

Carte des boissons

•		,	• 4	
Les	an	er	'1 f	11S
	· ·			

Ricard 2cl	5€	Pastis breton Brastis 2cl	6€
Cidre cassis* 12cl	6,20 €	Pétillant cassis* 12cl	8,50 €
Champagne cassis* 12cl	14,50 €	Vin blanc cassis* 12cl	7,50 €
Martini bianco 6cl	6,50 €	Martini rosso 6cl	6,50 €

^{*}Mûre, pêche, violette ou framboise

Les bulles	12cl	75cl
Champagne Brut 1er Cru Bertrand-Delespierre	14 €	75 €
Brut de Cray Méthode traditionnelle	8€	45 €
Champagne Brut Black Label Lanson		81 €

Les bières

La flemme blonde La Dilettante 33cl	7,50 €
La fougue IPA La Dilettante 33cl 🌌	7,50 €
La bringue blanche La Dilettante 33cl	7,50 €
Dremmwell bière à 0 % 25cl	6,10 €

Les bières à la pression

Lancelot blonde 25cl 4,80 €		Lancelot blonde 50cl	8,50 €
Storlok IPA 25cl	5.90 €	Storlok IPA 50cl	10.20 €

Les cidres	12cl	75cl
Cidre brut / doux - Cidrerie de Rhuys 33cl		6,90 €
Cidre brut / doux - Cidrerie de Rhuys 75cl		12,50 €
Cidre sarrasin - Cidrerie Kystin 75cl	6,50€	24 €
Poiré gingembre - Cidrerie Kystin 75cl		24 €

Prix net en €uros, service compris.





Carte des cocktails



Les classiques

Apérol Spritz Apérol, Prosecco, eau gazeuse	11 €
Bellanatura Spritz Bellanatura (Bitter artisanal), Prosecco, Tonic	11 €
Hugo Spritz Liqueur de sureau Awen Nature, Prosecco, eau gazeuse	11 €
Moscow Mule Vodka, Ginger beer, jus de citron vert, Angostura	11 €
Mojito Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, Angostura, eau gazeuse	11 €
Mojito Garden Gin, citron vert, concombre, menthe fraîche, tonic	11 €
Basil smash Gin, feuilles de basilic, jus de citron vert, sirop de canne	11 €
Whisky Sour <i>Whisky, citron jaune, sirop de canne, blanc d'œuf, Angostura</i>	11 €

Les créations

Eustache Gin au sarrasin, cointreau, vermouth rouge	13 €
Bouquet de fleurs <i>Vodka, liqueur H.Theoria Midi Fauve, Thé vert jasmin, crême de violette, sirop de rose</i>	14 €
Prunita Tequila, Triple sec, Banyuls, Prune fraîche	13 €
Electric Collins Liqueur H.Theoria Electric Velvet, citron jaune, eau pétillante	14 €
Ichigo Vodka, liqueur de fraise de Plougastel, Yuzu, gingembre frais	14 €

Les mocktails

Virgin Mojito jus de pomme, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau	7 €
gazeuse	7 €
Virgin Garden Concombre, menthe fraîche, sucre de canne, tonic	7€
Nuage Rose Herbal Juniper, sirop de rose, tonic	8€
Mocktail de fruits selon l'inspiration du Barman	8€

Prix net en €uros, service compris.





Gin & Tonic



Gin

Gin Hendrick's 4cl	10 €
Gin Heol An Oriant 1672 - Distillerie du Gorvello 4cl 🏄 💯	9 €
Gin Mist - Awen Nature 4cl	9 €
Gin Speakeasy - Distillerie de la Mine d'Or 4cl	8€

Tonic

Tonic Indian classic - Pondichéry	4,50 €
Tonic citron vert sureau - Pondichéry 🏄 💯	4,50 €
Tonic concombre - Hysope 🏄 🃨	4,50 €
Tonic pamplemousse - Hysope	4.50 €

Prix net en €uros, service compris.





Les sans alcool

Plancoët plate ou fine bulle 50cl	3,80 €
Plancoët intense 33cl	4 €
Plancoët plate ou fine bulle 100cl	5,80 €
Jus de fruits Coq Toqué bio 25cl : orange, ananas, tomate, abricot 📨	6,60 €
Jus de pomme de Rhuys 33cl	5,20 €
Pommette de Rhuys 33cl	5,50 €
Breizh cola ou Breizh cola zéro 33cl	4,50 €
Hysope ginger beer 25cl	4,50 €
Limonade Bout du monde 33cl	4,50 €
Sirop à l'eau	2,10 €
Diabolo	4,80 €
Eau filtrée Castalie plate ou gazeuse 75cl	2,10 €
Kombucha Passion Framboise	7€
Kombucha Hibiscus Myrtille 🏄 🥟	7€
Kombucha Citron Gingembre 🏄 📨	7€

Boissons chaudes

Expresso/déca/ristretto	3,10 €
Double expresso/déca	5€
Cappuccino/café au lait	4,50 €
Café allongé	3,50 €
Chocolat chaud	4,60 €
Notre sélection de thés et infusions d'exception by Lydia Gauthier	7,60 €

Nos spécialités

Caramel Macchiatto	5,50 €
Mokachino	5,50 €
Cappuccino Cannelle / Vanille	5,50 €
Chocolat chaud praliné	5,50 €

Nos spécialités alcoolisées

Irish Coffee	10 €
Grog au gingembre	10 €

Prix net en €uros, service compris.





