

NOUS SOMMES

Ouvert

Du mardi au vendredi midi & soir
Samedi soir

CASER'N

RESTAURANT - BAR & LIVE

FAIRE UNE
Reservation

02 96 80 86 18



ENTREES

L'oeuf mayo à la bretonne 6,00€

Galette de sarrasin / endives caramélisées
Le chef est vice champion de Bretagne 2024 de l'oeuf mayo

Millefeuille d'été 9,00€

Melon / mozzarella / jambon cru / stick de focaccia

Samossas de courgette 7.50€

Courgettes / feta / mozzarella / sauce crème fraîche, citron

Gravlax de saumon 10,00€

Gravlax du moment et ses pains toastés

PLATS

RIBS de porc caramélisé 22,00€

Sauce barbecue maison / ratatouille / frites

Tartare de bœuf 20,00€

180g - Préparé en cuisine - Pesto de basilic, tomates confites, parmesan / frites / salade

Brochette de bœuf 26,00€

300g - Légèrement mariné à la moutarde / sauce chimichurri / écrasé de pommes de terre / légumes du moment

Burger Dinan Hanoï 18,50€

Sauce Sriracha et crème cheese, filet de poulet, pickles carotte, pickles concombre, cheddar / frites / salade

Burger CASER'N 18,50€

Sauce CASER'N (crème cheese, graine de moutarde, oignons), steak de boeuf, cheddar fumé, confit d'oignons, jeunes pousses / frites / salade

Grande salade CAESAR 16,50€

Salade, poulet, parmesan, croutons de pain, tomates, tranche de lard fumé / sauce CAESAR ou sauce vinaigrette

Brochette de poisson 26.00€

Saumon, poisson blanc, gambas / sauce vierge grenade, passion / écrasé de pomme de terre / mousseline de carotte / pois gourmand

Filet de cabillaud 22.00€

Cabillaud lardé / sauce crème de lard / frites de patates douces

LE VÉGÉ

BO BUN 21.00€

Panel de mangue / avocat / vermicelle de riz / pickles de carotte d'oignons et de concombre / germes de soja / cacahuètes / coriandre fraîche / sauce aigre douce

DESSERTS

Crottin de chèvre mariné 7,50€

Pain toasté / salade

Salade exotique 8,50€

Mélange de mangue, ananas / sorbet mangue

Tarte fine aux pommes 8,00€

Pâte feuilleté, crème amandine, pommes / glace vanille

Cheesecake 8,00€

Framboise, spéculoos

Mousse CASER'N 7,50€

Mousse au chocolat, brisure de palet breton

Coupe glacée 6,00€

2 boules au choix (+1,00€ la chantilly)

Vanille / chocolat pépites / caramel au beurre salé / fraise / framboise / citron jaune / fruit de la passion / mangue / noix de coco

Artisan glacier Eric ELIEN (Trégueux 22)



Nos plats sont élaborés à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, frais et cuisinés par notre équipe au sein de notre restaurant pour vous proposer une care 100% maison et respectueuse des saisons.
Pour consulter la carte des allergènes, consulter nos serveurs, ils sauront vous renseigner.