

# CARTE BAR (page 1 à 4)

# CARTE DES VINS (page 5 - 6 et 7)

\*Ces cartes sont pensées et réalisées par Audrey, gérante de l'établissement.

## BOISSONS SANS ALCOOL

BREIZH Cola / BREIZH Cola Zéro	✦	33 cl	4,5€
Thé glacé pêche artisanal		33 cl	4,5€
ARTonic	✦	20 cl	3,6€
Orangina / Coca Cola (en canette)		33 cl	4€
Limonade		33 cl	3,5€
Diabolo <i>Sirops: Grenadine / fraise / menthe / pêche / citror glasco / banane kiwi.</i>		33 cl	3,8€
Sirop à l'eau de la pompe		33 cl	3€
Plancoët Fines bulles	✦	50 cl	3,5€
+ Sirop ou Tranche +0,30€			
Jus de pommes Kerné	✦	25 cl	4€
Jus de fruits Émile Vergeois (Orange / Pamplemousse / Abricot / Ananas / Tomate.)		25 cl	5,5€
Dremmwel 0% - Brasserie de Bretagne à Concarneau Bière Sans alcool	✦ 		5€

## EAUX MINÉRALES

		50cl	1l
Plancoët Plate	✦	3,5€	5€
Plancoët Fines bulles	✦	3,5€	5€
+ Sirop ou Tranche +0,30€			

## BOISSONS CHAUDES

Café, Déca, Allongé, Serré « Cellini BIO Équitable »		2€
Café crème, Déca crème, Allongé crème, Noisette		2,3€
• Double café ou déca		3,6€
• Double café crème, double déca crème		3,8€
• Cappuccino ou Décappuccino		4€
• Thé / Infusion DAMMANN		4,2€
+ Lait ou Tranche +0,30€		

# NOS BIÈRES



## LA PRESSION

- Ginette - blonde Belge légère - 4,5%
- Picon bière



+ Sirop ou Tranche +0,30€

25cl	50cl
3,7€	6,9€
4€	7,4€

## BIÈRES EN BOUTEILLES

- Desperados - 5,9%

33cl

6€

- Barr-Avel - L'Amer d'Iroise - MicroBrasserie de Plogoff Double IPA - 8%

Bière dorée aux notes corsées d'agrumes, de fleurs et d'épices. Bière forte avec beaucoup de longueur en bouche;



7.5€

- Infern'Ale - L'Amer d'Iroise - MicroBrasserie de Plogoff Ambrée - 5%

Bière ambrée de tradition allemande. Légère, elle met en valeur les notes toastées des malts caramels et l'amertume du houblon.



7.5€

- Bag-Noz - L'Amer d'Iroise - MicroBrasserie de Plogoff Noire - 6.8%

Bière crémeuse et dense, notre Catmeal Stout offre un corps assez doux aux saveurs d'expresso, de chocolat et d'orges torréfiés.



7.5€

- Blanche - Brasserie du Baril à Brest - Baril White - non filtrée - 4,9%

Bière plutôt sèche en bouche. Elle est plutôt amère pour une blanche, avec une amertume qui traîne bien agréablement en bouche. On retrouve des notes de froment suivies de légères notes de banane lorsque la bière s'est aérée.



7€

- Rousse - Brasserie Philomenn à Tréguier (22) - 6%

Bière gourmande et vive. Elle est ronde et désaltérante avec des arômes floraux et légèrement caramélisés balancée par une fraîcheur houblonnée. Son amertume équilibrée s'accompagne de notes légèrement toastées en fin de bouche.



7€

- Dremmwel 0% - Brasserie de Bretagne à Concarneau Bière Sans alcool

Bière de dégustation sans alcool à la robe jaune dorée. Un corps léger aux arômes maltés et fruités. Elle séduira les amateurs de blondes élaborées.



