

LE CAVOK

Summer 2025

LA COCHONAILLE 19. Rosette, chorizo, Lomo, jambon Serrano, jambon aux herbes, pâté de campagne, cornichons.	LE FROMAGER 19. Assortiment de 4 fromages de «La Ferme de Kerouzine».	L'ÉTAL 25. Ceviche thai & péruvien, tarama, saumon fumé, rillettes de la mer, 3 huîtres n°3.	LE MEZZE MÉDITERRANÉEN ☉ 22. Houmous cumin & zaatar, guacamole, tapenade d'olives & tomates confites, tzatziki concombre, menthe & origan, pan con tomate, sésame, basilic, pain pita, olives de kalamata.	LA BIG PLANCHE 39. Pas de jaloux ! Un mix des 4 planches.
---	---	--	--	---

À PARTAGER

TARAMA	8.
RILLETTES DE LA MER	8.
HOUMOUS CUMIN & ZAAATAR ☼	8.
GUACAMOLE ☼	8.
TZATZIKI DE CONCOMBRE, MENTHE & ORIGAN ☼	8.
TAPENADE D'OLIVES & TOMATES CONFITES ☼	8.
PAN CON TOMATE ☼	8.
PAN CON TOMATE Y JAMON	9.

CÔTÉ FRAÎCHEUR

CÉSAR	18.
Poulet au corn-flakes, sauce césar, parmesan, croûtons, œuf, mesclun.	
SALADE DE LA MER	18.
Maquereaux à la nage, asperges, mayonnaise relevée au miel, mélange mesclun, tomate confite.	
ITALIENNE	20.
Burrata, tomates d’antan, tomates cerises rôties, jambon sec, huile basilic, pignons de pin.	
TARTARE DE BŒUF	19.
Au couteau, préparé par nos soins, frites fraîches Morbihannaises.	
TARTINE DU CAVOK	18.
Pain de campagne de «La Boulange», fromage frais, saumon fumé, œuf mollet, pousses d’épinards, graines de courges, zaatar.	

LES GRILLADES

BAVETTE D'ALOYAU	18.
(220g) VBF, race à viande.	
FAUX-FILET	25.
(250) Irlandais, Angus maturé 3 semaines.	
ENTRECÔTE	28.
(300g) Normande.	

LES GRILLADES à partager à 2

CÔTE DE BŒUF	36/pers.
(Environ 1,1 - 1,2 kg) VBF, race à viande.	
T-BONE DE BŒUF DE GALICE	40/pers.
(1-1,1 kg) Une viande avec son Os en T, d’un côté le faux-filet de l’autre le filet de bœuf.	
SUPPLÉMENT OS À MOËLLE	7.

LES ENTRÉES

ŒUF COCOTTE CHORIZO ☼	7.
Mouillettes au beurre de «La Boulange».	
GASPACHO ☼	8.
Tomates & melon, brunoise de légumes, œuf dur, croutons et basilic.	
ACCRAS DE MORUE ☼	9.
Sauce chimichurri (x5).	
LITTLE CEVICHE	10.
Daurade, lait de coco, coriandre, citron vert, grenade, fruits de la passion.	
VITELLO TONNATO	11.
Noix de veau, mayonnaise au thon & anchois, câpres, aneth.	
BURRATA ☼	12.
Tomates d’antan, tomates cerises rôties, huile au basilic.	
OS À MOËLLE	12.
Fleur de sel, pain de «La Boulange».	
CARPACCIO DE POULPE ☼	12.
Agrumes, pamplemousse, huile au basilic, cébette, piment végét.	
CASSOLETTE DE HOMARD	14.
Sauce Nantua, mouillettes feuilletées au cumin.	

VIANDES

LE TIGRE QUI PLEURE ☼	30.
Filet de bœuf normand (200g), menthe, coriandre, noix de cajou, piments oiseaux, sauce thai.	
TACOS DE PULLED PORK	19.
Tortillas de maïs, éffiloché de porc cuit à basse température, sauce tomate-coriandre, coriandre fraîche, tartare de tomate.	
POULET SWEET & SOUR	18.
Poulet pané au cornflakes, citron vert, coriandre, sauce sweet & sour, sésame.	
PITA	26.
Faux filet marinée (250g) , pain pita, coleslaw, & mayonnaise persil et ail, sauce tomate-coriandre, pico de gallo, tomate.	
CÔTE DE COCHON	22.
Côte de cochon (300g), Cuisson basse température, jus corsé au miel.	
BEEF ROLL	23.

Pain brioché, bœuf confit au porto et vanille, choux chinois, mayonnaise ail, miel et piment végét.

MENU ENFANT
-ŒUF COCOTTE & JAMBON FRITES -NUGGETS FRITES -STEAK HACHÉ FRITES DESSERT AU CHOIX 13.

MOULES selon arrivage

MOULES MARINIÈRES	16,9.
& frites fraîches Morbihannaises.	
MOULES SAUCE DU JOUR	17,9.
& frites fraîches Morbihannaises.	

COQUILLAGES DE ST. PHIL

Huîtres n°3 de chez notre copain Thomas !	
LES 6	12.
LES 9	17.
LES 12	22.

POISSONS

CEVICHE THAÏ ☼	18.
Daurade, citron vert, coriandre, sésame, piments oiseau.	
CEVICHE PÉRUVIEN	19.
Daurade, lait de coco, coriandre, citron vert, grenade, fruits de la passion.	
POULPE	22.
Snacké au barbecue, tartare de tomates, grenade, sésame, purée de pommes de terre.	
LOBSTER ROLL	26.
Pain brioché, chair de homard, coleslaw aux paprika et estragon, pickles.	

和牛

LE BŒUF WAGYU

ÉLÉGANCE & TRADITION

Un persillage intense apportant tendreté et un goût fondant unique.

BAVETTE D'ALOYAU

(200g)

和牛

39.

FAUX-FILET

(250g)

和牛

59.

FILET DE BŒUF

(220g)

和牛

69.

ENTRÉE + PLAT + CAFÉ OU PLAT + DESSERT + CAFÉ	ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ
20€	25€
ENTRÉE	ENTRÉE
ŒUF COCOTTE CHORIZO Mouillettes au beurre de «La Boulange».	ACCRAS DE MORUE (X5) Sauce chimichurri.
PLAT	PLAT
POULET SWEET & SOUR Poulet pané au cornflakes, citron vert, coriandre, sauce sweet&sour, sésame.	CEVICHE PÉRUVIEN Daurade, lait de coco, coriandre, citron vert, grenade, fruits de la passion .
DESSERT	DESSERT
MOUSSE AU CHOCOLAT	LE CAFÉ DES GOURMANDISES 3 gourmandises faites maison.
*Formule servie uniquement de 12 h à 14 h du lundi au vendredi, hors jours fériés	