Whisky

•	
Single malt whisky Galaad ex fût de rhum 4cl	14 €
Kilchomann Machir Bay 4cl	15 €
Tchankat Classique 4cl	12 €
Rhums	
El Pasador de Oro XO 4cl	12 €
Secha de la Silva 4cl	10 €
Papillon Rhum Vieux 4cl	10 €
Longueteau Prélude Batch 13 4cl	14 €
Vodka	
vouka	
Belvedere 4cl	12 €
Liqueurs	
Eiqueurs	
Liqueur artisanale de menthe poivrée - Speakeasy 4cl	8€
Liqueur artisanale de citron - Distillerie du Gorvello 4cl 🏄 🥟	8€
Liqueur artisanale de fraise de Plougastel - Fisselier 4cl	8 €
Liqueur artisanale de pomme - Awen Nature 4cl 🌌 📨	8€
Liqueur artisanale de sureau - Awen Nature 4cl 🏻 🌌 🃨	8€
Liqueur artisanale de verveine - Awen Nature 4cl 🥂 📨	8€
Diggetife	
Digestifs	
Cognac Leopold Gourmel Premières saveurs 4cl	12 €
Calvados Dupont Hors d'âge 4cl	11 €
Eau-de-vie de cidre blanche - Distillerie du Gorvello 4cl	8€
Get 27 / Get 31 4cl	8€
Cointreau 4cl	8€

Prix net en €uros, service compris.





à partager...ou pas!

Tous les jours de 12h à 22h

Les	plan	ches

Planche assortiment de charcuterie (pour deux personnes)	18 €
Planche assortiment de fromages (pour deux personnes)	18 €

Saumon fumé sur focaccia aux algues

2,50 €

Nos Baös

Porc d'ici confit au cidre	6,50 € l'unité
Légumes de saison	12,50 € les deux

Croque jambon et crème truffée

et salade verte	12,50 €

Accras de nos côtes, sauce Jeanette

7 pièces (environ 150g)	6,50 €
, pieces (entilion 1508)	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

Sardines millésimées

Accompagnées de	pain et beurre	12,50 €

Les sucrés

Glaces artisanales

Flan pâtissier au chocolat	6€
Pannacotta aux fruits de saison	6€
Brownie	6€
Part de cake	3€
Cookie	3,50 €

Vanille gourmande : glace vanille	sauce caramel	et noisettes caramélisées

Vanille gourmande : glace vanille, sauce caramel et noisettes caramélisées Vanilla ice cream, caramel sauce and caramelized hazelnuts

5€

Touchoko: glace chocolat, sauce chocolat, pailleté chocolat Chocolate ice cream, chocolate sauce and crispy chocolate

Fraizh: Sorbet fraise, sauce framboise et pépites de fruits Strawberry sorbet, raspberry sauce and crispy fruits

Citrons : Sorbet citron vert et jaune, sauce fruits exotiques, éclats de meringue Yellow and green lemon sorbet, exotic fruit sauce and meringue

Prix net en €uros, service compris.

La cuisine de saison peut nous amener à substituer un ou plusieurs produits en fonction du marché.





Carte des vins

Les millésimes mentionnés sont à titre indicatif et peuvent varier suivant la disponibilité de notre caviste

	12cl	75cl
Alsace AOC Alsace Le Toqué 2023 - Domaine Rentz		38 €
Bordeaux AOC Médoc Cru Bourgeois 2014 - Château Les Ormes Sorbet		63€
Bourgogne AOC Macon-Fuissé 2023 - Domaine Thibert-Miranda AOC Chablis Champ du Puits 2023 - La Manufacture VDF Pinot noir Les Cotilles 2023 - Famille Roux AOC St Aubin 1er Cru 2021 - Domaine Patrick Miolane AOC Pommard 2018 - L'atelier	8,5 €	41 € 65 € 39 € 77 € 115 €
Languedoc-Roussillon IGP Côtes de Thongues Inti 2023 - Domaine Mas Lou AOP Faugères rosé Selva 2023 - Domaine Mas Lou AOP Faugères Angaco 2023 - Domaine Mas Lou AOP Pic St Loup 2023 - Domaine Mas Gourdou AOP Côtes du Roussillon Les Sorcières 2024 - Clos des fées AOP Pic St Loup L'Orphée 2021 - Mas Foulaquier AOP Banyuls Reserva 6 ans - Domaine la Tour Vieille	11 €	39 € 33 € 38 € 39 € 52 € 56 €

Prix net en €uros, service compris.





Les millésimes mentionnés sont à titre indicatif et peuvent varier suivant la disponibilité de notre caviste

	12cl	75cl
Loire		
VDF Melon-Chardonnay La cirée jaune 2022 - Gérard Vallée ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	7 € 7,5 €	28 € 31 € 35 € 56 € 69 € 36 € 45 €
Provence IGP Var Terre Nouvelle rosé 2024 - Estandon	7€	32 €
Sud-Ouest ☐ IGP Côtes de Gascogne doux 2023 - Domaine Miselle ☐ AOP Jurançon sec 2022 - Domaine Bru Baché ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	7€	31 € 36 €
Vallée du Rhône		
AOP Ventoux Terrasses Blanc 2022 - Château Pesquié AOP Condrieu 2023 - Domaine Pichon AOP Tavel La Relève 2022 - Domaine Frère Lafond AOP Ventoux Terrasses Rouge 2022 - Château Pesquié AOP Collines Rhodaniennes Petite Syrah 2023 - Maison Belle AOP St Joseph 2023 - Domaine Pichon AOP Côte Rotie 2022 - Bernard Burgaud	8,5€	35 € 92 € 49 € 35 € 41 € 71 €

Prix net en €uros, service compris.

