




## CARTE DES VINS

### ROSÉ

	 37,5 cl	 75 cl	 12 cl
« Henri Gaillard »	14.50€	18.50€	
<i>AOP Côtes de Provence</i>			
« Les Jamelles Cinsault »		21.00€	
<i>Badet Clément IGP Pays d'Oc</i>			
« Costa Serena »		17.00€	3.50€
<i>IGP de l'Île de Beauté</i>			

### BLANC

« Gros Manseng Sauvignon »		18.00€	3.50€
<i>Alain Brumont IGP Côtes de Gascogne</i>			
« XVIII Saint Luc » Plaimont Moelleux			3.50€
<i>IGP Côtes de Gascogne</i>			
« Château Canteloudette »		23.00€	
<i>AOP Entre-Deux-Mers</i>			
« Les Emalières »	16.00€	21.00€	
<i>AOP Mâcon Village</i>			

### ROUGE

« Vidal Fleury »	14.50€	22.00€	
<i>AOP Côtes du Rhône</i>			
« Château Lieujean »		29.00€	
<i>AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois</i>			
« Château Vieux Charron »	14.50€	19.50€	
<i>AOP Blaye Côtes de Bordeaux</i>			
« Agneau Rouge »		22.00€	4.50€
<i>Baron Philippe De Rothschild AOC Bordeaux</i>			
« Tannat Merlot »		19.00€	
<i>Alain Brumont IGP Côtes de Gascogne</i>			
« Les Javeaux »		19.50€	
<i>AOP Saint Nicolas de Bourgueil</i>			
« Les Jamelles Syrah »		19.50€	
<i>Badet Clément IGP Pays d'Oc</i>			
« Domaine du Bouc »		18.50€	3.50€
<i>Petit Bouc Gamay AOP Touraine</i>			

### EAUX MINÉRALES

	 50 cl	 100 cl
Vittel	3.50€	5.00€
San Pellegrino	3.50€	5.00€

Emportez votre bouteille,  
renseignez-vous auprès du service.

*Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.*

# LE KERNIC BISTROT

## HORAIRES

DE 12H À 14H ET DE 19H30 À 22H  
(22H30 LE SAMEDI)

Tickets restaurant et chèques vacances acceptés

## LA CARTE

Casino de Plouescat  
100 rue de Brest  
29430 PLOUESCAT  
[WWW.CASINOPLOUESCAT.COM](http://WWW.CASINOPLOUESCAT.COM)

## — GRANDES SALADES ET ENTRÉES —

Le Saladier Caesar 12.00€  
*(Salade, Aiguillettes de Poulet, Tomates Cerises, Croûtons, Copeaux de Parmesan, Sauce Caesar)*

Le Saladier fraîcheur 10.50€  
*(Salade, Petits Radis Glacés, Melon, Concombre, Betterave Chioggia, Tomates Cerises, Tagliatelles de Carottes Pourpres, Vinaigrette au Citron Confit)*

Cheese Cake au Saumon Fumé 11.00€  
*(Gâteau de Fromage Frais, Asperge Verte, Saumon Fumé par nos soins)*

## — INCONTOURNABLES —

Kernic Burger 17.00€  
*(Steak Haché Charolais 180gr, Oignon Rosé de Bretagne, Salade Croquante, Cheddar, Sauce Tartare)*

Suprême de Volaille, Crème de Pleurotes 16.00€  
*(Blanc de Volaille accompagné du Manchon de l'Aile)*

Tartare de Bœuf Charolais 180gr 16.00€  
*(Préparé à la demande)*

Bavette Angus 200gr\* 17.00€  
*(Viande de Race, Délicate et Goûteuse)*

Entrecôte Maturée 250gr Simmental\* 22.00€  
*(Race Mixte par Excellence, Originnaire de l'Oberland Bernois, Viande Allemande à la fois Goûteuse et Persillée)*

\*Sauces au choix : Echalote, Bleu, Poivre 1.00€

Fish and Chips de Cabillaud 15.00€  
*(Coleslaw et sauce Tartare)*

Tous nos incontournables sont servis avec des légumes de saison et des frites fraîches de la "Légumerie du Léon" à Bourg Blanc.

## — PÂTES —

Penne Rigate au Saumon Fumé et Asperges Vertes 13.00€  
*(Asperges Vertes, Saumon Fumé par nos soins, Crème, Parmesan)*

Penne Rigate Veggie aux Légumes Poêlés 12.00€  
*(Tomates Cerises, Poivrons, Oignon Rosé de Bretagne, Artichaut, Champignons, Pesto, Parmesan)*

## — FORMULES —

### Formule Express à 12.00€

Plat + verre de vin 12cl ou eau minérale 30cl ou Heineken 25cl  
*(Le midi, du Lundi au Vendredi, hors jours fériés)  
Selon les suggestions du Chef*

### Formule Bistrot à 18.00€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert  
*Selon les suggestions du Chef*

### Menu Kernic à 23.00€

Entrée + Plat + Dessert  
*Selon les suggestions du Chef*

### Menu enfant à 9.50€

*Petit plat + Dessert*



La carte est élaborée par François notre Chef de Cuisine



Toutes nos équipes sauront vous conseiller pour vous faire passer un agréable moment



Nous privilégions un approvisionnement avec nos fournisseurs locaux et régionaux

### Pour un évènement privé ou professionnel

Le Kernic Bistrot vous propose également des menus adaptés aux groupes de 15 à 50 personnes.

### N'hésitez pas à contacter Nicolas

sur [njarniou@partouche.com](mailto:njarniou@partouche.com),  
qui vous accompagnera dans la personnalisation de votre projet.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## — DESSERTS & COUPES GLACÉES —

Pavlova aux Fruits Rouges 7.00€

Ile Flottante, Caramel au Beurre Salé 7.00€

Les Desserts du Jour 7.00€

Café ou Thé gourmand 8.50€

Coupe 2 Boules\* 4.00€

Coupe 3 Boules\* 5.00€

Coupe Créole 9.50€

*(Rhum Raisin, Vanille, arrosée de Rhum Ambré, Chantilly)*

Coupe Kernic 8.50€

*(Vanille, Caramel, Crème de Caramel au Beurre Salé, Chantilly)*

Dame Blanche 8.50€

*(Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly)*

Supplément Chantilly 1.00€

\*Vanille, Café, Chocolat, Rhum-Raisin, Pistache, Citron, Caramel au Beurre Salé, Cassis, Fraise, Fruits de la Passion, Noix de Coco

## — BOISSONS CHAUDES —

Café, Déca 2.00 €

Crème 2.00 €

Cappucino 4.00 €

Double Café 4.00 €

Petit Chocolat 2.50 €

Chocolat Viennois 4.00 €

Thés, Infusions 2.50 €



SCANNER ET TRADUIRE VOTRE MENU  
SCAN AND TRANSLATE YOUR MENU

Scannez pour traduire votre menu  
Scan to translate your menu