



CARTE

Ker Lounge

LES COCKTAILS

♥ *Les classiques du Ker Lounge*

APEROL SPRITZ 10 €

4 cl Aperol, 8 cl Prosecco, 4 cl Perrier

ORIGINAL MOJITO 12 €

4 cl rhum Havana 3 ans, Perrier, cassonade, citron,
sucre de canne,

CAÏPIRINHA 10 €

4 cl cachaça Ypióca paille, citron, cassonade

PIÑA COLADA 12 €

4 cl rhum Havana 3 ans, 2 cl crème de coco Ponthier,
10 cl jus d'ananas

MOSCOW MULE 12 €

4 cl vodka Wyborowa, 2 cl triple sec Warenghem,
2 cl jus de citron, 6 cl ginger ale, Angostura

N'hésitez pas à demander
vos boissons favorites à nos barmans

Incontournables du Ker Lounge

HERBAL POWER 14 €

4 cl gin infusé à la coriandre, 2 cl limoncello Scogliera,
3 cl jus d'ananas, 3 cl jus de pomme

PISTACCIO SOUR 14 €

4 cl rhum Havana Special, 2 cl sirop de pistache,
2 cl jus de citron, blanc d'œuf, bitter cacao

PISCO SOUR 14 €

4 cl Pisco Gobernador, 2 cl triple sec, 2 cl sucre de canne,
2 cl jus de citron, blanc d'œuf, Angostura

DAIQUIRI HEMINGWAY 14 €

4 cl rhum Havana Club, 2 cl marasquin Giffard,
2 cl sirop de litchi, 2 cl jus de pamplemousse,
2 cl jus de citron, 2 cl jus d'orange

PORNSTAR MARTINI 14 €

4 cl vodka infusée à la vanille, 2 cl liqueur de passion
Vedrenne, 2 cl sirop de vanille, 2 cl jus de passion,
shot de Prosecco

LOLLIPOP 14 €

4 cl gin Citadelle, 2 cl triple sec Warenghem, 2 cl Cinzano
rouge, 2 cl sirop de cannelle, 2 cl jus de citron

ROZSTAR MARTINI 14 €

4 cl vodka infusée à la vanille, 2 cl triple sec
Warenghem, 2 cl sirop de vanille, 2 cl purée de passion,
4 cl jus d'ananas

AMARETTO MARTINI 14 €

4 cl Amaretto Disaronno, 2 cl Kahlúa, 2 cl sirop de vanille,
expresso



Les créations des barmans

PEPPER CITRUS

16 €

4 cl Rhum Bumbu, 2 cl Amaretto, 2 cl sirop de poivre de Sichuan, 2 cl jus de citron

EL DIABLO

16 €

4 cl Mezcal vert, 2 cl liqueur de cassis Warenghem, 2 cl sucre de canne, 2 cl de jus de citron, bitter piment

CREMET

18 €

4 cl Bourbon Maker's Mark, 2 cl Fine de Bretagne Warenghem, 2 cl sirop de cannelle, 2 cl sirop de citron, 4 cl jus de poire

ELIXIR

18 €

2 cl Chartreuse verte, 2 cl gin Beefeater, 2 cl Marasquin, 2 cl sirop de sureau, 2 cl jus de citron



Profiter sans alcool

BORA BORA

8 €

2 cl sirop de vanille, 2 cl purée de passion, 6 cl jus d'ananas, 6 cl jus de banane

JINJER

8 €

2 cl sirop de litchi, purée gingembre, 2 cl jus de citron, 6 cl jus de pomme trouble, Ginger Ale Artonic

NEW DEHLI

8 €

8 cl jus de mangue, 2 cl jus de citron, cumin, menthe

VIRGIN SPRITZ

8 €

2 cl sirop de sureau, 8 cl blanc de blanc 0%, Perrier

ARLEQUIN

8 €

2 cl sirop d'orgeat, 2 cl jus de citron, 2 cl jus de pomme, 2 cl jus de fraise, 2 cl jus de cranberry

HAPPY HOUR

au Ker Lounge



DU LUNDI AU VENDREDI

- 17:00 ~ 19:00 -

20% de remise

sur les cocktails classiques du Ker Lounge

20% de remise

sur les cocktails sans alcool

50% de remise

sur les bières pression 50cl

LES ALCOOLS

Champagnes

	Coupe 12cl	Bouteille 75cl
Haton Brut	15 €	65 €
Prosecco	9 €	45 €
Comtes de Champagnes Taittinger		259 €

