

Découvrez notre sélection de boissons locales et Bio

- Les Champagnes
- Les vins au verre By D-Vine
- Les vins au verre (Blanc, Rosé, Rouge)
 - Les Apéritifs
- Les Cocktails et Les Mocktails
 - Les Bières et Cidres
 - Les Jus de Fruits et Sodas
 - Les Eaux
 - Les Whiskies
 - Les Digestifs
 - Les Rhums
- Les Boissons chaudes

**“ Je bois du champagne quand je suis heureuse et quand je suis triste.
Parfois j’en bois quand je suis seule.**

Si j’ai de la compagnie j’estime que c’est mon devoir.

**Si je n’ai pas faim je joue avec et j’en bois quand je suis affamée.
Sinon, je n’y touche jamais, sauf si j’ai soif.” disait Lilly Bollinger,
l’une des grandes femmes du champagne et elle a raison.**

**Il n’y a aucun moment dans notre vie qui nous interdit de goûter et savourer
ses fines bulles de Plaisir.**

Les Champagnes

-  **Champagne Maison Lanaud « Cuvée du Cinquantenaire »**  70.00 €
Blanc de Blancs 100% Chardonnay. Nez expressif avec des notes
 beurrées, brioches, de fruits exotiques et de fleurs blanches
-  **Champagne Abelé 1757 Brut** 12.00 € 75.00 €
 40 % Chardonnay, 35% de Pinot noir et 25% de Meunier.
 Arômes aux notes de Miel d'Acacia, d'Amandes et de Fruits rouges. À
 déguster en apéritif ou pour accompagner des produits de la mer
-  **Champagne Taittinger « Prestige » Brut** 75.00 € 150.00 €
 40% Chardonnay 30% Pinot Noir et 30% Pinot Meunier. Nez très expressif,
 notes fruitées et briochées. On retrouve des arômes de pêche, de fleurs blanches et de
-  **Champagne Abelé 1757 Blanc de Blancs** 15.00 € 90.00 €
 100 % Chardonnay. À la finesse racée de senteurs fleuries succède
 la sage maturité de beaux arômes fruités : pêche blanche, pomme
 Granny Smith et poire Conférence.
-  **Champagne Abelé 1757 Rosé** 90.00 €
 50 % Chardonnay, 50% de Pinot noir des Riceys. Robe d'un beau rose délicat,
 lumineuse et limpide. Arômes gourmands de petits fruits rouges d'une maturité
 évidente évoquant la framboise et la fraise.
-  **Champagne Maison Lanaud « Cuvée Marie-Joséphine »**  99.00 €
 50% de Chardonnay, 50% de Pinot Noir. Nez légèrement boisé et
 vanillé, bouche aromatique et fruitée
-  **Champagne Ruinart Brut** 100.00 € 190.00 €
 Assemblage de 40 % de Chardonnay, de 40 à 45 % de Pinot Noir et 10 à 15%
 de meunier. Un vin équilibré, assez rond et charnu à l'attaque avec des arômes de
 fruits mûrs
-  **Champagne Ruinart Blanc de Blancs** 280.00 €
 100 % Chardonnay. Très belle couleur jaune doré pâle, nez d'une grande
 intensité. A table parfait pour les fruits de mer et crustacés
-  **Champagne Taittinger « Les Folies de la Marquetterie »** 130,00 €
 Petit bijou de la Champagne. Assemblage 45% Chardonnay, 55% Pinot noir.
 Bulles fines et délicates.
-  **Champagne Edouard Brun « Cuvée Blanc de Noirs »**  160.00 €
 100% Pinot Noir, avec des notes d'épices et une belle intensité.
 Structure charnue, puissante, complexe et le boisé maîtrisé.
-  **Champagne Taittinger « Comte de Champagne » Blanc de Blancs** 200.00 €
 100% Chardonnay « Grands Crus ». Son nez délicat est un doux mélange de
 fleurs blanches et de minéralité aux arômes généreux de poire d'Anjou
 et de raisins blancs secs

Les vins au Verre By D-

vine 10 cl

**Offrez-vous aujourd'hui une dégustation de vin au verre grâce à la D-Vine. Votre verre de vin vous est servi dans les conditions parfaites :
Température idéale et aération correspondant
à 3 heures de carafage.**



Vins Blancs

AOC Saint-Veran en Faux 2020 « Château de Beauregard, Joseph Burrier » 15.00€
100% Chardonnay

Un vin tout en rondeur avec des arômes de poire, d'épices douces et un côté toasté. En bouche, ce vin vous plaira par son ampleur tout en gardant une belle vivacité.

AOP Pessac-Leognan 2021 « Château Carbonnieux » Grand cru classé de Graves 17.00€
Cépages Sauvignon Blanc, Sémillon

Découvrez un Grand Cru de Graves complexe, avec fraîcheur et vivacité. La bouche amène rondeur et gourmandise sur les Agrumes.



