

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 / Cola Zéro / Thé glacé pêche ✱	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 Quimpéroise	33 cl	3€
Plancoët Fines bulles ✱	50 cl	3,5€
+ Sirop / Tranche citron		+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% - 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	4€
• Thé / Infusion DAMMANN	4,2€
+ Lait / Tranche citron / Menthe fraîche (selon dispo en cuisine)	+0,30€

NOS BIÈRES

LA PRESSION

• Ginette - blonde Belge - 4,5%		+ Sirop +0,30€	25cl 3,7€	50cl 6,9€
• Picon bière			4€	7,4€

BIÈRES EN BOUTEILLES

• Desperados - 5,9%				6€
• Sant Erwann IPA - 7%				7€
• Blanche - Brasserie Uncle - Whitebeer - bière de blé - 5,1%				6,5€
• Philomenn Rousse - 6%				6€
• Dremmwel 0% - Bière Sans alcool				5€
+ Sirop ou Tranche				+0,30€

MÉTHODE CHAMPENOISE / CHAMPAGNES

	coupe	bouteille
• Méthode Champenoise Brut du moment (Détail sur le chevalet des vins au verre)	7€	36€
• Champagne Brut Édouard Brun Cuvée Spéciale	x	55€
• Champagne Roederer Collection 243	x	70€
• Champagne Taittinger Brut Prestige	x	70€

APÉRITIFS



- **Notre Coupe de Méthode Champenoise Brut du moment** 7€
(Détail sur le chevalet des vins au verre) + Supplément crème +0,50€
- **Coupe de prosecco** 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€
- **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)
- **ALCOOLS + Soft** 8€
(vodka pomme, rhum orange, whisky coca, gin tonic ...)

WHISKIES

- Jameson
- Jack Daniel's - États-Unis
- Knockando 12 ans - Ecosse
- Nikka Coffey Grain - Japon
- Oban 14 ans - Irlande
- Lagavulin 16 ans - Écosse, Île d'Islay



4 cl
7€
8€
9€
11€
12€
Prestige 14€

RHUMS

- Damoiseau 50° - Guadeloupe
- Rhum VSOP Domaine Séverin 42° - Guadeloupe
- Diplomatico Reserva 40° - Venezuela
- Roble Ron Ultra Añejo 12 ans - 40° - Venezuela

4 cl
7€
11€
12€
Prestige 14€

AUTRES ALCOOLS

- Vodka Eristoff
- Vodka Beluga Finest Quality "Export"
- Gin Octopus Breton 
- Gin G'Vine Floraison

4 cl
7€
Prestige 12€
8€
Prestige 12€

DIGESTIFS / LIQUEURS

- Lambig de Bretagne François SÉHÉDIC 
- Cognac Méry Melrose VSOP 
- Cognac XO Gyl Richard
- Armagnac Clé des Ducs VSOP
- Bas Armagnac Darroze "Les grands assemblages" 12 ans
- Calvados Avallen "Bee Positive"
- Calvados Château Dubreuil 15 ans
- Eaux de vie Massenez Framboise / Mirabelle / Poire Williams / Vieille prune
- Menthe Pastille / Get 27
- Baileys / Kremmig 
- Limoncello / Liqueur de gingembre / Rhum arrangé maison « ananas-citron-vanille »

4 cl
7€
9€
Prestige 14€
9€
Prestige 12€
9€
Prestige 12€
9€
7€
7€
6€/6€/8€