

Carte restaurant Le Tumulus

- Ete 2025 -





Bienvenue

au restaurant Le Tumulus.

Cette jolie salle des années 30 vous offre une vue unique à Carnac sur la baie de Quiberon.

Ce lieu a traversé les époques, jusqu'à vous accueillir aujourd'hui.

L'île de Houat y apparaît devant vous, au loin, face aux escaliers extérieurs.



Le Chef

Jérôme Berthelot, Maître Restaurateur, vous propose une cuisine fraîche et simple où les saveurs s'entremêlent. En travaillant essentiellement avec les producteurs locaux, seuls des produits de saison sont cuisinés.

Les Entrées

Le Foie Gras
Mi-cuit
Gelée de griottes
Chutney cerise
- 23€ -

La Burrata
Confiture de Tomates
Pesto Basilic
Eclats de noisettes
- 19€ -

L'Aubergine
En Ravioles
Sauce vierge
Haricots verts
- 18€ -

Entrée du jour
Voir menu du jour
- 14€ -



Les Plats

La Lotte

*Marinée au curcuma
Velouté de petits pois
Huile aux herbes*

- 32€ -

Le Filet de Bœuf

*Façon Rossini (+ 3€)
Pommes de terre nouvelles
Jus brun*

- 36€ -

Le Risotto

*Végétarien
Crémeux
Légumes de saison*

- 21€ -

Le Thon

*Snacké
Tartare mangue avocat
Légumes de saison*

- 30€ -

Plat du jour

Voir menu du jour

- 21€ -



Les Desserts



La Rhubarbe

Meringue française
Fondant de rhubarbe
Glace Fraise

- 12€ -

Le Chocolat

Chocolat noir Inaya
Mousse pistache
Crumble cacao

- 12€ -



Assiette de fromages bretons

Sélection de 3 fromages affinés
Chutney maison
Salade verte

- 12€ -

Dessert du jour

Voir menu du jour

- 10€ -

Menu Homard

Prix selon arrivage

Déclinaison du homard en 5 plats, suivi du dessert du jour au choix

A partir de 2 personnes sur commande (48h à l'avance)



Plateau de Fruits de mer

45€/pers

200g Langoustines, 6 Huitres, ½ Crabe, Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux

Servi avec sauce échalote et mayonnaise maison

A partir de 2 personnes sur commande (48h à l'avance)



Menu Enfant

15€ (2 plats) / 19€ (3 plats)

Entrée : Assiette de melon jambon ou Croustillant de chèvre chaud

Plat : Volaille panée ou Poisson accompagné de pâtes, légumes ou pommes de terre

Dessert : Fondant au chocolat ou Découpe de fruits frais



*« La cuisine, c'est l'envers du décor, là où s'activent les hommes
et femmes pour le plaisir des autres... »*

Bernard Loiseau