

# COCKTAILS

## COCKTAILS XXL

Cocktail XXL servi dans 1 seul grand verre !  
De 4 à 8 personnes

**SAINT MALO SPRITZ, MARGARITA, MOJITO  
OU GINGER COPPER**

4 personnes : 35€  
puis 8€ supplémentaire par personne

## COCKTAILS À BASE DE RHUM

9,50€

### MOJITO

Rhum, feuilles de menthe, citron vert, cassonade, angostura, eau gazeuse

### CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, cassonade, angostura

### CUBA LIBRE

Rhum, coca cola, citron vert

## COCKTAILS À BASE DE GIN

9,50€

### SOUTH SIDE

Gin, feuilles de menthe, jus de citron, sirop de sucre de canne

### GIN BASIL SMASH

Gin, sirop de basilic, jus de citron jaune pressé frais maison

### GIN FIZZ

Gin, jus de citron jaune pressé maison, limonade

### GIN TONIC

Gin, tranche de citron vert accompagné de son tonic bio au choix

### GINGER COPPER

Gin, jus de passion, sirop de gingembre maison, citron vert, eau gazeuse

### LONDON MULE

Gin, citron vert, ginger beer

## COCKTAILS À BASE DE VODKA

9,50€

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre de canne

### MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, ginger beer

## FROZEN COCKTAIL

Découvrez nos cocktails glacés pour une pause rafraichissante !

**MARGARITA OU MOJITO**

9,50€

## COCKTAILS BRETONS

9,50€

### SAINT MALO SPRITZ

SMS (*bitter breton aux arômes de quinquina, d'orange amère et de gentiane*), vin pétillant ou cidre brut, eau gazeuse

### PAMPEL

SMS pamplemousse-gingembre, vin pétillant, eau gazeuse

### CONCARNEAU SAINT BARTH

Hydromel la fille des rias, rhum, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

## MOCKTAILS

7,50€

### FRESH COPPER

Jus de passion, sirop de gingembre maison, citron vert, eau gazeuse

### VIRGIN MOJITO

Feuilles de menthe, citron vert, cassonade, limonade

### BASIL SMASH

JNPR (*Gin sans alcool*) au gingembre poivre et piment, feuilles de basilic, sirop de sucre, jus de citron jaune frais pressé maison

### GIN TO'

JNPR (*Gin sans alcool*) au baies de genièvre et verveine accompagné de son tonic bio

## AUTRES COCKTAILS

9,50€

### SAINT GERMAIN SPRITZ

Liqueur saint Germain, vin pétillant, eau gazeuse

### THE CLOUDY APPLE

Whisky, jus de citron, jus de pomme, sirop de sucre de canne

### MARGARITA

Téquila, triple sec, jus de citron frais pressé maison

# CARTE DES BOISSONS

## APERITIFS BRETONS

	CL	€
<b>KIR BRETON</b> Cassis, Pêche ou Fraise de Plougastel	11	4,50
<b>POMMEAU AOP - MANOIR DU KINKIZ</b> 18° Mariage judicieux entre le jus de pomme et l'eau de vie de Bretagne	6	5,20
<b>CHOUCHEN - Ô LA BUTINE À CONCARNEAU</b> 13,5° Obtenu à partir de la fermentation du miel dans du jus de pomme, Moelleux ou sec	6	5,90

## APERITIFS CLASSIQUES

	CL	€
<b>KIR</b> Cassis, Pêche ou Fraise de Plougastel	11	4,30
<b>KIR PETILLANT</b> Cassis, Pêche ou Fraise de Plougastel	11	4,90
<b>COUPE DE CRÉMENT</b> 12°	10	4,70
<b>MARTINI</b> 14,5° Blanc ou Rouge	6	5,00
<b>AMERICANO</b>	8	8,00
<b>PORTO</b> 18°	6	5,00
<b>RICARD</b> 45°	2	4,50
<b>CIDRE KERNE BRUT</b> 4,5°	25	4,00

