



# CARTE ÉTÉ



**La cuisine du Chef** est réalisée avec des **produits frais** et de saison. A l'exception des frites, du carpaccio de bœuf, de la terrine charcutière et des glaces, tout est **FAIT-MAISON !** Nous travaillons avec des **fournisseurs locaux**. C'est pourquoi certains produits peuvent être manquants en fonction du marché.



## LES ENTREES

Raviole de la mer	10€00
Palourdes farcies	12€50
Terrine du pêcheur et sa crème ciboulette	9€50
 Gaspacho tomate, poivron, concombre et quenelle guacamole	8€50
 Caviar d'aubergine, crème acidulée et coulis de poivron	10€00
Terrine charcutière	7€00
Carpaccio de bœuf, salade	12€00

## LES PLATS

Breizh salade (salade, tomate, œuf poché, artichaut, lardons, croûtons)	10€00
Filet de rouget barbet Chermoula	17€00
Poisson selon l'arrivage	20€00
 Panisse et tian de légumes	12€00
 Le Veggie Burger, frites	14€00
Pièce du boucher du marché	17€00
Porc breton grillé, pommes darphin	12€00
Croustillant de volaille à l'estragon	15€00

**Tous nos plats sont proposés avec une garniture au choix :**

*frites, pommes grenailles, tian de légumes  
(avec ou sans panisse) ou tagliatelles fraîches.*

Supplément de garniture	1€00
-------------------------	------

Sauces au choix : poivre, moutarde à l'ancienne ou pesto.

TOUT PEUT ARRIVER.

**Circus** **CASINO**  
**CARNAC**

# CARTE ÉTÉ

## LES DESSERTS

Fondant au chocolat, sorbet framboise _____	7€00
Tulipe de fruits frais _____	8€00
Quenelle de riz au lait, caramel breton et chips de sarrasin _____	7€00
Crème brûlée aux saveurs du moment, flambée _____	7€00
Café gourmand _____	8€00
La boule de glace ou sorbet _____	1€50
Trilogie de fromages bretons _____	8€00

## MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans) 8€00

Œuf dur, mayonnaise

Steack haché, frites

1 boule de glace ou sorbet

TOUT PEUT ARRIVER.

**Circus** **CASINO**  
**CARNAC**