La Viande du Menu Cargo <i>Voir l'ardoise</i>	20,00

Viandes d'origine VBF

Nos viandes sont servies avec des pommes de terre grenailles et légumes de saison

LES MENUS et FORMULES

LE MENU BISTRO 23,00



ENTRÉE au CHOIX

Le Saumon fumé par nos soins
Gratin de Pétoncles à l'ancienne
au Kari Gosse

Sélection de Charcuteries fines
et Viandes fumées « maison »

Assiette de Langoustines
mayonnaise (supp 3€)



PLAT au CHOIX

Le Retour du Pêcheur

Suivant arrivage du jour

La Pièce du Boucher grillée

Légumes de saison et pommes sautées

*Sauce Gorgonzola, ou Poivre vert, ou Beurre Maître d'Hôtel,
Viande VBF*

Filet Mignon à la provençale



DESSERT au CHOIX

La Cargo Cup

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

L'assiette de Fromages affinés

Dessert autour du fruit

Nougat glacé « maison »

et coulis de fruits rouges

Le Dessert du moment

LES SOIRS DE CONCERTS

Côté RESTO : majoration de 5 euros par personne
AU COMPTOIR majoration de 0,50 euros par conso

*Nous vous informons que nous travaillons
exclusivement des produits frais sélectionnés
avec soin et transformés avec amour
par nos cuisiniers*

LE MENU CARGO

Entrée + Plat

ou 27 €

Plat + Dessert

Entrée + Plat
+ Dessert 32 €

La composition de votre Menu Cargo
se fait sur l'ardoise

FORMULES EXPRESS

En semaine LE MIDI (hors Dimanche)

Entrée + Plat

ou Plat + Dessert 16 €

Entrée + Plat

+ Dessert 20 €

Formule Business

produits nobles 22 €
Entrée + plat

MENU LOUPIOTS 10 €

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 Glace

*Chocolat, Vanille, Fraise
Caramel au beurre salé, Citron vert*

ou 1 part de Brownies

FROMAGES et DESSERTS

Les desserts sont à commander au début du repas.

FROMAGES et DESSERTS

€

Assiette de Fromages affinés	7,00
La CARGO Cup <i>Glace vanille et glace sablé breton, caramel au beurre salé, Chantilly et Kouign-Amann</i>	7,00
Dessert du moment	7,00
Dessert autour du fruit	7,00
Nougat Glacé «maison» <i>et son coulis de fruits rouges</i>	7,00
Mi-cuit chocolat et sa Glace Vanille <i>Commander en début de repas : 10' de cuisson</i>	7,00
Notre fameux Café Gourmand <i>+ 1€ de supp. Thé , Infusion ou Chocolat chaud</i>	7,00
Coupe Colonel <i>Vodka Ketel One, sorbet au Citron vert</i>	7,00
Irish Coffee <i>Whisky Irlandais, espresso, sucre, crème fraîche</i>	7,00
Tarte fine aux pommes et sa glace vanille	7,00
Baba au rhum	7,00

NOS GLACES ARTISANALES

*Fraise, Vanille, Chocolat,
Citron vert, Caramel au
Beurre salé, Sablé Breton*

1 Boule	2,50
2 Boules	4,50
3 Boules	6,00
Supp. Chantilly	1,00

EAUX MINERALES

Perrier 33cl	3,50
Badoit Rouge 33cl	3,20
Badoit Rouge ou Verte 75cl	6,00
Evian 33cl	3,20
Evian 75cl	6,00
Chateldon 75 cl	6,00

CARTE des CHAMPAGNES

BLANC	Belle 75cl
Moët et Chandon	60,00
Dunoyer de Ségonzac (Blanc de Blanc)	60,00
Veuve Clicquot	75,00
Don Pérignon 2009	190,00
Cristal Roederer 2009	210,00
ROSÉ	Belle 75cl
Veuve Clicquot	75,00

LES SOIRS DE CONCERTS

Côté RESTO : majoration de 5 euros par personne
AU COMPTOIR majoration de 0,50 euros par conso