## BIERES LOCALES ARTISANALES

### BIÈRE PRESSION 5,3° BRASSERIE DU BARIL À BREST **BIO**

CL	€
25	4,00
33	5,30
50	7,80

### MICROBRASSERIE MERLIN À PENMARCH

CL	€
33	6,70
44	8,70

## SANS ALCOOL

	CL	€
<b>JUS DE POMME - KERNE</b> Pur jus produit à Pouldreuzic	25	4,20
<b>JUS DE FRUITS <b>BIO</b> - RECOLTE</b> Pomme Fraise, Pomme Abricot ou Tomate Pur jus fabriqué près de Rennes	25	4,20
<b>TONIC <b>BIO</b> FRANÇAIS - ARTONIC</b> Indian tonic, Cucumber tonic et Ginger tonic	20	5,60
<b>SODAS</b>		3,90
Coca (original, zéro) 33cl		
Orangina 25cl		
Schweppes agrumes 25cl		
Thé glacé "Houl" 25cl		
Perrier 33cl		
Limonade "houl" 33cl		
<b>SIROP À L'EAU</b>	33	2,70
Grenadine, Fraise, Citron, Pêche Pamplemousse, Menthe, Orgeat		
<b>DIABOLO</b>	33	4,00

## EAUX MINERALES

	CL	€
<b>EAU PLATE PLANCOËT</b>		
Petite	50	3,50
Grande	100	4,50
<b>EAU PÉTILLANTE PLANCOËT</b>		
Petite	50	4,50
Grande	100	5,50

# CARTE DES VINS

## VINS AU VERRE ET CARAFÉS EN 50 CL

### VINS BLANCS

---

	12cl	50cl
<b>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE AOC</b> Domaine Salmon - 2022 - 12°	5,00	17,50
<b>VIN DE FRANCE SAUVIGNON "LE PIED MARIN" BIO</b> Domaine de la Cotellerie - 2022 - 12°	5,50	18,90
<b>CHARDONNAY IGP PAYS D'OC</b> Vignerons de Florensac - 2022 - 13.5°	6,00	19,90
<b>COTEAUX DU LAYON "TRADITION" AOC BIO</b> Domaine Dhommé - 2022 - 11°	6,50	24,40
<b>RIESLING "LES KATZ-LE CAPITAIN" AOC - DEMETER BIO</b> Domaine Klur - 2021 - 12.5°	6,50	24,70
<b>PETIT CHABLIS AOC</b> Domaine D'Elise - 2021 - 12.5°	7,00	29,40

### VINS ROSÉS

---

	12cl	50cl
<b>"GRIS" IGP PAYS D'OC BIO - CAB</b> Domaine Rose et Paul - 2022 - 13°	6,00	19,00
<b>CORBIÈRE ROSÉ "LES PIPELLETES" AOP - DEMETER</b> Domaine Sainte Marie des Crozes - 2022 - 13°	6,50	19,90

### VINS ROUGES

---

	12cl	50cl
<b>VIN DE FRANCE PINOT NOIR "L'ENFANT REBELLE"</b> Antoine de la Farde - 2021 - 12.5°	5,00	17,10
<b>BORDEAUX AOC</b> Château Tour de Biot - 2020 - 14°	5,00	17,60
<b>COTEAU DES BARONNIES IGP PAYS D'OC BIO</b> Maison Alméras - 2020 - 14°	5,50	18,70
<b>BEAUJOLAIS "LE RONSAÏ" AOC</b> J.P Brun - 2022 - 12.5°	6,00	19,00
<b>SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL "ENTRE VIN ET MARÉE" AOP BIO</b> Domaine de la Cotellerie - 2021 - 12.5°	6,00	19,00
<b>SAINT CHINIAN "LES CERISES" AOC</b> Domaine Boissezon Guiraud - 2021 - 13.5°	6,50	20,90
<b>MERCUREY AOC BIO</b> Domaine Adélie maison Bichot - 2019 - 13.5°	8,00	34,80

# VINS BLANCS

## ALSACE

---

<b>RIESLING "LES KATZ-LE CAPITAINE" AOC - DEMETER BIO</b>	Bouteille
Domaine Klur - 2021 - 12.5°	<b>36,90</b>

## VAL DE LOIRE

---

<b>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE AOC</b>	Bouteilles
Domaine Salmon - 2022 - 12°	<b>26,20</b>
<b>VIN DE FRANCE SAUVIGNON "LE PIED MARIN" BIO</b>	<b>28,40</b>
Domaine de la Cotelleraie - 2022 - 12°	
<b>VIN DE FRANCE MELON B NATURE</b>	<b>34,50</b>
Bernard et Benoît Landron - 2022 - 12°	
<b>COTEAUX DU LAYON "TRADITION" AOC BIO</b>	<b>35,70</b>
Domaine Dhommé - 2022 - 11°	
<b>ANJOU CHENIN BLANC "CLOS DES FRESNAIES" AOC BIO</b>	<b>36,50</b>
Domaine Dhommé - 2022 - 13.5°	
<b>QUINCY AOC BIO</b>	<b>39,70</b>
Domaine de Coudray - 2022 - 13°	
<b>CHEVERNY AOP BIO</b>	<b>41,60</b>
Domaine Tessier - 2022 - 13.5°	