Aperitifs

Cinzano Blanc, Rouge - 7cl	6 €
Lillet rose - 6cl	11 €
Campari - 4cl	9 €
Porto Rouge, Blanc - 9cl	7 €
Pastis Ty Jaune - 2cl	4 €

Bières et cidre bouteilles - 33cl

Kanarfol - Brasserie locale 	8 €
Tregor Pale Ale, Blanche, Stout	
Heineken sans alcool	6 €
Desperados	8 €
Cidre Sorre	8 €

Bières pression

	25cl	33cl	50cl
Philomenn rousse - Brasserie Touken	7 €	9 €	13 €
Coreff blonde 	6 €	8 €	12 €

LES ALCOOLS

Whiskies - 4cl

Ardbeg 10 ans	18 €
Ballantine's	9 €
Makers Mark Bourbon	12 €
Jack Daniel 's	9 €
Kujira inari	18 €
Nikka Coffey Grain	18 €
Jameson	10 €

Gins - 4cl

Beefeater	9 €
Citadelle	10 €
Hendricks	14 €
Lord of barbes	14 €
An Dullaman	12 €

Vodkas - 4cl

Wyborowa	9 €
Grey Goose	14 €
Le Philtre bio 	12 €

LES ALCOOLS

Alcools bretons - 4cl

Whisky Armorik Sherry Cask 	14 €
Whisky Armorik Original 	11 €
Whisky Armorik 18 ans 	37 €
Triple sec Warenghem	8 €
Fine de Bretagne Warenghem 	12 €
Menthe givrée Warenghem	8 €
Menthe naturelle Otsch !	9 €
Crème de whisky Warenghem	10 €

Alcools

Suze - 6cl	9 €
Tequila José Cuervo - 4cl	10 €
Pisco - 4cl	14 €
Kalhua - 4cl	10 €
Cachaça Ypioca - 4cl	9 €
Chartreuse verte - 4cl	14 €

LES DIGESTIFS

Rhums - 4cl

Zacapa 23 ans	24 €
Bumbu original	12 €
Bumbu XO	20 €
Japonais Ryoma	18 €
Santa teresa	18 €
3 Rivières Cannes Brûlées	11 €
3 Rivières Double Wood	10 €
Havana 3 ans	9 €

Liqueurs et Digestifs - 4cl

Poire Williams	10 €
Mirabelle	10 €
Vieille Prune de Souillac	16 €
Amaretto Disaronno	11 €
Grand Marnier	12 €
Calvados Avallen VSOP	16 €
Cognac VSOP Martell	18 €
Cognac XO Abk6	24 €
Chambord	14 €
Limoncello	9 €
Liqueur de Sureau Ellenor	11 €

N'hésitez pas à demander
vos boissons favorites à nos barmans

CARTE DES VINS

Les vins blancs

	Au verre 12.5cl	Bouteille 75cl
AOC Coteaux du Layon, Michel Blouin (moelleux) 	10€	49 €
IGP Pays D'oc Chardonnay Maison Sieur D'Arques	5 €	25 €
AOC Bordeaux D de Dautzac 	8 €	40 €
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Jove 	9 €	44 €

Les vins rouges

AOC Bordeaux D de Dautzac 	8 €	40 €
VDF Pineau d'Aunis Domaine D'octavie	10 €	50 €
AOC Ventoux Fourmil Rouge	6 €	31 €

Les vins rosés

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Jove 	9 €	44 €
--	-----	------

La carte des vins de L'Haliotis
est également disponible au Ker Lounge

LES BOISSONS

Jus de Fruits Schorle - 33cl

Citron Fringant, Groseille Chatoyante  7 €

Jus de fruits frais - 20cl

Orange, Citron 7 €

Jus de fruits granini - 25cl

Pomme Abricot Citron 5 €

Banane Ananas Passion

Fraise Cranberry Tomate

Orange Mangue Pamplemousse

Mixez les jus
pour 2€ de plus

Soft

Coca Cola, Coca Cola zéro - 33cl 5 €

Limonade Houli - 33cl 5 €

Thé glacé maison - 25cl 5 €

Orangina - 25cl 5 €

Schweppes : tonic, agrumes - 25cl 5 €

Perrier - 33cl 5 €

Eaux

Aquachiar plate - 75cl 3 €

Eau régionale microfiltrée et affinée sur place

Aquachiar gazeuse - 75cl 4 €

Eau régionale microfiltrée et affinée sur place avec injonction de gaz carbonique

Plancoët plate ou gazeuse - 100cl 6 €

Plancoët plate ou gazeuse - 50cl 5 €

LES BOISSONS

Boissons chaudes

Expresso	3 €
Décaféiné	3 €
Double Espresso	5 €
Double crème	5.50 €
Cappuccino	5.50 €