PRIX NETS EN EUROS

l'abus d'alcool est dangereux, consommez avec modération

LES VINS

LES BLANCS

La Bouteille
75cl

● LOIRE

- Muscadet Sèvre et Maine AOP, Domaine de La Grange** 18,00
Nez floral et fruité, mâche crayeuse
- Sauvignon IGP, Attitude, Pascal Jolivet** 26,00
Belle fraîcheur en bouche et longueur minérale
- Pouilly fumé AOP, Les Greffeux** 32,00
Sec et frais, « pierre à fusil » en bouche
- Menetou-Salon AOP, Domaine Clément** 29,00
Belle fraîcheur, agrumes et fruits de la passion.
- Saumur AOP, Chemin des Murs, Château de Parnay** 32,00
Tilleul, abricot et citronnelle au nez, agrumes confits en bouche
- Sancerre AOP, Pascal Jolivet** 32,00
Chic et précis, divinement bon !

● SUD OUEST LANGUEDOC et ROUSSILLON

- Côtes de Gascogne IGP, Harmonie, Domaine Pellehaut** 18,00
Senteur de fruits tropicaux, agrumes, bouche fraîche
- Chardonnay IGP Vignes Antiques** 19,00
Arômes de fruits exotiques et pêche, belle longueur en bouche
- Côtes du Roussillon AOP Vertigo, Mas Amiel** 25,00
Frais et croquant, tonique et réjouissant
- Corbières AOP Les Sources de Gléon, Château Haut Gléon** 28,00
Nez de garrigue, ample en bouche et finale épicée

● VALLÉE du RHÔNE

- Condrieu AOP Guigal 2016** 68,00
Nez de fleurs intense, beaucoup de gras et d'onctuosité en bouche

● BORDELAIS

- Sauterne AOP Château Laribotte** 29,00
Vins liquoreux, situé sur la rive gauche de la Garonne : une véritable gourmandise

● BOURGOGNE

- Pouilly Fuissé AOP, Terre du Menhir Gilles Morat** 24,00
Nez agrumes et bouche puissante, belle minéralité
- Bourgogne Blanc IGP, Château de Pizay** 24,00
Parfum de fleurs blanches, aubépine, agrumes et beurre frais en bouche
- Chablis AOP, Laventureux Frères** 32,00
Nez fruité, fruits à chair blanche, frais et vif en bouche

LES SOIRS DE CONCERTS

Côté RESTO : majoration de 5 euros par personne
AU COMPTOIR majoration de 0,50 euros par conso

PRIX NETS

l'abus d'alcool est dangereux, consommez avec modération

LES VINS

LES ROSÉS

La Bouteille
75cl

Sable de Camargue Gris IGP Pink Flamingo	21,00
<i>Robe pâle, finesse et fraîcheur du pamplemousse</i>	
Côtes de Provence AOP, Domaine St Andrieux	29,00
<i>Nez de fruits rouges épicés, généreux en bouche, fruits secs et agrumes</i>	
Les Baux de Provence AOP, Château Romanin Biodynamie	32,00
<i>Médaille d'Or mondial des Rosés 2015</i>	
<i>Rose pâle, nez fin et complexe, croquant en bouche : un très beau rosé !</i>	
Côtes de Provence AOP Domaine OH, Clos Mireille	55,00
<i>Senteur fraîche de melon et mangue, minéral en bouche et final agrumes : un très grand vin !</i>	

LES ROUGES

La Bouteille
75cl

● BORDELAIS

Bordeaux AOP Fougère La Noble	18,00
<i>Aromatique et tanins souples</i>	
Saint Emilion Grand Cru AOP, Château de Rol	28,00
<i>Nez de fruits rouges et figues, bouche charnue</i>	
Pessac Leognan AOP, La Pommeraie de Brown 2014	39,00
<i>Second vin de Château Brown, bouche ample, belle mâche épicée</i>	
Haut Médoc cru bourgeois AOP, Château Lamothe-Cissac	28,00
<i>Belle palette aromatique fruits et épices douces, arômes vanillés et tanins souple en bouche</i>	