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

---

<b>CHARDONNAY IGP PAYS D'OC</b>	Bouteilles
Vignerons de Florensac - 2022 - 13.5°	<b>29,90</b>
<b>CÔTES CATALANES "LUM" IGP - DEMETER</b>	<b>41,90</b>
Domaine le Roc des anges - 2021 - 12.5°	

## BOURGOGNE

---

<b>MACON-VILLAGE "LE LOUP" AOC - CAB</b>	Bouteilles
Domaine Perraud - 2022 - 13°	<b>33,50</b>
<b>PETIT CHABLIS AOC</b>	<b>43,50</b>
Domaine D'Elise - 2021 - 12.5°	
<b>SAINT ROMAIN AOC</b>	<b>55,50</b>
Domaine Alain Gras - 2022 - 13°	

# VINS ROUGES

## VAL DE LOIRE

	Bouteilles
<b>VIN DE FRANCE PINOT NOIR "L'ENFANT REBELLE"</b>	<b>25,70</b>
Antoine de la Farde - 2021 - 12.5°	
<b>SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL "ENTRE VIN ET MARÉE" AOP BIO</b>	<b>28,50</b>
Domaine de la Cotelleraie - 2021 - 12.5°	
<b>ANJOU VILLAGE "LES OISELLES" AOP BIO</b>	<b>33,60</b>
Domaine Dhommé - 2019 - 13°	
<b>CHEVERNY AOC BIO</b>	<b>41,60</b>
Domaine Tessier - 2022 - 12.5°	

## BEAUJOLAIS

	Bouteilles
<b>BEAUJOLAIS "LE RONSAY" AOC</b>	<b>28,60</b>
J.P Brun - 2022 - 12.5°	
<b>BROUILLY NATURE</b>	<b>41,20</b>
Laurence et Rémy Dufrate - 2021 - 12°	
<b>MORGON AOC BIO</b>	<b>48,00</b>
Domaine Lapierre - 2022 - 13.5°	

## BORDEAUX

	Bouteilles
<b>BORDEAUX AOC</b>	<b>26,40</b>
Château Tour de Biot - 2020 - 14°	
<b>MÉDOC AOC</b>	<b>31,40</b>
Château Aimée - 2019 - 13.5°	
<b>LALANDE-DE-POMEROL "CUVÉE LECTIO" AOC</b>	<b>40,70</b>
Château Réal-Caillou - 2019 - 13.5°	

## BOURGOGNE

	Bouteilles
<b>BOURGOGNE "CÔTE D'OR" AOC BIO</b>	<b>47,50</b>
Domaine du Vieux Collège - 2022 - 13°	
<b>MERCUREY AOC BIO</b>	<b>52,20</b>
Domaine Adélie Maison Bichot - 2019 - 13.5°	
<b>GEVREY - CHAMBERTIN AOC BIO</b>	<b>90,00</b>
Domaine Jean Fournier- 2020 - 14°	

## VALLÉ DU RHÔNE

	Bouteilles
<b>COTEAU DES BARONNIES IGP PAYS D'OC BIO</b>	<b>28,00</b>
Maison Alméras - 2020 - 14°	
<b>CÔTE DU RHÔNE "SIERRA DU SUD" AOP NATURE</b>	<b>43,70</b>
Domaine Gramenon- 2022 - 14°	
<b>SAINT JOSEPH "SILICE" AOP</b>	<b>54,00</b>
Pierre et Jérôme Coursodon - 2021 - 13°	

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

	Bouteilles
<b>SAINT CHINIAN "LES CERISES" AOC</b>	<b>31,40</b>
Domaine Boissezon Guiraud - 2021 - 13.5°	
<b>MINERVOIS "ARBALÈTE ET COQUELICOT AOC NATURE</b>	<b>34,40</b>
Domaine J.B Sénat - 2022 - 12.5°	
<b>TERRASSE DU LARZAC "SEUL L'AVENIR M'INTÉRESSE" AOP</b>	<b>37,30</b>
Vignerons Castelbarry - 2020 - 13.5°	