Vins Rouges

AOP Crozes Hermitage 2023 « Cuvée L, Domaine Combier » 14.00€
Syrah

Un vin en 2 temps avec des arômes fumés, de poivre et de cuir puis qui s'ouvre sur la mûre. En bouche, c'est un vin charnu qui s'appuie sur ses saveurs de cacao et de cerise griotte.



AOP Pessac-Leognan 2019 L'Esprit de Chevalier « Domaine de Chevalier » 17.00€
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot




Ce vin enchante dès le nez avec des notes de myrtille, de chocolat et de violette. En bouche il séduit par sa gourmandise, évoquant le cacao et la cerise griotte, offrant une expérience savoureuse et riche en caractère.



Les vins au verre 12 cl Vins Blancs

-  **AOP Alsace** « Domaines Schlumberger » *Le S de Schlumberger* 7.00€
Les arômes complexes fruités, les agrumes, et la légère note fumée s'expriment avec délicatesse. .
-  **AOP Bourgogne Chardonnay** « Domaine E. Fellot »   11.00€
Très beau Chardonnay, nez fleurs blanches, bouche ronde, équilibrée et boisée
-  **AOP Côtes du Rhône** « Taparas »   7.00€
Assemblage 50% de Grenache, 30% de Viognier, 20% de Marsanne. Vin sec aux allures de vin moelleux. Surprenant et envoûtant.
-  **AOP Côtes de Montravel** « Château Moulin Caresse » *Moelleux* 6.00€
Blanc doux sucré pour les amateurs de vins légers, accompagne le Melon, Fromages et desserts
-  **AOP Entre Deux Mers** « Château Landereau » 6.00€
Robe jaune pâle et brillante. Nez équilibré, mais charnu, expressif et empli de fruits exotiques. Notes d'agrumes. Bouche aromatique aux notes de fruits mûrs et une finale exceptionnelle.
-  **AOP Touraine** « Clos Roussely » *L'escale* 8.00€
100% Sauvignon. Vin croquant et attractif. Idéal pour un plateau de fruits de mer
-  *Vif et Aromatique*  *Fin et Onctueux*  *Tendre et Frais*  *Moelleux*

Les vins au verre 12 cl Vins Rosés

-  **IGP Pays D'Oc** « Domaine de la Grande Courtade » *L'Instant Rosé*  6.00€
Nez de Fraises des Bois, Bouche de petits acidulés
-  **AOP Côtes de Provence** « Château de Lauzade » 10.00€
Robe pêche claire évoquant un bonbon fruité irrésistible. Arômes subtils d'Abricot et de Pêche avec une délicate note florale. Bouche ronde et fraîche.

 Clair et Frais

 Rosé et Fruité

Vins Rouges

-  **AOC Alsace Pinot Noir** « Domaines Schlumberger » *Les Princes Abbés* 11.00€
100% Pinot Noir. Bel équilibre entre le côté juteux et la profondeur apportée par sa texture soyeuse. Servi légèrement rafraichi. 
-  **Vin de France Syrah** « Domaines Paul Jaboulet-Ainé » *Secret de Famille* 6.00€
Les fruits rouges et les épices dominent dans cette très belle Syrah au caractère affirmé.
-  **AOP Pic Saint Loup** « Les Chemins des Rêves » *L'Optimiste*  10.00€
Ce vin offre générosité, rondeur et équilibre tout simplement
-  **AOC Haut Médoc** « Château La Peyre » *Prestige* 8.00€
50% Merlot et 50 % Cabernet Sauvignon. Expressif, matière ample et grasse, saveur de moka. La vraie expression du terroir. 

-  **AOC Bourgueil** « Maison Audebert Sur le Fruit » 6.00€
Cette cuvée très représentative d'un Bourgueil classique est issue à 100% de Cabernet Franc. Vin très fruité avec une belle robe de couleurs violettes
-  **AOP Chinon** « Domaine Béatrice et Pascal Lambert » *Les Perruches* 10.00€
Nez gourmand, plutôt sur le fruit, évoquant son côté pierreux et de sillex.

