

COPPER



RESTAURANT

CARTE
DES
BOISSONS



CUISINE MAISON

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI - MIDI ET SOIR

02 98 90 16 65

22 Rue du Frouf

☀ COCKTAILS ☀

COCKTAILS CHAMPAGNE 11,00 €



MANDARINE IMPÉRIALE

Champagne, jus de clémentine frais, liqueur Mandarine Napoléon



ROYAL MOJITO

Rhum, feuilles de menthe, citron vert, cassonade, angostura, Champagne



FRENCH 75

Champagne, gin, citron frais pressé, trait de sirop de sucre de canne



PORN STAR MARTINI

Vodka, liqueur de passion, jus citron vert frais, sirop de vanille et shooter de Champagne

COCKTAILS RHUM 9,50 €



MOJITO

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



CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, cassonade, angostura



ICE VERBENA

Rhum, jus de mandarine frais, sirop de verveine maison, crémant de Loire



PINA COLADA

Rhum, crème de coco, jus d'ananas

AUTRES COCKTAILS 9,50 €



SAINT GERMAIN SPRITZ

Liqueur saint Germain, crémant de Loire, eau gazeuse



SAINT MALO SPRITZ

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



CONCARNEAU SAINT BARTH

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



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

COCKTAILS XXL

**COCKTAIL XXL SERVI DANS 1 SEUL GRAND VERRE !
POUR 4 À 8 PERSONNES**

Saint Malo Spritz, Margarita, Mojito ou Ginger Copper !

4 personnes : 35€

puis 8€ supplémentaire par personne

COCKTAILS GIN 9,50 €



SOUTH SIDE

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



CLOVER CLUB

Gin, jus de citron, Noilly Prat, sirop de framboise, blanc d'oeuf



WHITE LADY

Gin, jus de citron jaune pressé maison, Cointreau, blanc d'oeuf



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



RAMOS GIN FIZZ

Gin, citron, Cointreau, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf, crème semi-épaisse, tonic

COCKTAILS VODKA 9,50 €



ESPRESSO MARTINI

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



MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, ginger beer



BLOODY MARY

Vodka, jus de tomate, tabasco, jus de citron, sirop de sucre de canne, sauce Worcestershire, sel de céleri



WHITE RUSSIAN

Vodka, liqueur de café, crème semi-épaisse, 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



VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, crème de coco, JNPR



GIN TO'

Gin JNPR sans alcool accompagné de son tonic bio au choix

FROZEN COCKTAIL
DÉCOUVREZ NOS COCKTAILS GLACÉS

Margarita, Mojito, Ginger copper

9,50€



CARTE DES BOISSONS



APÉRITIFS BRETONS

	CL	€
KIR BRETON Cassis, Pêche ou Fraise de Plougastel	11	4,50
POMMEAU AOC - MANOIR DU KINKIZ 17° Mariage judicieux entre le jus de pomme et l'eau de vie de Bretagne	6	5,20
CHOUCHEN - Ô LA BUTINE À CONCARNEAU 13,5° Obtenu à partir de la fermentation du miel dans du jus de pomme. Moëlleux ou sec	6	5,90

APÉRITIFS CLASSIQUES

	CL	€
KIR Cassis, Pêche ou Fraise de Plougastel	11	4,30
KIR PETILLANT Cassis, Pêche ou Fraise de Plougastel	11	4,90
KIR ROYAL Cassis, Pêche ou Fraise de Plougastel	11	11,00
COUPE DE CHAMPAGNE 12,5°	10	10,50
COUPE DE CRÉMANT 12°	10	4,70
MARTINI 14,5° Blanc ou Rouge	6	5,00
AMÉRICANO	8	8,00
PORTO 18°	6	5,00
RICARD 45°	2	4,50
CIDRE KERNE BRUT 4,5°	25	4,00

BIÈRES LOCALES ARTISANALES

BIÈRE PRESSION BRASSERIE DU BARIL À BREST **BIO**

CL	€
25	4,00
33	5,30
50	7,80

MICROBRASSERIE MERLIN À PENMARC'H

CL	€
33	6,70
44	8,70

SANS ALCOOL

	CL	€
JUS DE POMME - KERNE <i>Pur jus produit à Pouldreuzic</i>	25	4,20
KOMBUCHA ARTISANAL - FERMENTING&CO BIO Sélection selon la saison <i>Boisson fermentée produit aux Sables-d'Olonne</i>	33	6,50
JUS DE FRUITS BIO - RECOLT Pomme Fraise, Pomme Abricot ou Tomate <i>Pur jus fabriqué près de Rennes</i>	25	4,20
TONIC BIO FRANÇAIS - ARTONIC Indian tonic, Cucumber tonic et Ginger tonic	20	5,60
SODAS Coca (original, zéro) 33cl Orangina 25cl Schweppes agrumes 25cl Thé glacé "Houl" 25cl Perrier 33cl Limonade "Houl" 33cl		3,90
SIROP À L'EAU Grenadine, Fraise, Citron, Pêche, Pamplemousse, Menthe, Orgeat, Framboise	33	2,70
DIABOLO	33	4,00

