

## ENTRÉES

Les Entrées du Jour <i>Selon les suggestions du Chef</i>	8.00€
<b>Le Saladier Caesar</b> <i>Salade, Aiguillettes de Poulet, Tomates Cerises, Croûtons, Copeaux de Parmesan, Sauce Caesar</i>	12.00€
<b>Tataki de Saumon Mariné au Sésame</b> <i>Filet de Saumon juste Saisi Mariné façon Japonaise</i>	12.00€
<b>Carpaccio de Boeuf</b> <i>1 Assiette</i>	8.00€
<i>Marinade au Pesto Rouge, noisettes</i> <i>2 Assiettes</i>	15.00€
<i>Supplément Frites Fraîches</i>	4.00€

## INCONTOURNABLES

<b>Magret de Canard 250gr au Miel</b> <i>Légumes, Fruits d'Été</i>	22.00€
<b>Kernic Burger</b> <i>Steak Haché Charolais 180gr, Oignon Rosé de Bretagne, Salade croquante, Cheddar, Sauce Tartare du Chef</i>	17.00€
<b>Tartare de Boeuf Charolais 180gr</b> <i>Préparé à la demande</i>	16.00€
<b>Bavette Angus 200gr*</b> <i>Viande de Race, Délicate et Goûteuse</i>	17.00€
<b>Entrecôte Maturée 250gr Simmental*</b> <i>Race Mixte par Excellence, originaire de l'oberland Bernois, Viande à la fois Goûteuse et Persillée</i>	22.00€
<i>* Sauces au choix : Echalote, Bleu, Poivre, Tartare</i>	1.00€

## POISSONS

<b>Fish and Chips de Cabillaud</b> <i>Filet de Cabillaud Pané, Frites Fraîches, Salade Verte, Coleslaw, Sauce Tartare du Chef</i>	15.00€
<b>Filet de Dorade à l'Huile Vierge</b> <i>Écrasé de Pommes de Terre aux Olives Confites</i>	19.50€

## PÂTES

<b>Penne Rigate au Saumon Fumé</b> <i>Saumon Fumé par nos soins, Crème, Parmesan, Asperges Vertes Croquantes</i>	13.00€
<b>Salade de Penne Rigate</b> <i>Mozzarella Marinée, Tomato, Concombre, Radis Red Meat, Basilic, Mayonnaise Maison du Chef au Curry</i>	11.00€

*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

<b>Les Desserts du Jour</b> <i>Selon les Suggestions du Chef</i>	7.00€
<b>Ile Flottante, Caramel au Beurre Salé</b>	7.00€
<b>Crème Brulée « Carambar »</b>	7.00€
<b>Café ou Thé Gourmand</b>	8.50€

## COUPES GLACÉES

<b>Coupe 2 Boules*</b>	4.50€
<b>Coupe 3 Boules*</b>	6.00€
<b>Coupe Kernic</b> <i>Vanille, Caramel, Crème de Caramel au Beurre Salé, Chantilly</i>	8.50€
<b>Dame Blanche</b> <i>Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly</i>	8.50€
<b>Coupe Créole</b> <i>Rhum Raison, Vanille, arrosée de Rhum Ambré, Chantilly</i>	9.50€
<i>Supplément Chatilly</i>	1.00€
<i>* Vanille, Café, Chocolat, Rhum-Raisin, Pistache, Citron, Caramel au Beurre Salé, Cassis, Fraise, Fruit 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
Despérados		7.00€
Edelweiss		7.00€
Pelforth Brune		7.00€
Heineken 0		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

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

### BLANC

« Gros Manseng Sauvignon » <i>Alain Brumont IGP Côte de Gascogne</i>	18.00€	3.50€
« XVIII Saint Luc » <i>IGP Côte 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€	21.00€

### ROUGE

« Vidal Fleury » <i>AOP Côte 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€	19.50€
« Agneau Rouge » <i>Baron Philippe de Rothschild AOC Bordeaux</i>		22.00€
« Tannat Merlot » <i>Alain Brumont IGP Côtes de Gascogne</i>		19.00€
« Les Javeaux » <i>AOP Saint Nicolas de Bourgeuil</i>		19.50€
« Les Jamelles Syrah » <i>Badet Clément IGP Pays d'Oc</i>		19.50€
« Domaine du Bouc » <i>Petit Bouc Gamay AOP Touraine</i>	18.50€	3.50€

### EAUX MINÉRALES

	 50 cl	 100 cl
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€