5€

+ Sirop ou Tranche +0,30€

## MÉTHODE CHAMPENOISE / CHAMPAGNES

	coupe	bouteille
• Méthode Champenoise Brut du moment (Détail sur le chevalet des vins au verre)	9.5€	42€
• Champagne Brut Intense Domaine A.R Lenoble	x	59€
• Champagne Roederer Collection 243	x	70€
• Champagne Taittinger Brut Prestige	x	70€

# APÉRITIFS



- **Coupe de Méthode Champenoise Brut du moment**  
(Détail sur le chevalet des vins au verre) + Supplément crème +0,50€ **9.5€**
- **Coupe de Prosecco** + Supplément crème +0,50€ **5€**
- **Kir vin blanc** **5€**  
*Crèmes : Cassis, Mûre, Pêche, Pamplemousse rose, Framboise, Cerise*
- **Kir Breton (au cidre kerné)**  **5€**
- **Cidre Fañchic Extra-Brut François SÉHÉDIC - 6,5%**   **33 cl 6.5€**
- **Chouchen l'Héritage des Druides**   **8 cl 6€**
- **Ricard / Pastis H. Bardouin** **3 cl 4,5€**
- **Martini | Rouge ou Blanc** **4 cl 4,5€**
- **Campari** + Supplément Jus d'orange ou Pamplemousse +0,50€ **4 cl 4,5€**
- **Suze** + Supplément crème +0,50€ **4 cl 4,5€**
- **Porto | Rouge ou Blanc** **8 cl 5€**
- **Pommeau de Bretagne François SÉHÉDIC**   **8 cl 6€**

# COCKTAILS

- **Spritz maison** **7.5€**  
(glace, apérol, prosecco, tranche, jus et zest d'orange)
- **Américano maison** **8€**  
(glace, campari, noilly prat, martini rouge et blanc, tranches orange et citron)
- **Ty punch** **7€**  
(au rhum Damoiseau 50° - Guadeloupe, citron vert, sucre de canne liquide)
- **ALCOOLS + Soft** **8€**  
(vodka pomme, rhum orange, whisky coca, gin tonic ...)

# COCKTAIL EN DIGESTIF

- **Irish Coffee** **9€**

# WHISKIES

- Jameson- Écosse 4 cl 7<sup>€</sup>
- Jack Daniel's - États-Unis 8<sup>€</sup>
- Knockando 12 ans - Écosse 10<sup>€</sup>
- Nikka Coffey Grain - Japon 11<sup>€</sup>
- The Cooper's Choice 14 ans - Sherry Cask - Single Malt - 50° - Écosse (Distilled 1983 / Bottled 1997) 12<sup>€</sup>
- Oban 14 ans - Irlande 12<sup>€</sup>
- Lagavulin 16 ans - Écosse, Île d'Islay 14<sup>€</sup> Prestige

# RHUMS

- Damoiseau 50° - Guadeloupe 4 cl 7<sup>€</sup>
- Rhum VSOP Domaine Séverin 42° - Guadeloupe 11<sup>€</sup>
- Diplomatico Reserva 40° - Venezuela 12<sup>€</sup>
- Roble Ron Ultra Añejo 12 ans - 40° - Venezuela 14<sup>€</sup> Prestige



# AUTRES ALCOOLS

- Vodka Eristoff 4 cl 7<sup>€</sup>
- Vodka Beluga Finest Quality "Export" 12<sup>€</sup> Prestige
- Gin Octopus Breton  8<sup>€</sup>
- Gin G'Vine Floraison 12<sup>€</sup> Prestige

# DIGESTIFS / LIQUEURS

- Lambig de Bretagne François SÉHÉDIC  9<sup>€</sup>
- Cognac VS Camus 9<sup>€</sup>
- Cognac XO Gyl Richard 14<sup>€</sup> Prestige
- Armagnac Clé des Duacs VSOP 9<sup>€</sup>
- Bas Armagnac Darroze "Les grands assemblages" 12 ans 12<sup>€</sup> Prestige
- Calvados Avallen "Bee Positive" 9<sup>€</sup>
- Calvados Château Dubreuil 15 ans 12<sup>€</sup> Prestige
- Eaux de vie Massenez Framboise / Mirabelle / Poire Williams / Vieille prune 9<sup>€</sup>
- Menthe Pastille / Get 27 7<sup>€</sup>
- Baileys / Kremmig  7<sup>€</sup>
- Limoncello / Liqueur de gingembre 6<sup>€</sup> / 6<sup>€</sup>
- Rhum arrangé maison de février 2023 « vieux rhum ambré - cassonade - ananas Victoria - citron vert - vanille de la Réunion » 9<sup>€</sup>
- Irish Coffee 9<sup>€</sup>