EAUX MINÉRALES

	CL	€
EAU PLATE PLANCOËT Petite Grande	50 100	3,50 4,50
EAU PÉTILLANTE PLANCOËT Petite Grande	50 100	4,50 5,50





VINS BLANCS



VINS AU VERRE
CHAQUE JOUR DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION
DE VINS AU VERRE
SUR ARDOISE, VERRE DE 12 CL
À PARTIR DE 5,50 €

VAL DE LOIRE

	Bouteilles
AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE 23,00 Domaine Salmon - 12°	
AOP ANJOU "SAVENIÈRE" 27,00 Domaine Dhommé - 13.5° BIO	
AOC MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE "MELON B" 29,00 Bernard et Benoît Landron - 12° NATURE	
AOC CHEVERNY BLANC 32,00 Domaine Tessier - 12° NATURE	
AOC SAINT POURCAIN "INSTANT T" 34,00 Les Terres d'Ocre - 13° BIO	
VDF GROLLEAU "COUP DE GRISOU" 36,00 La Grange aux Belles - 12° NATURE	
AOC QUINCY 37,00 Domaine Coudray - 13° BIO	
AOC MENETOU SALON "REMOORTERE" 48,00 Domaine Antoine Van Remoortere - 13° BIO	

BORDEAUX - SUD OUEST

	Bouteilles
IGP ATLANTIQUE BLANC "ORGANIC" 23,00 Pierre Henri Cosyns - 13.5° DEMETER	
VDF RAISIS 26,00 Wine Impact- 11.5° NATURE	
VDF "BERGECRAC" 25,00 Château Barouillet- 13.5° NATURE	
AOP JURANÇON SEC 28,00 Domaine Bru-Baché - 12.5° BIO	

LANGUEDOC - ROUSSILLON

	Bouteilles
IGP CHARDONNAY 23,00 Vignerons de Florensac - 13.5°	
IGP CÔTES CATALANES "TRAMONTANE" 24,00 Tramontane wine - 13.5°	
IGP CÉVENNES "SOUFFLE" 30,00 Le Clau de Lise - 13° BIO	
AOC CÔTE DU ROUSSILLON 33,00 Domaine Mas Christine - 13.5° BIO	
SÉLECTION DE VINS DE VIGNERONNES GYPSY QUEEN NATURE	
IGP CÔTE CATALANES "LLUM" 50,00 Domaine Roc des Anges - 12.5° BIO	

ALSACE

	Bouteille
AOC RIESLING "LES KATZ - LE CAPITAINE" 34,00 Famille Klur - 12.5° DEMETER	

JURA ET SAVOIE

	Bouteilles
AOP ROUSSETTE DE SAVOIE "MADAME DE M" 39,00 Domaine Vendange - 12.5°	
AOC CÔTES DU JURA "SAVAGNIER" 60,00 Domaine Berthet-Bondet - 13.5° BIO	
AOP ARBOIS "NATURÉ" 65,00 Domaine Ratté - 13.5° DEMETER	

BOURGOGNE

	Bouteilles
AOC MACON VILLAGE "LE LOUP" 29,00 Domaine Perraud - 13°	
AOP MACON BUISSIÈRES "BE GOOD' N" 35,00 Domaine de la Sarazinière - 13° BIO	
AOP BOURGOGNE BLANC 37,00 Domaine Romy - 12,5°	
AOP CHABLIS "LA MANUFACTURE" 45,00 Benjamin Laroche - 12.5° BIO	
AOC SAINT ROMAIN 56,00 Alain Gras - 13°	
AOP POUILLY FUISSÉ "CUVÉE VII" 57,00 Domaine de la Sarazinière - 13°	

RHÔNE

	Bouteilles
AOC CROZES-HERMITAGE "LES TERRES BLANCHES" 44,00 Domaine Belle - 13.5° BIO	