Disponible avec du lait végétal

supp 2 €

Chocolats chauds - 25cl

Nature	5 €
Orgeat	6 €
Caramel beurre salé	6 €
Pistache	6 €
Vanille	6 €
Noisette	6 €

Macchiatos - 25cl

Nature	5 €
Orgeat	6 €
Caramel beurre salé	6 €
Pistache	6 €
Vanille	6 €
Noisette	6 €

Thés et infusions

Au choix dans nos boîtes à thés	4 €
---------------------------------	-----

CARTE SNACK

12h00 à 21h30

Le + pour commencer

Huîtres x6 de Paimpol, vinaigre à l'échalote et citron 15 €
Oysters from Paimpol, shallot and lemon vinegar

A partager

Planche de fromages 13 €
Cheese plate

Planche de charcuterie 15 €
Charcuterie plate

Planche mixte 19 €
Charcuterie and cheese plate

Les entrées

Salade de tomates anciennes et burrata au basilic 12 €
Tomato and burrata salad with basil

Gaspacho de nos légumes locaux 12 €
Gazpacho made with our local vegetables

Focaccia, confit d'oignons au basilic, tomates, mozzarella, jambon sec 18 €
Focaccia, onion confit with basil, tomatoes, mozzarella, cured ham

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included

Nous prenons en compte vos allergies et faisons de notre mieux pour répondre à vos besoins.
Cependant, malgré toutes nos précautions, nos cuisines et laboratoires de fabrication ne peuvent garantir l'absence totale de contact croisé entre les produits.

Les salades

- * **Salade Roz Marine** : salade romaine, croustilles de galette, mimosa d'œuf, avocat, tomate grappe, parmesan, gravlax de saumon à l'aneth 17 €

Salad romaine, crispy galette, egg mimosa, avocado, cherry tomatoes, parmesan, salmon gravlax with dill

- * **Salade de l'Argoat** : poitrine fumée, pommes de terre, mimosa d'œuf, croûtons, filets de poulet, crème au sarrasin 17 €

Smoked bacon, potatoes, egg mimosa, croutons, chicken fillets, buckwheat cream

Plats (uniquement de 12h à 14h et de 19h à 21h30)

- Tartare de bœuf préparé par nos soins** 23 €

Beef tartare prepared in-house

- Saumon grillé, caramel asiatique, pousses de soja** 23 €

Grilled salmon, Asian caramel, bean sprouts

- * **La suggestion du jour** 19 €

Suggestion of the day

Tous nos plats sont servis avec des pommes de terre au four, de la crème ciboulette et de la salade verte.

All our dishes are served with baked potatoes, chive sour cream and green salad.

Desserts

- * **Crème brûlée du moment** 9 €

Crème brûlée of the moment

- * **Assortiment gourmand** 10 €

Dessert of the day

- Suggestion du jour aux fruits** 12 €

Fruit dessert of the day

- Suggestion du jour au chocolat** 12 €

Chocolate dessert of the day

- Glaces et sorbets** 1 boule 3 €

Ice creams and sorbets 2 boules 6 €

Parfums : vanille, chocolat, kouign-amann, 3 boules 8 €

caramel au beurre salé, fraise, framboise, citron jaune, mandarine

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included

Nous prenons en compte vos allergies et faisons de notre mieux pour répondre à vos besoins.

Cependant, malgré toutes nos précautions, nos cuisines et laboratoires de fabrication ne peuvent garantir l'absence totale de contact croisé entre les produits.

CARTE SNACK

12h00 à 21h30

MENU

sur le pouce

AU CHOIX*

PLAT OU SALADE + DESSERT

*SELON LES PLATS ET DESSERTS

INDIQUÉS PAR UN ASTÉRISQUE : *

22 €

MENU

enfants ~ children

JUSQU'À 10 ANS
FORMULE : 12 €

Plats

Poisson du jour, blanc de poulet ou steak haché

Pâtes, pommes de terre sautées ou légumes

Fish of the day, chicken breast or minced steak

Pasta, fried potatoes or vegetables

Dessert

Salade de fruits

Fruit salad

Boisson

Sirop à l'eau (fraise, grenadine, menthe)

Water syrup (strawberry, grenadine, mint)

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included

Nous prenons en compte vos allergies et faisons de notre mieux pour répondre à vos besoins. Cependant, malgré toutes nos précautions, nos cuisines et laboratoires de fabrication ne peuvent garantir l'absence totale de contact croisé entre les produits.