

ENTRÉES

Entrées du Jour		8.00€
<i>Selon les Suggestions du Chef</i>		
Gaspacho Andalou et ses Gressins		8.00€
<i>Soupe Rafraîchissante aux Légumes du Soleil</i>		
Saladier Caesar		12.00€
<i>Salade, Aiguillettes de Poulet, Tomates Cerises, Croûtons, Copeaux de Parmesan, Sauce Caesar</i>		
Saumon Mi Cuit		12.50€
<i>Saumon à l'Huile d'Olive Parfumée et Sa Vinaigrette de Framboise</i>		
Carpaccio de Boeuf	1 Assiette	8.00€
<i>Assaisonné au Citron, Pesto de Roquette Et Copeaux de Parmesan</i>		
	2 Assiettes	15.50€
		4.00€
		Supplément Frites Fraîches

PLATS

Penne Rigate au Saumon Fumé		14.00€
<i>Saumon Fumé par nos Soins, Crème, Parmesan, Asperges Vertes Croquantes</i>		
Fish and Chips de Cabillaud		15.00€
<i>Filets de Cabillaud Panés, Frites Fraîches, Coleslaw, Salade Verte, Sauce Tartare du Chef</i>		
Filet de Dorade		19,50€
<i>Au Pesto de Roquette et sa Ratatouille</i>		
Cuisse de Poulet Fermier d'Argoat		17.50€
<i>Croûtes d'Herbes et Noisettes, Écrasé de Pomme de Terre</i>		
Kernic Burger		17.00€
<i>Steak Charolais façon Bouchère 180gr, Cheddar, Salade, Oignon Rosé de Bretagne, Sauce Tartare du Chef, Frites Fraîches et Salade Verte</i>		
Tartare de Boeuf Charolais 180gr		16.00€
<i>Préparé à la demande, Frites Fraîches et Salade Verte</i>		
Bavette Angus 200gr*		17.00€
<i>Viande de Race, Délicate et Goûteuse, Frites Fraîches et Légumes de Saison</i>		
Entrecôte Maturée 250gr Simmental*		22.00€
<i>Race Mixte par Excellence, originaire de l'Oberland Bernois, Viande à la fois Goûteuse et Persillée, Frites Fraîches et Légumes de Saison</i>		
* 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

Desserts du Jour	7.00€
<i>Selon les Suggestions du Chef</i>	
Panna Cotta selon l'Humeur du Chef	7.00€
Fontainebleau aux Fraises	8.50€
Café ou Thé Gourmand	8.50€
COUPES GLACÉES	
Coupe 2 Boules*	4.50€
Coupe 3 Boules*	6.00€
<i>Supplément Chantilly 1.00€</i>	
Coupe Kernic	8.50€
<i>Vanille, Caramel, Crème de Caramel au Beurre Salé, Chantilly</i>	
Dame Blanche	8.50€
<i>Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly</i>	
Coupe Créole	9.50€
<i>Rhum Raisin, Vanille, arrosée de Rhum Ambré, Chantilly</i>	
* Vanille, Café, Chocolat, Rhum-Raisin, Pistache, Citron, Caramel au Beurre Salé, Cassis, Fraise, Fruits de la Passion, Noix de Coco	

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

BLANC

« Gros Manseng Sauvignon »		19.00€	3.50€
<i>Alain Brumont IGP Côtes de Gascogne</i>			
« XVIII Saint Luc »		19.00€	3.50€
<i>IGP Côtes de Gascogne - Plaimont Moelleux</i>			
« Château Canteloudette »		23.00€	
<i>AOP Entre-Deux-Mers</i>			
« Les Emalières »	16.00€	22.00€	
<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€	21.00€	
<i>AOP Blaye Côtes de Bordeaux</i>			
« Agneau Rouge »		23.00€	4.50€
<i>Baron Philippe de Rothschild AOC Bordeaux</i>			
« Tannat Merlot »		20.00€	
<i>Alain Brumont IGP Côtes de Gascogne</i>			
« Les Javeaux »		20.50€	
<i>AOP Saint Nicolas de Bourgueil</i>			
« Les Jamelles Syrah »		20.50€	
<i>Badet Clément IGP Pays d'Oc</i>			
« Domaine du Bouc »	19.50€	3.50€	
<i>Petit Bouc Gamay AOP Touraine</i>			

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€