

CARTE DES VINS

	 37,5 cl	 75 cl	 12 cl
ROSÉ			
« 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 Côtes de Gascogne</i>	18.00€		3.50€
« XVIII Saint Luc » Plaimont Moelleux <i>IGP Côtes de Gascogne</i>			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 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€	19.50€	
« Agneau Rouge » <i>Baron Philippe De Rothschild AOC Bordeaux</i>		22.00€	4.50€
« Tannat Merlot » <i>Alain Brumont IGP Côtes de Gascogne</i>		19.00€	
« Les Javeaux » <i>AOP Saint Nicolas de Bourgueil</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€	

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)

LA CARTE

Tickets restaurant et chèques vacances acceptés

Casino de Plouescat

100 rue de Brest
29430 PLOUESCAT

WWW.CASINOPLOUESCAT.COM

INCONTOURNABLES

Le Saladier Caesar <i>(Salade, Aiguillettes de Poulet, Tomates Cerises, Croûtons, Copeaux de Parmesan, Sauce Caesar)</i>	12.00€
Le Saladier Gourmand <i>(Salade, Gésiers et Foies de Volailles, Champignons Poêlés, Pignons de Pin)</i>	12.00€
Cheese Burger <i>(Steak Haché Charolais 180gr, Oignon Rosé de Bretagne, Salade Croquante, Cheddar, Sauce Tartare Maison)</i>	16.00€
Tartare de Bœuf Charolais 180gr <i>(Préparé à la demande)</i>	16.00€
Bavette Angus 200gr* <i>(Viande de Race, Délicate et Goûteuse)</i>	16.00€
Entrecôte Maturée 250gr Simmental* <i>(Race Mixte par Excellence, Originnaire de l'Oberland Bernois. Viande Allemande à la fois Goûteuse et Persillée.)</i>	22.00€
*Sauces au choix : Echalote, Roquefort, Poivre	1.00€
Fish and Chips de Cabillaud <i>(Coleslaw et sauce Tartare Maison)</i>	14.00€

PIZZAS

Reine <i>(Coulis de Tomate, Jambon Blanc, Champignons, Mozzarella Di Bufala)</i>	13.00€
4 Fromages <i>(Coulis de Tomate, Gorgonzola, Chèvre, Cheddar, Mozzarella Di Bufala)</i>	14.00€

PÂTES

Penne Rigate au Saumon Fumé et Asperges Vertes <i>(Penne Rigate, Asperges Vertes, Saumon Fumé «Maison», Crème Végétale, Parmesan)</i>	13.00€
Penne Rigate Veggie aux Légumes Poêlés <i>(Tomates Cerises, Poivrons, Oignon Rosé de Bretagne, Artichaut, Champignons, Pesto, Parmesan)</i>	12.00€

FORMULES

Formule Express à 12.00€ <i>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</i>
Formule Bistrot à 17.00€ <i>Entrée + Plat ou Plat + Dessert Selon les suggestions du Chef</i>
Menu Kernic à 22.00€ <i>Entrée + Plat + Dessert Selon les suggestions du Chef</i>
Menu Enfant à 9.50€ <i>Petit plat + Dessert</i>



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,
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

Les Desserts du Jour <i>(Servis uniquement avec un plat)</i>	7.00€
Café ou Thé gourmand <i>(Servi uniquement avec un plat)</i>	8.50€
Coupe 2 Boules*	4.00€
Coupe 3 Boules*	5.00€
Coupe Créole <i>(Rhum Raisin, Vanille, arrosée de Rhum Ambré, Chantilly)</i>	9.50€
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€
<i>Supplément Chantilly</i>	0.50€
<i>*Vanille, Café, Chocolat, Rhum-Raisin, Pistache, Caramel au Beurre Salé, Citron, Cassis, Fraise, Fruits de la Passion, Noix de Coco</i>	

BOISSONS CHAUDES

Café, Déca	1.90 €
Crème	2.10 €
Cappuccino	4.10 €
Double Café	3.80 €
Petit Chocolat	2.10 €
Chocolat Viennois	4.10 €
Thés, Infusions	2.50 €



Scannez pour traduire votre menu
Scan to translate your menu