

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 jour	7,00
Nougat Glacé «maison» <i>et son coulis de fruits rouges</i>	7,00
Crème brûlée à la vanille	7,00
Tarte fine aux pommes et sa glace vanille <i>Commander en début de repas : 15' de cuisson</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

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
Chateldon 75 cl	6,00
Evian 33cl	3,20
Evian 75cl	6,00

LES SOIRS DE CONCERTS

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

LE CARGO

LOCMIQUÉLIC

PRIX NETS EN EUROS

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

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 farçies	15,00
L'Assiette de Langoustines (200 grs) <i>(Mayonnaise)</i>	16,00
6 Huîtres n° 3 <i>De Chez Jacques Nicolas , Ria d'Etel</i>	10,00
12 Huîtres n° 3 <i>De Chez Jacques Nicolas , Ria d'Etel</i>	16,00
Terrine de foie gras de canard mi-cuit <i>Chutney d'oignons</i>	16,00

CAMEMBERT RÔTI 20,00

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

LE COIN BRASSERIE

Le Mc CARGO <i>au Conté ou au Bleu d'Auvergne.</i>	16,00
Hamburger «maison» <i>servi avec frites, salade.</i> <i>Viande VBF</i>	
Le Tartare de Boeuf et ses condiments <i>Frites et salade.</i> <i>Viande VBF</i>	16,00
Nos «célèbres» Langoustines frites 300 grs <i>300 grs de langoustines, mayonnaise et frites</i>	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	16,00

€

LE CARGO

LOCMIQUÉLIC

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 au Bleu ou Poivre vert</i> <i>ou Beurre Maître d'Hôtel - servie avec frites et salade</i>	15,00
Andouille de Guéméné grillée <i>Crème de moutarde, frites et salade</i>	15,00
La Viande du Menu Cargo <i>Voir l'ardoise</i>	20,00

€

Viandes d'origine VBF

idéal à partager pour l'Apéritif !

Prix nets en euros

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
Andouille de Guéméné grillée
Crème de moutarde, frites et salade

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
Nougat glacé «maison»
et coulis de fruits rouges
Crème Brûlée
Le Dessert du jour

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

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

Entrée + Plat

ou 27 €
Plat + Dessert

Entrée + Plat

+ Dessert 32 €

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 LOUPIOT 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

Prix nets en euros