

LE CARGO

À PARTAGER À L'APÉRO (OU PAS)

BELLE ASSIETTE DE CHARCUTERIES
& FROMAGES SÉLECTIONNÉS

16,00 €

LES ENTRÉES

GRATIN DE PÉTONCLES À L'ANCIENNE <i>Au Kari Gosse</i>	12,50 €
SÉLECTION DE CHARCUTERIES FINES ET DE VIANDES FUMÉES «MAISON»	12,50 €
SAUMON MARINÉ FAÇON GRAVELAX	12,50 €
NOS PALOURDES GRISES FARCIES	15,00 €
ASSIETTE DE LANGOUSTINES 200 g <i>Avec mayonnaise</i>	16,00 €
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY D'OIGNONS	16,00 €
LES HUÎTRES	Les 6 10,00 € Les 12 18,00 €

LES POISSONS

RETOUR DU PÊCHEUR <i>Suivant arrivage</i>	15,50 €
POISSON NOBLE <i>Suivant arrivage</i>	20,00 €
BROCHETTE DE SAINT-JACQUES <i>Sauce Noilly Prat</i>	20,00 €
PAVÉ DE CABILLAUD CRUMBLE DE CHORIZO ET PARMESAN	20,00 €

SPÉCIALITÉ

CÔTE DE BOEUF 55,00 € *Pour 2 pers.*
Servie avec frites et salade, sauce béarnaise, poivre vert et gorgonzola.

LES VIANDES

PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE <i>Sauce au choix : Gorgonzola, Poivre vert ou Sauce béarnaise</i>	15,50 €
ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ GRILLÉE <i>Crème de moutarde</i>	15,00 €
FILET DE BOEUF FAÇON Tournedos ET CHAMPIGNONS DE SAISON	20,00 €

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

CAMEMBERT RÔTI 20,00 €

*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	16,50 €
<i>Hamburger «maison», servi avec frites, salade. Viande VBF</i>	
TARTARE DE BOEUF ET SES CONDIMENTS	16,50 €
<i>Frites et salade, Viande VBF</i>	
NOS «CÉLÈBRES» LANGOUSTINES FRITES	19,00 €
<i>300g de langoustines, mayonnaise et frites</i>	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	14,50 €
<i>Jeunes pousses, toasts de fromage de chèvre, jambon Ibérique, tomates cerises</i>	
BELLE ASSIETTE DE SAUMON	15,00 €
<i>Saumon mariné façon gravelax - Supplément frites : 3,00 €</i>	
CARPACCIO DE BOEUF EN 2 SERVICES	16,00 €
<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
NOUGAT GLACÉ «MAISON» <i>et son coulis de fruits rouges</i>
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
TARTE FINE AUX POMMES ET SA GLACE VANILLE <i>15' de cuisson : commandez en début de repas !</i>
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 ARTISANALES <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 € Supplément chantilly 1,00 €

MENU CARGO

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT
28,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
33,00 €

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY D'OIGNONS
ASSIETTE DE LANGOUSTINES <i>mayonnaise</i> NOS PALOURDES GRISES FARCIES
•
FILET DE BOEUF FAÇON Tournedos, CHAMPIGNONS DE SAISONS <i>Frites et salade</i>
•
POISSON NOBLE <i>Selon l'arrivage du jour</i>
BROCHETTE DE SAINT-JACQUES <i>Sauce Noilly Prat</i>
•
PAVÉ DE CABILLAUD CRUMBLE DE CHORIZO ET PARMESAN
•
TOUS LES DESSERTS DE LA CARTE



MENU LOUPIOT 10,00 €

1 BOISSON <i>Coca Cola, Jus d'orange, Jus d'ananas, Limonade, Sirop à l'eau, Diabolo</i>
+ STEACK HÂCHÉ FRITES OU POISSON DU JOUR FRITES
+ 1 BOULE DE GLACE <i>Chocolat, Vanille, Fraise, Caramel au beurre salé, Citron vert</i> OU 1 PART DE BROWNIE

LES SOIRS DE CONCERTS
CÔTÉ RESTO : + 5 € / personne
AU COMPTOIR : + 0,50 € / conso



MENU BISTROT

24,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
SAUMON MARINÉ FAÇON GRAVELAX GRATIN DE PÉTONCLES À L'ANCIENNE <i>au Kari Gosse</i>
SÉLECTION DE CHARCUTERIES FINES ET VIANDES FUMÉES «MAISON»
ASSIETTE DE LANGOUSTINES <i>mayonnaise</i> <i>(supp 3€)</i>
•
RETOUR DU PÊCHEUR <i>Suivant arrivage du jour</i>
PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE <i>Viande VBF</i> <i>Sauce au choix : Gorgonzola, Poivre vert, Sauce béarnaise</i>
•
ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ GRILLÉE <i>Crème de moutarde, frites et salade</i>
•
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS LA CARGO CUP <i>Glace vanille et glace sablé breton, caramel au beurre salé, Chantilly et Kouign-Amann</i>
•
NOUGAT GLACÉ «MAISON» <i>et coulis de fruits rouges</i>
•
CRÈME BRÛLÉE TIRAMISU

LE MIDI (HORS WEEK-END & FÉRIÉS)

FORMULES EXPRESS

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
16,00 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT
20,00 €

FORMULE BUSINESS

Produits nobles

ENTRÉE + PLAT
22,00 €