VIN MOELLEUX

	Bouteilles
AOC COTEAUX DU LAYON "TRADITION" 25,00 Domaine Dhommé - 11° BIO	

VINS À DÉCOUVRIR

	Bouteilles
VDF VIN D'INFUSION "VIN ORANGE" 32,00 Château de Caraguilhes - 13.5° DEMETER	
VDF VIN NATURELLEMENT PÉTILLANT "SPLASH" 32,00 Château Barouillet - 11.5° NATURE	



VINS ROUGES



VINS AU VERRE CHAQUE JOUR DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

SUR ARDOISE, VERRE DE 12 CL
À PARTIR DE 5,50 €

LANGUEDOC - ROUSSILLON

	Bouteilles
AOC CÔTE DU ROUSSILLON VILLAGES "SQUERDA"	23,00
Domaine Semper - 14.5°	
AOP FAUGÈRES "ANGACO"	28,50
Domaine Mas Lou - 13°	
AOP LANGUEDOC "CUVÉE H"	31,00
Clos de la Barthassade - 14° BIO	
SÉLECTION DE VINS DE VIGNERONNES GYPSY QUEEN NATURE	
VDF "LA VIE ÇA VA"	33,50
Guilhem Barré - 14° BIO	
AOC MINERVOIS "ARBALÈTE ET COQUELICOTS"	34,40
Charlotte et Jean Baptiste Sénat - 13° BIO	

RHÔNE

	Bouteilles
VDF JAS DES ORCES	23,00
Maison Alméras - 15° BIO	
VDF ATOUT ROUGE	37,00
Château Simian - 13° NATURE	
AOC CROZES-HERMITAGE "LES PIERRELLES"	41,00
Domaine Belle - 13.5° BIO	
AOP CÔTES DU RHÔNE "SIERRA DU SUD"	44,00
Domaine Gramenon - 14° DEMETER	
AOP SAINT JOSEPH "SILICE"	54,00
Pierre et Jérôme Coursodon - 13°	

BEAUJOLAIS

	Bouteilles
AOP BEAUJOLAIS-VILLAGES "PREMIÈRES GOUTTES"	34,00
Arnaud Combier - 12°	
AOC BROUILLY	38,00
Laurence et Rémi Dufaitre - 12° NATURE	
AOC MORGON	49,50
Domaine La Pierre - 13.5° BIO	

JURA

	Bouteille
AOP ARBOIS "LES CORVÉES"	49,50
Domaine Ratté - 13.5° DEMETER	

BOURGOGNE

	Bouteilles
AOP MÂCON SERRIÈRES "BE GOOD' N"	35,00
Domaine de la Sarazinière - 13° BIO	
AOC BOURGOGNE ROUGE	37,50
Domaine Romy - 13°	
AOP BOURGOGNE CÔTE D'OR	41,00
Domaine Du Vieux Collège - 13.5° BIO	
AOC GEVREY-CHAMBERTIN	90,00
Domaine Jean Fournier - 14° BIO	

VAL DE LOIRE

	Bouteilles
IGP GROLLEAU "SOUS LE TILLEUL"	23,00
Le Pas Saint Martin - 12.5° BIO	
AOC TOURRAINE "AD LIBITUM"	32,00
Coralie et Damien Delecheneau - 12.5° NATURE	
AOC CHEVERNY ROUGE	32,00
Domaine Tessier - 12° NATURE	
AOP SAINT POURÇAIN "INSTANT T"	33,40
Les Terres D'Ocre - 13° BIO	
AOC SAUMUR PUY NOTRE DAME "SARRANDIÈRES"	35,50
Jonathan Maunoury - 13° NATURE	
AOC COTEAUX DU LOIR	37,00
Les Maisons rouges - 13.5° BIO	
AOP CHINON SERIAL DRINKEUR	45,80
Les Mains rouges - 12.5° BIO	

BORDEAUX - SUD OUEST

	Bouteilles
IGP ATLANTIQUE ROUGE "ORGANIC"	23,00
Pierre Henri Cosyns - 13.5° DEMETER	
AOC BERGERAC "BERGECRAC"	26,00
Château Barouillet - 13.5° NATURE	
AOC CÔTES DE BOURG	27,50
Château Grand Launay - 14.5° BIO	
AOC LALANDE-DE-POMEROL	39,50
Château La Rose Trémière - 13.5° BIO	



☀ VINS ROSÉS ET BULLES ☀

VINS AU VERRE
CHAQUE JOUR DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION
DE VINS AU VERRE
SUR ARDOISE, VERRE DE 12 CL
À PARTIR DE 5,50 €

ROSÉS

IGP PAYS D'OC "GRIS"

Domaine Rose et Paul - 13° **BIO**

AOP FAUGÈRES ROSÉ "SELVA"

