

ENTRÉES

Les Entrées du Jour <i>Selon les suggestions du Chef</i>	8.00€
Oeuf Cocotte à la Forestière <i>Oeuf cuit dans sa cocotte, Champignons à la crème</i>	8.00€
Le Saladier Caesar <i>Salade, Aiguillettes de Poulet, Tomates Cerises, Croûtons, Copeaux de Parmesan, Sauce Caesar</i>	12.00€
Tataki de Saumon Mariné au Sésame <i>Filet de Saumon juste Saisi Mariné façon Japonaise</i>	12.00€
Foie Gras de Canard du Chef <i>Accompagné de ses toasts chauds</i>	14.00€

PLATS

Oeufs Cocotte à la Forestière <i>Oeufs Cuits dans une Cocotte, Champignons à la Crème, Frites Fraîches et Salade Verte</i>	14.00€
Penne Rigate au Saumon Fumé <i>Saumon Fumé par nos soins, Crème, Parmesan, Asperges Vertes Croquantes</i>	14.00€
Fish and Chips de Cabillaud <i>Filets de Cabillaud Panés, Frites Fraîches, Coleslaw, Salade Verte, Sauce Tartare du Chef</i>	15.00€
Filet de Dorade <i>Risotto aux Asperges Vertes, Crème d'Oignons de Roscoff au Balsamique</i>	19.50€
Confit de Canard du Chef <i>Cuisse de Canard confite par nos soins, Écrasé de Pomme de Terre du Chef et Salade Verte</i>	21.00€
Kernic Burger <i>Steak Charolais façon Bouchère 180gr, Cheddar, Salade, Oignon Rosé de Bretagne, Sauce Tartare du Chef, Frites Fraîches et Salade Verte</i>	17.00€
Tartare de Boeuf Charolais 180gr <i>Préparé à la demande, Frites Fraîches et Salade Verte</i>	16.00€
Bavette Angus 200gr* <i>Viande de Race, Délicate et Goûteuse, Frites Fraîches et Légumes de saison</i>	17.00€
Entrecôte Maturée 250gr Simmental* <i>Race Mixte par Excellence, originaire de l'Oberland Bernois, Viande à la fois Goûteuse et Persillée, Frites Fraîches et Légumes de saison</i>	22.00€

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

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.

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 19.00€

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

Menu Kernic à 24.00€

Entrée + Plat + Dessert
Selon les suggestions du Chef

Menu Enfant à 9.50€

Petit Plat + Dessert

DESSERTS

Les Desserts du Jour <i>Selon les Suggestions du Chef</i>	7.00€
Ile Flottante, Caramel au Beurre Salé	7.00€
Panna Cotta selon l'Humeur du Chef	7.00€
Café ou Thé Gourmand	8.50€

COUPES GLACÉES

Coupe 2 Boules*	4.50€
Coupe 3 Boules*	6.00€
<i>Supplément Chantilly</i>	1.00€
Coupe Kernic <i>Vanille, Caramel, Crème de Caramel au Beurre Salé, Chantilly</i>	8.50€
Dame Blanche <i>Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly</i>	8.50€
Coupe Créole <i>Rhum Raisin, Vanille, arrosée de Rhum Ambré, Chantilly</i>	9.50€
<i>* Vanille, Café, Chocolat, Rhum-Raisin, Pistache, Citron, Caramel au Beurre Salé, Cassis, Fraise, Fruits de la Passion, Noix de Coco</i>	

BIÈRES

PRESSION

	15cl	25cl	50cl
Heineken	2.50€	4.00€	7.00€
Twist, Tango		4.50€	7.50€
Monaco		4.50€	7.50€
Panaché	2.50€	4.00€	7.00€
Affligem	3.00€	5.00€	9.00€

BOUTEILLES




	25cl	33cl
Desperados		7.00€
Edelweiss		7.00€
Pelforth Brune		7.00€
Heineken Zéro		4.00€
Cidre	3.50€	

Emportez votre bouteille, renseignez-vous auprès du service.

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

CARTE DES VINS

ROSÉ

			
« Henri Gaillard » <i>AOP Côtes de Provence</i>	14.50€	19.50€	
« Les Jamelles Cinsault » <i>Badet Clément IGP Pays d'Oc</i>		22.00€	
« Costa Serena » <i>IGP de l'Île de Beauté</i>		18.00€	3.50€

BLANC

« Gros Manseng Sauvignon » <i>Alain Brumont IGP Côtes de Gascogne</i>	19.00€	3.50€
« XVIII Saint Luc » <i>IGP Côtes de Gascogne - Plaimont Moelleux</i>	19.00€	3.50€
« Château Canteloudette » <i>AOP Entre-Deux-Mers</i>	23.00€	
« Les Emalières » <i>AOP Mâcon Village</i>	16.00€	22.00€

ROUGE

« Vidal Fleury » <i>AOP Côtes du Rhône</i>	14.50€	22.00€	
« Château Lieujean » <i>AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois</i>		29.00€	
«Château Vieux Charron» <i>AOP Blaye Côtes de Bordeaux</i>	14.50€	21.00€	
« Agneau Rouge » <i>Baron Philippe de Rothschild AOC Bordeaux</i>		23.00€	4.50€
« Tannat Merlot » <i>Alain Brumont IGP Côtes de Gascogne</i>		20.00€	
« Les Javeaux » <i>AOP Saint Nicolas de Bourgueil</i>		20.50€	
« Les Jamelles Syrah » <i>Badet Clément IGP Pays d'Oc</i>		20.50€	
« Domaine du Bouc » <i>Petit Bouc Gamay AOP Touraine</i>	19.50€	3.50€	

EAUX MINÉRALES

		
Vittel	3.50€	5.00€
San Pellegrino	3.50€	5.00€

BOISSONS CHAUDES

Café, Déca, Crème	2.00€
Cappucino	4.00€
Double Café	4.00€
Petit Chocolat	2.50€
Chocolat Viennois	4.00€
Thé, Infusion	2.50€