

Restaurant le Kerann

Menu Kerann

Entrée + Plat * 21,00 €

Plat + Dessert * 21,00 €

Entrée + Plat + Dessert * 24,00 €

Menu Enfant sur demande (12.00€)

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

Les formules





Apéritifs

Pastis, Ricard	2 cl - 4,50 €
Kir muscadet (cassis, pêche, mure)	10 cl - 4,50 €
Kir au crémant de Loire (cassis, pêche, mure)	10 cl - 5,50 €
Martini blanc ou rouge	5 cl - 4,50 €
Porto blanc ou rouge	5 cl - 4,50 €
Jack Daniel's, Clan Campbell, Jameson Avec supplément soda	4 cl - 7,00 € 8,50 €
Chivas 12 ans, Glenlivet	4 cl - 9,00 €





Bières & Cidres

Bière pression Leffe	25 cl - 4,50 €	Pinte 50 cl - 8,30 €
 Bière pression Mélusine	25 cl - 4,20 €	Pinte 50 cl - 8,00 €
Panaché / Monaco	25 cl - 4,50 €	50 cl - 8,00 €
Desperados bouteille	33 cl - 5,75 €	
 Bière artisanale du moment	33 cl - 5,75 €	
Cidre artisanal brut	75 cl - 16,00 €	



Boissons sans alcool

Plancoët	50 cl - 4,00 € / 1L - 5,00 €
Plancoët fines bulles	50 cl - 4,00 € / 1L - 5,00 €
Coca cola, Coca cola zéro	33 cl - 4,00 €
Orangina	25 cl - 4,00 €
 Jus de fruits (orange, pomme)	25 cl - 4,00 €
Perrier	33 cl - 4,00 €
Thé à la pêche	25 cl - 4,00 €
Café expresso	10 cl - 2,20 €
Décaféiné	10 cl - 2,40 €
Café allongé	20 cl - 3,50 €
Thé / Infusion 	20 cl - 3,00 €
Chocolat chaud	20 cl - 3,50 €



Champagne & Mousseux

Champagne Marquis de Ravaux	75 cl - 65,00 €
Crémant de Loire	Coupe 10 cl - 5,50 € / 75 cl - 30,00 €



Digestifs

Get 27, Menthe pastille, Cognac, Cognac amandes, Calvados, Poire Williams, Rhum Diplomatico	5 cl - 8,00 €
---	---------------

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

Pays de la Loire

Saumur Champigny « Château de Villeneuve » AOC   5,00€ 28,00€

Centre-Val de Loire

Menetou Salon « Chavet » AOC 6,00€ 34,00€

Nouvelle Aquitaine

Grave « Château Laroche-Jaubert » AOC 5,00€ 27,00€

Occitanie

Pays des Coteaux de Fontcaude, Merlot IGP Pichet 25 cl - 6,50 € / Pichet 50 cl - 11,50€

Vins rosés

Pays de la Loire

Mareuil Fiefs vendéens Mourrat AOC   5,00€ 26,00€

Corse

Ile de Beauté « Bella Donna » IGP 4.50€ 22,00€

Occitanie

Pays des Coteaux de Fontcaude, Syrah IGP Pichet 25 cl - 6,50 € / Pichet 50 cl - 11,50€

Vins blancs

Pays de la Loire

**Muscadet Sèvre & Maine sur lie
« Domaine des vignes du Grand Moulin » AOC**  4,00€ 22,00€

Centre-Val de Loire

Menetou Salon « Château de Maupas » AOC 5,00€ 28,00€

Centre-Val de Loire

Quincy « Joseph Mellot » AOC 6,00€ 33,00€

Pays de la Loire

Coteaux du Layon « La Ducquerie » AOC 5,00€ 27,00€

Certains vins contiennent des sulfites
L'ensemble de nos vins provient de **France**

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

Petit-Déjeuner

La Confiture

Muroise & Compagnie
8 rue des Bourreliers
44330 Vallet

Le Pain

Maison Jamet
44300 Nantes

Le Jus de Pomme

4 rue du Guélin
56200 St Martin sur oust

« Producteurs locaux,
une démarche
BRIT HOTEL depuis 2012 »



Restaurant

Les Pâtes

Liovari
44522 Mesanger

Glaces artisanales

Terres de Glaces
56140 Ruffiac

Les Boissons

Le Cidre Breton

Cidrierie artisanale La Ruadaie
4 rue du Guélin
56200 St Martin sur Oust

Muscadet

Les vignes du grand moulin
La cornerais
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.