CARTE

Ker Lounge

LES COCKTAILS

♥ *Les classiques du Ker Lounge*

Les Spritz — 10 €

APEROL SPRITZ

4 cl Aperol, 8 cl Prosecco, 2 cl Perrier

HUGO SPRITZ

4 cl liqueur de sureau, 8 cl Prosecco, 2 cl Perrier

Les Mules — 12 €

MOSCOW MULE

4 cl vodka Wyborowa, 10 cl ginger ale, 2cl jus de citron, Angostura

LONDON MULE

4 cl gin Beefeater, 10 cl ginger ale, 2 cl jus de citron

Les Mojitos · *version sans alcool disponible* — 12 €

ORIGINAL MOJITO

4 cl rhum Havana 3 ans, Angostura, 8 cl Perrier, cassonade, citron, menthe fraîche

MOJITO PASSION

4 cl rhum Havana 3 ans, 2 cl purée de passion Routin, 8 cl Perrier, citron, menthe fraîche

Les Coladas · *version sans alcool disponible* — 12 €

PIÑA COLADA

4 cl rhum Havana 3 ans, 10 cl jus d'ananas, lait de coco

SPICY MANGO COLADA

4 cl rhum Havana 3 ans, 5 cl jus de mangue, 2 cl sirop de piment de Cayenne, 5 cl jus d'ananas, lait de coco

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous nos prix sont nets, TVA et service inclus.

Incontournables du Ker Lounge

Les Sours — 14 €

PISTACCIO SOUR

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

POP CORN SOUR

4 cl rhum Havana Especial, 2 cl blanc d'œuf, 2 cl sirop de popcorn, 2 cl jus de citron

Les Stars — 14 €

PORNSTAR MARTINI

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

FRENCHSTAR MARTINI

4 cl vodka infusée à la vanille, 2 cl liqueur de framboise, 2 cl sirop de vanille, 4 cl jus d'ananas

Les Coffees — 14 €

MADELAINE

2 cl d'Amaretto, 2 cl liqueur de café, 10 cl jus d'ananas

AMARETTO MARTINI

4 cl Amaretto, 2 cl liqueur de café, 2 cl sirop de vanille, 1 expresso

Les Ladys — 14 €

PINK LADY

4 cl gin Citadelle, 2 cl Cinzano Rosso, 1 cl e crème de framboise, 3 cl jus de fraise

TEA TIME

4 cl gin infusé au thé vert et au gingembre, 2 cl jus de citron, 2 cl sirop de sureau, purée de gingembre

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous nos prix sont nets, TVA et service inclus.

Les cocktails découverte — 15 €

BAD OMENS
4 cl mezcal vert, 2 cl marasquin, 4 cl d'eau de poivron, 1 cl jus de citron, piment d'Espelette

CHARTREUSE MULE
4 cl Chartreuse Verte, 2 cl jus de citron, 10 cl ginger ale

Les créations des barmans — 18 €

NIKKI
4 cl rhum Havana Especial, 2 cl crème d'érable, 2 cl jus de pomme rôtie, 1 cl sirop d'érable

GOLDEN GINGER
4 cl rhum Havana 7 ans, 2 cl sirop de pain d'épices maison, 2 cl jus d'orange, 2 cl blanc d'œuf

VELOURS
4 cl whisky Maker's Mark, 4 cl sirop de carotte infusé à la verveine, 2 cl blanc d'œuf

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

Profiter sans alcool — 8 €

BORA BORA
2 cl sirop de vanille, 2 cl purée de passion, 10 cl jus d'ananas, 10 cl jus de banane

JINJER
2 cl sirop de litchi, 4 cl jus de pomme, purée gingembre, 10 cl Ginger Ale

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

POIRIER
5 cl jus de poire, 1 cl sirop de vanille, 3 cl jus de pomme, 1 cl jus de citron, 4 cl Blanc de Blanc 0 %

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous nos prix sont nets, TVA et service inclus.

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous nos prix sont nets, TVA et service inclus.

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

Kanarfoll - 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 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous nos prix sont nets, TVA et service inclus.

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 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous nos prix sont nets, TVA et service inclus.

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 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous nos prix sont nets, TVA et service inclus.

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous nos prix sont nets, TVA et service inclus.

CARTE DES VINS

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous nos prix sont nets, TVA et service inclus.

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 Houl - 33cl	5 €
Thé glacé maison - 25cl	5 €
Orangina - 25cl	5 €
Schweppes : tonic, agrumes - 25cl	5 €
Perrier - 33cl	5 €

Eaux

Aquachiara plate - 75cl Eau régionale microfiltrée et affinée sur place	3 €
Aquachiara gazeuse - 75cl Eau régionale microfiltrée et affinée sur place avec injonction de gaz carbonique	4 €
Plancoët plate ou gazeuse - 100cl	6 €
Plancoët plate ou gazeuse - 50cl	5 €

Tous nos prix sont nets, TVA et service inclus.

LES BOISSONS

Boissons chaudes

Expresso	3 €
Décaféiné	3 €
Double Expresso	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 €

Tous nos prix sont nets, TVA et service inclus.

CARTE SNACK

12h00 à 21h30

Le + pour commencer

Huîtres de Paimpol, vinaigre échalote citron
Paimpol oysters, shallot and lemon vinaigrette

6 huîtres 15 €
9 huîtres 21 €
12 huîtres 26 €

A partager

Planche de fromages 13 €
Charcuterie and cheese plate

Planche de charcuterie 15 €
Charcuterie plate

Planche mixte 19 €
Charcuterie and cheese plate

Les salades

*Salade Roz Marine : salade romaine, croustilles de galette, mimosa d'œuf, avocat, tomate grappe, parmesan, gravlax de saumon 17 €
Romaine lettuce, crispy buckwheat galette pieces, mimosa egg, avocado, vine tomatoes, Parmesan, and salmon gravlax.

*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

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.

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

Tartare de bœuf préparé par nos soins, pommes grenaille — 23 €
Beef tartare, baby potatoes

Cocotte gratinée de haricots blancs au lard fumé, crème d'andouille, saucisse au couteau — 21 €
Baked white bean casserole with smoked bacon, andouille sausage cream, and traditional coarse-ground sausage

Penne à la crème de truffe : penne rigate, crème de parmesan à la truffe, cébettes — 24 €
Truffle Cream Penne: penne rigate, truffle Parmesan cream, spring onions

*La suggestion du jour — 19 €
Suggestion of the day

Desserts

Assiette de fromages : comté, Pont-l'Évêque, tomme fermière, salade verte — 10 €
Cheese plate : comté, Pont-l'Évêque, farmhouse tomme, green salad

*Crème brûlée du moment — 9 €
Crème brûlée of the moment

*Assortiment gourmand — 10 €
Dessert Selection

Douceur du jour — 11 €
Dessert of the day

Ananas rôti aux épices, crumble au chocolat, crème glacée vanillée — 12 €
Spiced roasted pineapple, chocolate crumble, vanilla ice cream

Glaces et sorbets — 1 boule 3 € / 2 boules 6 € / 3 boules 8 €
Ice creams and sorbets

Parfums au choix : vanille, chocolat noir, chocolat blanc, blé noir, caramel au beurre salé, citron jaune, noix de coco et mangue.

Flavours of your choice: vanilla, dark chocolate, white chocolate, buckwheat, salted butter caramel, lemon, coconut and mango.

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.