● BOURGOGNE

Bourgogne AOP Pinot noir, Les Cadolles	25,00
<i>Robe soutenue, bouche robuste et équilibrée</i>	
Mercurey 1er Cru AOP, Meix Foulot	39,00
<i>Nez complexe, bouche harmonieuse et équilibrée, tanins délicats</i>	
Beaune 1er Cru AOP, Domaine Bitouzet Prieur	46,00
<i>Belle structure aromatique et finesse en bouche</i>	
Pommard 1er Cru AOP, Les Fremiers	65,00
<i>Vin marqué par le bois et arômes de petits fruits rouges amplitude et belle longueur, fin et tannique</i>	

● BEAUJOLAIS

Brouilly AOC Domaine de La Tour Saint Lager	25,00
<i>Vin léger et souple qui s'accommodera avec tous vos plats</i>	

● LANGUEDOC - ROUSSILLON

Faugères AOP, Domaine de Cauvy	19,00
<i>Nez pruneaux et amandes douces, bouche gourmande et épicée</i>	
Côtes du Roussillon AOP, Vertigo, Mas Amiel	26,00
<i>Vin minéral et poivré : une référence</i>	
Pic Saint Loup AOP, Mas de L'Oncle	26,00
<i>Robe sombre, arôme dominant de baies noires notes poivrées, bien équilibré</i>	
Terrasse du Larzac AOP, Domaine de l'Aiguillère	24,00
<i>Nez aromatique et tanins en harmonie pour ce vin convivial</i>	
Corbières AOP, Les sources de Gléon, Château Haut Gléon	28,00
<i>Nez de garrigue et fruits rouges confiturés, bouche ample et complexe, final épicé et souple</i>	

LES VINS

LES ROUGES

La Bouteille
75cl

● LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil AOC Vignoble de la Contrie, Audebert et fils **26,00**

Léger en tanins, frais en bouche

Chinon AOC, Les Perruches, Audebert et fils **26,00**

Soutenu, arômes frais de prunes, en bouche les tanins sont fondus, belle fraîcheur

Menetou Salon AOC, Domaine Clément **32,00**

Fraîcheur et puissance aromatique, cépage pinot noir

● VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOP Seigneur de Lauris, Arnoux et fils **22,00**

Vin issu du terroir de garrigues aux saveurs méridionales

Saint Joseph AOP, Les Echamps, Arnoux et fils **34,00**

Issu de terrasses escarpées surplombant le fleuve, puissance et élégance sont les signatures de ce terroir

Chateauneuf du Pape AOP, Vieux Clocher, Arnoux et fils **40,00**

Vin corsé ample et généreux provenant de la Résidence d'été de la cour Pontificale depuis le XIV siècle

Cote Rotie AOP, Brune et Blonde de Guigal 2013 **65,00**

Notes de cerise et framboise, cèdre, poivre et herbe, soyeux

Gigondas AOP, Guigal **45,00**

Vin riche aux arômes d'herbes fumées, d'olive, de garrigue, concentré et charpenté

Hermitage AOP, Guigal **65,00**

Fragrances épicées et finement boisées, bouche massive et tanique aux saveurs vanillées et cassis

● PROVENCE

La Bouteille
75cl

Magnum
150cl

Alpilles IGP Château Romanin **Biodynamie** **24,00**

Arômes griotte et violette, bonne fraîcheur sur des notes épicées

Les Baux de Provence AOP la Chapelle de Romanin **Biodynamie** **32,00** **64,00**

Issu de jeunes vignes, grande fraîcheur et fougueux en bouche

Les Baux de Provence AOP Château Romanin **Biodynamie** **55,00** **110,00**

Fleur de l'appellation épicée et fruits noirs

Un des meilleurs Vins de France selon le Gault et Millau

● ETRANGERS

Rioja Crianza, El Meson

Vin Espagnol ayant séjourné 12 mois en fût de chêne, gouleyant, fruité et doux.

Rioja Reserva, Marques de Riscal

Vin Espagnol vieilli en fût de chêne Américain, beaucoup de rondeur pour ce vin iconique.

