

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

FROZEN COCKTAIL

Découvrez nos cocktails glacés pour une pause
rafraichissante !

MARGARITA OU MOJITO

9,50€

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

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

KIR BRETON

Cassis, Pêche ou Fraise de Plougastel

POMMEAU AOP - MANOIR DU KINKIZ 18°

Mariage judicieux entre le jus de pomme et l'eau de vie de Bretagne

CHOUCHEN - Ô LA BUTINE À CONCARNEAU 13,5°

Obtenu à partir de la fermentation du miel dans du jus de pomme, Moelleux ou sec

CL	€
11	4,50
6	5,20
6	5,90

APERITIFS CLASSIQUES

	CL	€
KIR Cassis, Pêche ou Fraise de Plougastel	11	4,30
KIR PETILLANT Cassis, Pêche ou Fraise de Plougastel	11	4,90
COUPE DE CRÉMENT 12°	10	4,70
MARTINI 14,5° Blanc ou Rouge	6	5,00
AMERICANO	8	8,00
PORTO 18°	6	5,00
RICARD 45°	2	4,50
CIDRE KERNE BRUT 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	€
JUS DE POMME - KERNE Pur jus produit à Pouldreuzic	25	4,20
JUS DE FRUITS BIO - RECOLTE Pomme Fraise, Pomme Abricot ou Tomate Pur jus fabriqué près de Rennes	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	33	2,70
DIABOLO	33	4,00

EAUX MINERALES

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

CARTE DES VINS

VINS AU VERRE ET CARAFÉS EN 50 CL

VINS BLANCS

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

VINS ROSÉS

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

VINS ROUGES

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

VINS BLANCS

ALSACE

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

VAL DE LOIRE

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

LANGUEDOC-ROUSSILLON

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

BOURGOGNE

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

VINS ROUGES

VAL DE LOIRE

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

BEAUJOLAIS

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

BORDEAUX

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

BOURGOGNE

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

VALLÉ DU RHÔNE

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

LANGUEDOC-ROUSSILLON

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

VINS ROSÉS CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

ROSÉS

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

PÉTILLANTS

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE CHARLES MIGNON BRUT 1ER CRU Epernay - 12.5°	Bouteilles 55,00
---	----------------------------

CIDRES LOCAUX 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 - 4,5°	
CL	€
75	14,50

DIGESTIFS ET BOISSONS CHAUDES

DIGESTIFS BRETONS

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

RHUMS

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

AUTRES DIGESTIFS

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

WHISKIES

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

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

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