Domaine Mas Lou - 12.5° **BIO**

Bouteilles

23,00

25,50

PÉTILLANTS

CRÉMENT MÉTHODE TRADITIONNELLE

Brut de Cray - 12°

VDF VIN NATURELLEMENT PÉTILLANT "SPLASH"

Château Barouillet - 11.5° **NATURE**

Bouteilles

35,00

32,00

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT "ORIGINE"

Maison Collet - 12.5°

Bouteille

49,50

☀ CIDRES ARTISANAUX ☀

CIDRE KERNE BRUT

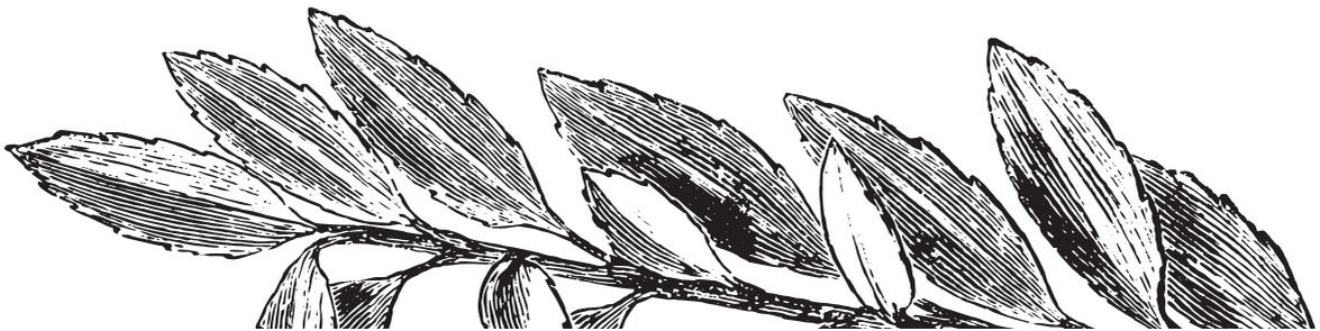
CIDRERIE ARTISANALE ET FAMILIALE À POULDREUZIC 4,5°

CL	€
25	4,00
75	12,00

CIDRE AOP CORNOUAILLE

MANOIR DU KINKIZ - CIDRERIE ARTISANALE À QUIMPER 5°

CL	€
75	14,50





DIGESTIFS



DIGESTIFS BRETONS

	CL	€
LAMBIG VIEUX - MANOIR DU KINKIZ 40°	4	8,50
Arômes boisés de pomme et vanille, vieillissement en barrique		
LAMBIG HORS-D'AGE - MANOIR DU KINKIZ 40°	4	11,50
Élevé minimum 10 ans en fût de chêne		
KREMMIG - MANOIR DU KINKIZ 17°	6	8,50
Crème de lambig		
BREIZH COFFEE	12	9,50
Lambig vieux, expresso, sirop de sucre de canne, chantilly		

RHUMS

	CL	€
RHUM RIVIÈRE DU MAT GRANDE RÉSERVE 4	11,50	
Ile de la Réunion 40°		
RON BOTRAN RESERVA 15 AÑOS 4	9,50	
Guatemala 40°		
RHUM ROBLE VIEJO 12 AÑOS 4	10,30	
Venezuela 40°		
RHUM ZAKA TRINIDAD 4	11,20	
Trinidad 42°		
RHUM VIEUX AGRICOLE HSE 4	11,20	
Martinique 42°		

AUTRES DIGESTIFS

	CL	€
ARMAGNAC AOC 40°	4	10,00
Bas Armagnac AOC - Marquestau		
COGNAC AOC 40°	4	10,00
Delaitre VSOP		
GET 27 18°	4	7,50
GET 31 24°	4	7,50
GIN ORNABRAK 43°	4	9,50
GIN BROCKMAN 40°	4	9,50
IRISH COFFEE	12	9,50

WHISKIES

	CL	€
EDDU GREY ROCK - BLEND 40°	4	8,50
EDDU SYLVER BROCELIANDE 43°	4	10,50
Pur blé-noir		
EDDU KEDAJENN 50°	4	14,50
ABERLOUR 40°	4	8,50
KUJIRA - RYUKYU WHISKY 46°	4	11,00
Japon		
NC'NEAN - ORGANIC 46°	4	13,50
Écosse		



BOISSONS CHAUDES



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

INFUSIONS LOCALES 4,20 €

PRODUIT PAR L'ARPEUTE À PLOGASTEL ST-GERMAIN

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