

# CARTE BAR (page 1 à 4)

# CARTE DES VINS (page 5 et 6)



## Boissons sans alcool

BREIZH Cola / Cola Zéro / Thé glacé pêche	33 cl	4,5 <sup>€</sup>
ARTonic	20 cl	3,6 <sup>€</sup>
Orangina (en canette)	33 cl	4 <sup>€</sup>
Limonade	33 cl	3,5 <sup>€</sup>
Diabolo		3,8 <sup>€</sup>
Sirop à l'eau		3 <sup>€</sup>
sirops : Grenadine / fraise / menthe / pêche / citror glasco / banane kiwi.		
+ Sirop / Tranche citron		+0,30 <sup>€</sup>
Jus de pommes Kerné	25 cl	4 <sup>€</sup>
Jus de fruits Émile Vergeois	25 cl	5,5 <sup>€</sup>
Orange / Pamplemousse / Abricot / Ananas / Tomate.		

## Eaux bouteille

	50 cl	1 L
Plancoët Plate	3,5 <sup>€</sup>	5 <sup>€</sup>
Plancoët Fines bulles	3,5 <sup>€</sup>	5 <sup>€</sup>

## Boissons chaudes

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

## Bières

<b>PRESSIONS</b>	25 cl	50 cl
Ginette - blonde Belge - 4,5%	3,7 <sup>€</sup>	6,9 <sup>€</sup>
Picon Bière	4 <sup>€</sup>	7,4 <sup>€</sup>
 <b>BIÈRES EN BOUTEILLES</b>		
Desperados - 5,9%	33 cl	6 <sup>€</sup>
Sant Erwann IPA - 7%	33 cl	7 <sup>€</sup>
Blanche Blanche - bière de blé - 5,1%	33 cl	6,5 <sup>€</sup>
Philomenn Rousse - 6%	33 cl	6 <sup>€</sup>
Dremmwel BIO Sans alcool - Alcohol-free	33 cl	5 <sup>€</sup>
+ Sirop ou Tranche		+0,30 <sup>€</sup>

## Champagnes

	coupe	bouteille
Champagne Édouard Brun Brut Cuvée Spéciale	10 <sup>€</sup>	55 <sup>€</sup>
Champagne Roederer Collection 243	--	70 <sup>€</sup>
Champagne Taittinger Brut Prestige	--	70 <sup>€</sup>

## Apéritifs

Champagne Edouard Brun Brut Cuvée Spéciale		10 <sup>€</sup>
Coupe Prosecco		5 <sup>€</sup>
Kir vin blanc		5 <sup>€</sup>
Kir Breton		5 <sup>€</sup>
Kir Royal		10,5 <sup>€</sup>

Crèmes : Cassis, Mûre, Pêche, Pamplemousse rose.

Cidre Fañchic Extra-Brut François SÉHÉDIC - 6,5%	33 cl	6 <sup>€</sup>
Chouchen Bio	8 cl	6 <sup>€</sup>
Ricard / Pastis H. Bardouin	3 cl	4,5 <sup>€</sup>
Martini   Rouge ou Blanc	4 cl	4,5 <sup>€</sup>
Campari	4 cl	4,5 <sup>€</sup>
Suze	4 cl	4,5 <sup>€</sup>
Porto   Rouge ou Blanc	8 cl	5 <sup>€</sup>
Pommeau de Bretagne BIO François SÉHÉDIC	8 cl	6 <sup>€</sup>

+ Supplément crème	+0,50 <sup>€</sup>
+ Supplément Jus d'orange ou Pamplemousse	+0,50 <sup>€</sup>

## Cocktails

Spritz	7,5 <sup>€</sup>
Americano maison	8 <sup>€</sup>
Ty punch	7 <sup>€</sup>
ALCOOLS + Soft	8 <sup>€</sup>

## Whiskies

	4 cl
Jameson	7°
Jack Daniel's - États-Unis	8°
Cardhu 12 ans - Ecosse	8°
Nikka Coffey Grain - Japon	11°
Oban 14 ans - Irlande	12°
Lagavulin 16 ans - Écosse, île d'Islay	14°

## Rhums

	4 cl
St James 40° - Martinique	7°
Rhum VSOP Domaine Séverin - 42° - Guadeloupe	11°
Diplomatico Reserva 40° - Venezuela	12°
Roble Ron Ultra Añejo 12 ans - 40° - Venezuela	14°

## Autres alcools

	4 cl
Vodka Eristoff	7°
Vodka Beluga Finest Quality "Export"	12°
Gin Octopus Breton	8°
Gin G'Vine Floraison	12°

## Digestifs liqueurs

	4 cl
Lambig de Bretagne	7°
Cognac Méry Melrose VSOP Bio	9°
Cognac XO Gyl Richard	14°
Armagnac Clé des Ducs VSOP	9°
Bas Armagnac Darroze "Les grands assemblages" 12 ans	12°
Calvados Avallen "Bee Positive"	9°
Calvados Château Dubreuil 15 ans	12°
Eaux de vie Massenez	9°
Framboise, Poire Williams, Vieille prune	
Menthe Pastille / Get 27	7°
Baileys / Kremmig	7°
Limencello	7°