LES SOIRS DE CONCERTS

Côté RESTO : majoration de 5 euros par personne
AU COMPTOIR majoration de 0,50 euros par conso

PRIX NETS

l'abus d'alcool est dangereux, consommez avec modération

NOTRE BELLE CAVE

LES BLANCS

La Bouteille
75cl

Pacherenc du Vic Bilh, sec, AOP, Château Montus 2012 67,00
Très charnu et éclatant un bonheur pour les papilles

Saumur AOP, Clos d'Entre les Murs, Château de Parnay 2011 126,00
*Vigne unique et cultivée de façon inédite, le pied au frais et le ventre au soleil !
Toute petite production et distribution confidentielle*

Ermitage AOP, Ex Voto Guigal 2012 450,00
*Vin prestigieux, couleur jaune paille, arômes puissants de fleurs blanches
aubépines et miel d'accacias, bouche charnue et grasse*

LES ROUGES

● VALLÉE DU RHÔNE

Cote Rotie AOP, Château d'Ampuis, Guigal 2013 - 2014 La Bille 149,00
Bouquet dense et expressif, saveurs de pruneaux, mûres et vanille LE MAGNUM 304,00

Cote Rotie AOP, Les Turcs, Guigal 2014 580,00
Vin rare et confidentiel, Robe rouge rubis, nez griotte et mûre, bouche souple et tanins fins

Cote Rotie AOP, La Mouline, Guigal 2014 580,00
Vin rare et confidentiel, parfums de fruits noirs et épicés, beaucoup de minéralité, charpenté et élégant

Ermitage AOP, Ex Voto Guigal 2013 570,00
Robe rubis à reflet violet, nez fruits noirs, cuir et réglisse, incroyable intensité en bouche

● BORDEAUX

Saint Julien AOP, Grand Cru classé Château Talbot 2012 105,00
Nez riche fruité et floral, beaucoup de volume en bouche, belle longueur et tanins souples

Pessac Léognan AOP, Château Brown 2012 55,00
Nez fruits noirs dominant, bouche soyeuse, «le Bordeaux préféré des Femmes !»

Saint Estèphe AOP, Château de Pez 75,00
Vin alliant fraîcheur et typicité, bel éclat et soyeux

Margaux AOP, Alter Ego de Palmer 190,00
*Second vin de Château Palmer : 3ème grand Cru classé, vin souple et rond, fruité frais
bouche intense et juteuse*

Moulis en Médoc, Château Chasse-Spleen 2012 90,00
Notes cacaotées et tanins suaves, vin charmeur et expressif aux arômes de fruits rouges

● VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur Champigny AOP, Coulée du Méridien, Château de Parnay 140,00
*Le nom du méridien qui traverse le vignoble lui a été donné, vin exclusif
concentration et structure impressionnante*

● BOURGOGNE

Gevrey Chambertin 1er Cru AOP, Champonnet Domaine Philippe Cheron 2014 90,00
Nez finement boisé et réglisse, bouche tannique, belle puissance

Vosne Romanée AOP, Les Barreaux Domaine Philippe Cheron 2014 85,00
Nez fruits noirs épicés, bouche ronde et boisée

Chambolle Musigny AOP, Les 40 Ouvrées, Domaine Philippe Cheron 2013 75,00
Nez finement boisé et réglisse, bouche tannique, belle puissance

Clos Vougeot Grand Cru AOP, Domaine Philippe Cheron 2012 165,00
*Robe de couleur intense, nez fruits rouges, sève de réglisse, bouche d'une complexité incroyable
note de violettes, fruits rouges et épices douces*

● SUD OUEST

Madiran Château Montus 2014 55,00
Tanins ciselés, belle fraîcheur et longueur en bouche

Madiran Château Montus 1999 120,00
Riche palette aromatique, genièvre et fruits rouges bien mûrs au nez, moka en bouche finesse des tanins

Madiran Château Montus La Tyre 2010 190,00
Une référence sur l'appellation, bouche pleine et puissante conservant une belle fraîcheur et un superbe final

Prix nets

l'abus d'alcool est dangereux, consommez avec modération
Réalisée par Rumeurs Lorient 06 63 86 12 14