# VINS ROSÉS CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

## ROSÉS

<b>"GRIS" IGP PAYS D'OC BIO - CAB</b> Domaine Rose et Paul - 2022 - 13°	Bouteilles <b>28,50</b>
<b>CORBIÈRE ROSÉ "LES PIPELETES" AOP - DEMETER</b> Domaine Sainte Marie des Crozes - 2022 - 13°	<b>28,90</b>

## PÉTILLANTS

<b>CRÉMENT MÉTHODE TRADITIONNELLE</b> Brut de Cray - 12°	Bouteilles <b>35,00</b>
<b>VIN DE FRANCE "PÉT-NAT SPLASH" NATURE</b> Château Barouillet - 10°	<b>39,30</b>

## CHAMPAGNE

<b>CHAMPAGNE CHARLES MIGNON BRUT 1ER CRU</b> Epernay - 12.5°	Bouteilles <b>55,00</b>
---	----------------------------

# CIDRES LOCAUX ARTISANAUX

<b>CIDRE KERNE BRUT</b>	
CIDRERIE ARTISANALE ET FAMILIALE À POULDREUZIC - 4,5°	
CL	€
25	4,00
75	12,00
<b>CIDRE AOP CORNOUAILLE</b>	
MANOIR DU KINKIZ - CIDRERIE ARTISANALE À QUIMPER - 4,5°	
CL	€
75	14,50

# DIGESTIFS ET BOISSONS CHAUDES

## DIGESTIFS BRETONS

	CL	€
<b>LAMBIG VIEUX - MANOIR DU KINKIZ</b> 40° Arômes boisés de pomme et vanille, vieillissement en barrique	4	8,50
<b>LAMBIG HORS-D'AGE - MANOIR DU KINKIZ</b> 40° Elevé minimum 10 ans en fût de chêne	4	11,50
<b>KREMMIG - MANOIR DU KINKIZ</b> 17° Crème de lambig	6	8,50
<b>BREIZH COFFEE - IRISH COFFEE À LA BRETONNE !</b> Lambig vieux, espresso, sirop de sucre de canne, chantilly	12	9,50

## RHUMS

	CL	€
<b>RHUM RIVIÈRE DU MAT GRANDE RESERVE</b> 43° Ile de la Réunion	4	11,50
<b>RON BOTRAN RESERVA 15 ANOS</b> 40° Guatemala	4	9,50
<b>RHUM ROBLE VIEJO 12 ANOS</b> 40° Venezuela	4	10,30
<b>RHUM ZAKA TRINIDAD</b> 42° Trinidad	4	11,20
<b>RHUM VIEUX AGRICOLE HSE</b> 42°	4	11,20

## AUTRES DIGESTIFS

	CL	€
<b>ARMAGNAC AOC</b> 40° Bas Armagnac AOC - Marquestau	4	10,00
<b>COGNAC AOC</b> 40° Delaitre VSOP	4	10,00
<b>GET 27</b> 24°	4	7,50
<b>GET 31</b> 18°	4	7,50
<b>GIN ORNABRAK</b> 50°	4	9,50
<b>IRISH COFFEE</b>	12	9,50

## WHISKIES

	CL	€
<b>EDDU GREY ROCK - BLEND WHISKY</b> 40°	4	8,50
<b>EDDU SYLVER BROCELIANDE</b> 43° Pur blé-noir	4	10,50
<b>EDDU KEDAJENN</b> 50°	4	14,50
<b>ABERLOUR</b> 40°	4	8,50

## BOISSONS CHAUDES

<b>EXPRESSO OU CAFÉ ALLONGÉ</b>	€ 2,10
<b>DÉCAFÉINÉ EXPRESSO OU ALLONGÉ</b>	2,30
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	4,20
<b>CAFÉ CRÈME</b>	3,70
<b>THÉ</b> Sélection du Palais des Thés	4,20

## INFUSIONS LOCALES

### L'ARPEUTE À PLOGASTEL ST-GERMAIN 4,20 €

#### Balade au jardin

Cassis, verveine, framboisier, géranium rosat, pétale de rose

#### Retour de Cocagne

Basilic (cannelle, pourpre, sacré et vert), origan, sauge, mélisse, camomille, matricaire

#### Le Soir au Bivouac

Aubépine, marjolaine, lavande escholtzia, verveine, tilleul  
Feuilles de Verveine ou Feuilles de Tilleul