

Restaurant le Kerann

Formules
servies
uniquement
le **midi** du
lundi au
vendredi

Formule Brit express

15,50 €

Entrée au choix à l'ardoise + Plat au choix à l'ardoise
ou Plat au choix à l'ardoise + Dessert au choix à l'ardoise

Formule Brit express complète

18,50 €

Entrée au choix à l'ardoise + Plat au choix à l'ardoise
+ Dessert au choix à l'ardoise

Formule Burger

17,50 €

Burger local + dessert au choix à l'ardoise

Menu servi
le **soir**

Menu Kerann

18,50 €

Entrée + plat *

18,50 €

Plat + dessert

22,50 €

Entrée + plat + dessert *

Menu Enfant sur demande

**A choisir parmi les suggestions à l'ardoise*

Les formules



Apéritifs

Pastis, Ricard	2 cl - 4,00 €
Kir muscadet (cassis, pêche, mure)	10 cl - 4,00 €
Kir au crémant de Loire (cassis, pêche, mure)	10 cl - 5,20 €
Martini blanc ou rouge	5 cl - 4,00 €
Porto blanc ou rouge	5 cl - 4,00 €
Jack Daniel's, Clan Campbell, Jameson	4 cl - 6,50 €
Avec supplément soda	7,50 €
Chivas 12 ans, Glenlivet	4 cl - 8,00 €





Bières & Cidres

Bière pression Leffe	25 cl - 4,20 €	Pinte 50 cl - 8,00 €
 Bière pression Mélusine	25 cl - 4,00 €	Pinte 50 cl - 7,80 €
Panaché / Monaco	25 cl - 3,80 €	50 cl - 7,50 €
Desperados bouteille	33 cl - 5,75 €	
Hoegaarden bouteille	33 cl - 5,75 €	
 Bière artisanale du moment	33 cl - 5,50 €	
Cidre artisanal brut	75 cl - 14,00 €	



Boissons sans alcool

Plancoët	50 cl - 3,80 € / 1L - 4,80 €
Plancoët fines bulles	50 cl - 3,80 € / 1L - 4,80 €
Coca cola, Coca cola zéro	33 cl - 3,80 €
Orangina	25 cl - 3,80 €
 Jus de fruits (orange, pomme)	25 cl - 3,80 €
Perrier	33 cl - 3,80 €
Thé à la pêche	25 cl - 3,80 €
Café expresso	10 cl - 2,00 €
Décaféiné	10 cl - 2,20 €
Café allongé	20 cl - 3,50 €
Thé / Infusion 	20 cl - 2,80 €
Chocolat chaud	20 cl - 3,00 €



Champagne & Mousseux

Champagne Marquis de Ravaux	75 cl - 62,00 €
Crémant de Loire	
Coupe 10 cl - 5,00 € / 75 cl - 28,00 €	



Digestifs

Get 27, Menthe pastille, Cognac, Cognac amandes, Calvados, Poire Williams, Rhum Diplomatico	5 cl - 7,00 €
---	---------------

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Le Bar

Restaurant le Kerann

Vins rouges

Verre 75Cl

Saumur Champigny « Château de Villeneuve » AOC  	4,80€	26,00€
Menetou Salon « Chavet » AOC	5,80€	32,00€
Grave « Château Laroche-Jaubert » AOC	4,50€	25,00€
Pays des Coteaux de Fontcaude, Merlot IGP	Pichet 25 cl - 6,00 € / Pichet 50 cl - 8,00€	

Vins rosés

Mareuil Fiefs vendéens Mourrat AOC  	4,00€	24,00€
Ile de Beauté « Bella Donna » IGP	3,80€	20,00€
Pays des Coteaux de Fontcaude, Syrah IGP	Pichet 25 cl - 6,00 € / Pichet 50 cl - 8,00€	

Vins blancs

Verre 75Cl

Muscadet Sèvre & Maine sur lie 	3,80€	20,00 €
« Domaine des vignes du Grand Moulin » AOC		
Menetou Salon « Château de Maupas » AOC	4,80€	26,00€
Quincy « Joseph Mellot » AOC	5,50€	30,00€
Coteaux du Layon « La Ducquerie » AOC	4,50€	25,00€
Pays des côtes du Tarn, Sauvignon VCE	Pichet 25 cl - 6,00 € / Pichet 50 cl - 8,00€	

Certains vins contiennent des sulfites

Découvrez notre vin du moment sur l'ardoise !


Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Les Vins



Pièce du Boucher


L'instant Gourmand 19,50€

Pièce du boucher 
Frites maison & salade verte
Sauce du moment

Dessert au choix



Les burgers

Burger local 14,50€ 
Pain artisanal, bœuf haché, tome locale,
oignon, cornichon, salade & frites maison

Le Végé Burger 14,50€

Pain artisanal, galette de légumes, tome locale, oignon,
cornichon, salade & frites maison


Les burgers sont tous accompagnés de frites maison ou salade verte



Notre **Pain burger** de la
Boulangerie Amandy
Saint-Herblain (44800)



Grande salade

La Salade Locale 13,50€ 
Mesclun, tome, Jambon de Vendée,
Croûtons, Tomates cerises

« À la carte ! »



Petit-Déjeuner

La confiture

Les côteaux Nantais
3 place Pierre Desfosses
44120 Vertou

Le pain

Terre des pains
44800 Saint-Herblain

Le jus de pomme

4 rue du Guélin
56200 St Martin sur oust

« Producteurs locaux,
une démarche
BRIT HOTEL depuis 2012 »



Restaurant



Le bœuf AOC

GAEC Maine
Atlantique
La Ministerie
44110 Soudan

Les pâtes

Liovari
44522 Mesanger

Le pain burger

Amandy
44800 Saint-
Herblain

Glaces artisanales

Terres de glaces
La ville Robert –
56140 Ruffiac

Crème & fromage

Ferme des
roches
44220 Couëron

Les Boissons



Le cidre breton

Cidrie artisanale La
Ruudaie
4 rue du Guélin
56200 St Martin sur Oust

Muscadet

Les vignes du grand
moulin
La cormerais
44690 Monnieres

Nos Producteurs Locaux

Liste des 14 allergènes



**Céréales contenant
du gluten & produits
à base de céréales**

*Cereals containing
gluten*



**Crustacés
& produits à base
de crustacés**

*Crustaceans and
crustacean products*



**Œufs
& produits à base
d'œuf**

*Eggs and egg
products*



**Poissons
& produits à base
de poissons**

*Fish and fish
products*



**Arachide
& produits à base
d'arachide**

*Peanuts and peanut
products*



**Soja
& produits à base
de soja**

*Soybeans and soya
products*



**Lait
& produits à base
de lait**

*Milk and dairy
products*



**Fruits à coques
& produits à base
de ces fruits**

*Nuts and nut
products*



**Moutarde
& produits à base
de moutarde**

*Mustard and
mustard products*



**Graine de sésame
& produits à base
de sésame**

*Sesame and sesame
products*



**Anhydride
sulfureux - sulfites**

*Sulphur dioxide and
sulphites*



**Céleri
& produits à base
de céleri**

*Celery and celery
products*



**Lupins
& produits à base
de lupin**

*Lupin and lupin
products*



**Mollusques
& produits à base
de mollusques**

*Molluscs and
mollusc products*

La liste des allergènes, présents dans le petit-déjeuner ou le restaurant, est disponible dans un classeur auprès des équipes.