

LE CARGO

À PARTAGER À L'APÉRO ! (OU PAS)

HOUMOUS 6,00 €

TAPENADE 6,00 €

BELLE ASSIETTE DE CHARCUTERIES
& FROMAGES SÉLECTIONNÉS

17,00 €

Partagez un moment convivial !

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

LES ENTRÉES

GRATIN DE PÉTONCLES À L'ANCIENNE 12,50 €
Au Kari Gosse

OEUF COCOTTE AUX CHAMPIGNONS 12,50 €

SAUMON MARINÉ FAÇON GRAVELAX 12,50 €

NOS PALOURDES GRISES FARCIES 16,00 €

FOIE GRAS DE CANARD 18,00 €
Purée de figues

ASSIETTE DE LANGOUSTINES 300 g 18,00 €
Avec mayonnaise

LES HÛÎTRES Les 6 12,00 €
Les 9 15,00 €
Les 12 18,00 €
Ria d'Etel

CAMEMBERT RÔTI 22,00 €

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

LES PLATS

COTÉ MER

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

PAVÉ DE MERLU Beurre blanc aux agrumes 18,00 €
Accompagnement selon saison

TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES 18,00 €
Servi avec salade - Supplément frites : 4,00 €

NOS «CÉLÈBRES» LANGOUSTINES FRITES 20,00 €
300g de langoustines, mayonnaise et frites

LE POISSON FIN DU JOUR Selon arrivage 22,00 €
Renseignez-vous auprès de l'équipe

SPÉCIALITÉ

CÔTE DE BŒUF 60,00 €

Pour 2 pers.

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

COTÉ TERRE

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 15,00 €
Jeunes pousses, toasts de fromage de chèvre,
jambon ibérique, tomates cerises

ANDOUILLE DE GUÉMENÉ GRILLÉE 17,00 €
Crème de moutarde, servie avec frites et salade verte

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 €
Escalope de poulet panée maison, comté, tomates,
oignons, sauce tartare, frites et salade

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

FILET MIGNON DE PORC AU CHORIZO 18,00 €
Écrasé de pomme de terre

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

FILET DE BŒUF ROSSINI 27,00 €
Écrasé de pomme de terre et salade



L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 8,00 €

LES DESSERTS

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 €

CRUMBLE POMME-RHUBARBE 8,00 €

Crème mascarpone à la vanille

NOTRE FAMEUX CAFÉ GOURMAND + 1€ de supp.

Thé, Infusion ou Chocolat chaud

MI-CUIT CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE 8,50 €

10' de cuisson : commandez en début de repas !

COUPE COLONEL 8,00 €

Vodka, sorbet au Citron vert

IRISH COFFEE 8,00 €

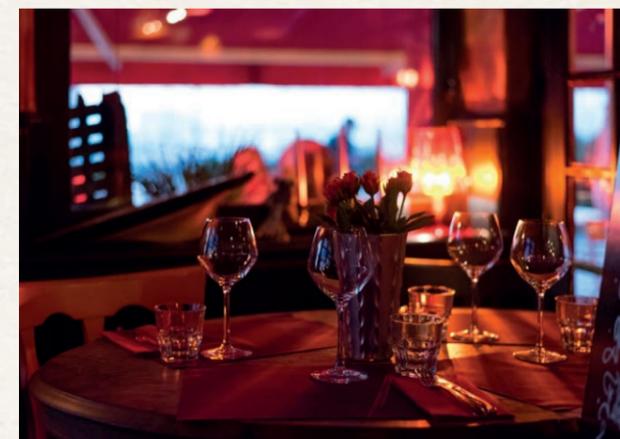
Whisky Irlandais, espresso, sucre, crème fraîche

NOS GLACES

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

1 boule 2,50 € - 2 boules 4,50 € - 3 boules 6,00 €

Supplément chantilly 1,00 €



MENU BISTROT

28,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

SAUMON MARINÉ
FAÇON GRAVELAX SELON ARRIVAGE
OEUF COCOTTE AUX CHAMPIGNONS
GRATIN DE PÉTONCLES À L'ANCIENNE
au Kari Gosse
ASSIETTE DE LANGOUSTINES 200g mayonnaise
Supplément menu : 3,00 €

PAVÉ DE MERLU
Beurre blanc aux agrumes
Accompagnement selon saison
ANDOUILLE DE GUÉMENÉ GRILLÉE
Crème de moutarde, frites et salade
FILET MIGNON DE PORC AU CHORIZO
Écrasé de pomme de terre

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS
LA CARGO CUP
Glace vanille et glace sablé breton,
caramel au beurre salé, Chantilly et Kouign-Amann
CRUMBLE POMME-RHUBARBE
Crème mascarpone vanille
CRÈME BRÛLÉE
TIRAMISU

MENU LOUPIOT

12 ans maximum

11,00 €

1 BOISSON

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

STEAK HACHÉ FRITES
OU PAVÉ DE MERLU FRITES

1 BOULE DE GLACE

Parfums au choix dans les desserts
OU 1 PART DE BROWNIE

LES SOIRS DE CONCERTS
CÔTÉ RESTO : + 6 € / personne
AU COMPTOIR : + 0,50 € / conso