

DESSERTS & COUPES GLACÉES

Café ou thé gourmand <i>(Servi uniquement avec un plat)</i>	8,00€
Coupe 2 boules	4,00€
Coupe 3 boules	5,00€
Coupe Colonel <i>(Citron Vert arrosé de Vodka)</i>	9,50€
Coupe Créole <i>(Rhum Raisin, Vanille, arrosé de Rhum Ambré, Chantilly au Mascarpone)</i>	9,50€
Coupe Kernic <i>(Vanille, Caramel, Crème de Caramel au Beurre Salé, Chantilly au Mascarpone)</i>	8,50€
Coupe Melba <i>(Vanille, Coulis de Fruits Rouges, Fruits Frais de Saison, Chantilly au Mascarpone)</i>	8,50€
Café ou chocolat liégeois	8,50€
<i>Supplément Chantilly au Mascarpone</i>	<i>0,50€</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 €



e-RestaurantNFC

Scannez pour traduire votre menu
Scan to translate your menu

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

HORAIRES

OUVERT 7/7,
DE 12H À 14H ET DE 19H30
À 22H (22H30 LE SAMEDI)

Tickets restaurant et chèques vacances acceptés

LE KERNIC BISTROT

Casino de Plouescat

100 rue de Brest
29430 PLOUESCAT
WWW.CASINOPLOUESCAT.COM

INCONTOURNABLES

Cheese Burger <i>(Steak Haché 180gr Salers, Oignon Rosé de Roscoff, Salade Croquante, Sauce Cheddar)</i>	16,00€
Beef Burger <i>(Steak Haché 180gr Salers, Oignon Rosé de Roscoff, Salade Croquante, Pepper Sauce)</i>	15,00€
Tartare de Bœuf 180gr Salers <i>(Préparé à la demande)</i>	15,00€
Entrecôte Maturée 300gr Simmental <i>(Race mixte par excellence, originaire de l'Oberland Bernois. Viande Allemande à la fois goûteuse et persillée.)</i>	24,00€
<i>Sauces au choix : Béarnaise, Echalote, Roquefort</i>	1,50€
Fish and Chips de Cabillaud <i>(Coleslaw et sauce Tartare Maison)</i>	13,00€
Les Huîtres de Prat-Ar-Coum	
- Les 6	10,00€
- Les 9	14,50€
- Les 12	19,00€

PIZZAS

Bretonne <i>(Coulis de Tomate, Andouille, Oignon Rosé de Roscoff, Artichaut, Mozzarella Di Bufala)</i>	14,00€
4 Fromages <i>(Coulis de Tomate, Gorgonzola, Chèvre, Cheddar, Mozzarella Di Bufala, Roquette)</i>	14,00€
Margarita <i>(Coulis de Tomate, Mozzarella Di Bufala, Tomates Cerises, Roquette)</i>	12,00€

PÂTES

Tagliatelles Carbonara <i>(Lardons, Oignon Rosé de Roscoff, Champignons, Jaune d'œuf, Crème Fraîche)</i>	13,00€
--	--------

FORMULES

Formule Express à 12€ <i>Plat + verre de vin 12cl ou eau minérale 33cl ou Heineken 25cl (Le midi, du Lundi au Vendredi, hors jours fériés) Selon les suggestions du jour</i>
Formule Bistrot à 16.50€ <i>Entrée + Plat ou Plat + Dessert Selon les suggestions du jour</i>
Menu Kernic à 21.50€ <i>Entrée + Plat + Dessert Selon les suggestions du jour</i>
Menu enfant à 9.00€ <i>Petit plat + Dessert</i>

SALADES REPAS

La Salade Caesar <i>(Salade Romaine, Filets de Poulet, Tomates Cerises, Croûtons, Copeaux de Parmesan, Sauce Caesar)</i>	14,50€
La Salade Fraicheur au Saumon Fumé par nos soins <i>(Salade, Haricots Verts, Concombres, Tomates Cerises, Radis, Oignon Rosé de Roscoff, Œufs de Caille, Saumon Fumé)</i>	14,50€



La carte est élaborée par notre Chef de Cuisine François



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



Nous privilégions un approvisionnement avec nos fournisseurs locaux et régionaux

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€	
« Naturalys Grenache » <i>Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc</i>		19,50€	
« Costa Serena » <i>IGP de l'Île de Beauté</i>		17,00€	3,50€
« Château de Pennautier » <i>AOP Cabardès</i>		24,00€	

BLANC

	37,5 cl	75 cl	12 cl
« Gros Manseng Sauvignon » <i>Alain Brumont IGP Côtes de Gascogne</i>		18,00€	3,50€
« XVIII Saint Luc » <i>Plaimont Moelleux IGP Côtes de Gascogne</i>		23,00€	3,50€
« Château Landereau » <i>Bruno Baylet AOP Entre-Deux-Mers</i>		21,00€	
« Château de la Bourdinière » <i>Lieubeau AOP Gros Plan du Pays Nantais</i>	16,00€	21,00€	
« Les Emalières » <i>AOP Mâcon Village</i>			

ROUGE

	37,5 cl	75 cl	12 cl
« Seigneur de Grézette » <i>AOP Cahors</i>		19,50€	
« 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€
« Domaine de La Borie Blanche » <i>Lorgeril AOP Minervois</i>		23,00€	
« Esprit de Torus » <i>Alain Brumont AOP Madiran</i>		21,00€	
« Tannat Merlot » <i>Alain Brumont IGP Côtes de Gascogne</i>		19,00€	
« Les Javeaux » <i>AOP Saint Nicolas de Bourgueil</i>		19,50€	
« Collection » <i>J Mourat AOP Fiefs Vendéens Mareuil</i>		25,00€	
« Les Jamelles syrah » <i>Badet Clément IGP Pays d'Oc</i>		19,50€	
« Domaine du Petit Chambord » <i>François Cazin AOP Cheverny</i>		26,00€	
« Domaine du Bouc » <i>Petit Bouc Gamay AOP Touraine</i>		18,50€	3,50€

EAUX MINÉRALES

Evian / Badoit / Badoit Rouge	5,80€
-------------------------------	-------

*Emportez votre bouteille, renseignements auprès du service.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*