

HOUMOUS 6.00 €

TAPENADE 6,00 €

FUET ESPAGNOL 7,50 €

Herbes, nature ou paprika

PLANCHE DE POISSONS FUMÉS MAISON 120g 18,00€

> **BELLE ASSIETTE DE CHARCUTERIES** & FROMAGES SÉLECTIONNÉS 18.00 €

Partagez un moment convivial!

On n'oublie pas Patrick, mais on n'oublie pas l'apéro non plus!

MENU LOUPIOT

12 ans maximum

11,00 €

1BOISSON

Coca Cola, Jus d'orange, Jus d'ananas,

STEAK HACHÉ FRITES OU POISSON FRITES **OU NUGGETS MAISON FRITES**

1 BOULE DE GLACE

Parfums au choix dans les desserts

OU1PART DE BROWNIE

Nous vous informons que nous travaillons exclusivement des produits frais sélectionnés avec soin et transformés avec amour par nos cuisiniers. Prix nets en euros.

Les entrées

GRATIN DE PÉTONCLES À L'ANCIENNE

NOS PALOURDES GRISES FARCIES

12,50 € ASSIETTE DE LANGOUSTINES 300 g

18,00€

Au Kari Gosse

SAUMON MARINÉ FAÇON GRAVELAX SALADE DE TOMATES, BURRATA ET BASILIC

14.00 €

16,00€

18,00€

22.00 €

22,00 €

22.00 €

22,00€

15.00 €

16,00€

12.50 € LES HUÎTRES Ria d'Etel

Les 6 **12,00 €** Les 9 **15,00 €** Les 12 **18,00 €**

- LES PLATS-

COTÉ MER

MOULES FRITES

Trois parfums au choix : Chorizo-poivrons • Crème • Marinière 18,00 €

SAUMON MARINÉ FAÇON GRAVELAX	16,00 €
Supplément frites : 4,00 €	

TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES Servi avec salade - Supplément frites : 4,00 €

NOS «CÉLÈBRES» LANGOUSTINES FRITES 300g de langoustines, mayonnaise et frites

PAVÉ DE CABILLAUD

Au beurre blanc, citron et huile au basilic

TATAKI DE THON SAUCE THAÏ

Servi avec riz sauté au sesame et wok de légumes

MI-CUIT DE THON ALBACORE

Sauce vierge et riz sauté au sésame

LES SALADES REPAS

SALADE DE CHÈVRE CHAUD leunes pousses, toasts de fromage de chèvre,

jambon ibérique, tomates cerises

SALADE DE POMMES DE TERRE tiède, andouille, lardons, oignons crispi, croûtons, œufs, tomates

COTÉ TERRE

Avec mayonnaise

CÔTE DE BŒUF 70,00 €

Pour 2 pers.

Servie avec frites et salade, sauce au poivre et sauce au bleu

SPÉCIALITE

ANDOUILLE DE GUÉMENÉ GRILLÉE 17,00€

Crème de moutarde, servie avec mousseline de pommes de terre à l'estragon

MC CARGO COMTÉ OU BLEU D'AUVERGNE AU CHOIX 18,00€

Burger «maison»: steak, poitrine fumée, tomates, oignons, sauce samouraï, frites et salade

MC CARGO KIG-YAR 18.00€

Burger «maison» : escalope de poulet panée maison. comté, tomates, oignons, sauce tartare, frites et salade

MC CARGO VERSION VEGGIE 18,00€ Avec son steak végétarien!

TARTARE DE BŒUF ET SES CONDIMENTS 19,00€ Frites et salade, Viande VBF

BELLE ENTRECÔTE 300gr 26,00€

Frites, sauce au bleu ou poivre

CAMEMBERT RÔTI 22,00€

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



9.50 €



Nos desserts sont à commander en début de repas!

LA CARGO CUP	8,00 €
Glace vanille et glace sablé breton,	
caramel au beurre salé, Chantilly et Kouign-Amann	
TIRAMISU	8,00 €
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	8,00 €

Et citrons vert

NOTRE FAMEUX CAFÉ GOURMAND + 1€ de supp.

Thé. Infusion ou Chocolat chaud

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

MI-CUIT CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE 9,00€ 10' de cuisson : commandez en début de repas! **COUPE COLONEL** 8,00€

Vodka, sorbet au Citron vert

IRISH COFFEE 8,50 € Whisky Irlandais, expresso, sucre, crème fraîche

Fraise, Vanille, Chocolat, Citron vert, Caramel au beurre salé, Sablé breton, Sorbet Passion

1BOULE 2,50€ 2 BOULES 4,50€ **3 BOULES** 6,00€ 1,00€ Supplément chantilly



LES SOIRS DE CONCERTS

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





8,00€