 Souple et Aromatique

 Corsé et Ample

 Puissant et Structuré

Les Apéritifs

| | | |
|---------------------------------------|---|---------|
| Kir | <i>Vin blanc (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise) 12 cl</i> | 6.00 € |
| | <i>Breton (Cassis et Cidre) 12 cl</i> | 6.00 € |
| | <i>Pétillant (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise) 12 cl</i> | 6.00 € |
| | <i>Royal (au Champagne) 12 cl</i> | 13.00 € |
| Coupe de Champagne | Champagne Abelé 1757 Brut | 12.00 € |
| | Champagne Abelé 1757 Blanc de Blancs | 15.00 € |
| Anisette 2cl | | 6.00 € |
| | <i>Henri Bardouin/ Ty Jaune/ Ouestis</i> | |
| Martini rouge, blanc 6cl | | 6.00 € |
| Porto rouge, blanc 6cl | | 6.00 € |
| Muscat 6cl | | 6.00 € |
| Lambig, Chouchenn, Pommeau 6cl | | 5.00 € |
| Octopus Gin Breton 4cl | | 9.00 € |
| Vodka 4cl | | 9.00 € |
| | + SODA en supplément | |




Les Cocktails (Avec Alcool)

| | |
|--|---------|
| Américano Maison 6cl (Cocktail à base de Campari) | 10.00 € |
| Planteur 25cl | 13.00 € |
| Mojito 25cl | 13.00 € |
| Gin Tonic 25cl | 13.00 € |
| Spritz 20cl | 13.00 € |
| Spritz à la Parisienne 20cl | 13.00 € |
| Mojito Royal au Champagne 20cl | 15.00 € |

Les Mocktails (Sans Alcool)

| | |
|------------------------------|---------|
| Virgin Mojito 25cl | 10.00 € |
| Virgin Sunrise 25cl | 10.00 € |
| Spritz No Alcool 20cl | 10.00 € |

Les Bières et Cidres

| | | |
|---|---|----------------------|
| Bière Brestoizh (Ambrée ou Aux Algues) 33cl | | 7.50 € |
| <i>Bière Pur Malt de fermentation haute, non pasteurisée et refermentée en bouteille, brassée à Ploudalmézeau</i> | | |
| Bière Cézon de Printemps Ale au Miel 33cl |  | 7.50 € |
| <i>Bière rousse au miel des Abers, aux notes gourmandes et savoureuses d'orge et de miel, brassée à Landéda</i> | | |
| Bière Cézon d'été American wheat 33cl |  | 7.50 € |
| <i>Bière blonde d'apéritif, au froment, avec une amertume prononcée et des arômes fruités rafraichissants. Bière brassée à Landéda</i> | | |
| Bière Blanche Baril White 33cl | | 7.50 € |
| <i>Bière blanche fruitée et désaltérante. Sa structuration entre les agrumes au nez et le froment en bouche est particulièrement réussie. Bière brassée à Brest</i> | | |
| Coreff Pression 25cl | | 4.00 € |
| <i>Bière produite en Bretagne garantie sans sucres ajoutés, ni conservateurs</i> | | |
| Bière Sans Alcool 33cl | | 6.50 € |
| Cidre Sorre bouché Brut Au verre 12cl |  | 7.00 € |
| | | 20.00 € |
| | | La Bouteille de 75cl |

Les Jus de fruits et Sodas

| | | |
|--|--|----------------------|
| Coca Cola ou Coca Zéro 33cl | | 6.00 € |
| Orangina 25cl | | 6.00 € |
| Artonic 20cl | | 6.00 € |
| Limonade Au verre (25cl) | | 5.00 € |
| | | La bouteille (litre) |
| | | 13.00 € |
| Diabolo 25cl (Menthe, Citron, Grenadine) | | 5.00 € |
| loz Pétiliante 37cl | | 4.00 € |
| Jus de fruits RECOLT 25cl | | 7.00 € |
| <i>(Pomme- Orange/ Pomme-ACE/ Pomme-Vanille/ Tomate)</i> | | |
| Schorle Les Filles de L'Ouest Citron-Gingembre | | 7.00 € |

Les Eaux

| | | |
|--|--|---------------------------|
| IOZ: Eau purifiée Eco-Responsable | | 5.00 € |
| | | Plate ou Pétiliante 75 cl |
| Plancoët : | | 7.00 € |
| | | Plate et Pétiliante Litre |

Notre sélection de Whiskies 4 cl

+ SODA en supplément

France



Eddu *Whisky Breton de blé noir*

10.00 €

Whisky *Bale Bro BRETAGNE*

12.00 €

Ecosse



Whisky *Clan Campbell*

6.00 €

Oban *14 years*

12.00 €

Kilchoman *Machir Bay 46% Single Malt*

15.00 €

Lagavulin *16 years*

15.00 €

Dalmore *12 years*

21.00 €

Irlande



Redbreast *Lusteau Sherry Finish*

18.00 €

United States



Jack Daniel

9.00 €

Blanton's *Gold Edition*

15.00 €

Japon



Nikka *from the Barrel*

12.00 €

Togouchi *Kiwami*

15.00 €

Les Digestifs

| | |
|---|---------|
| Armagnac Horgelus VSOP 4cl | 12.00 € |
| Calvados Avalen 4cl | 11.00 € |
| Cognac VSOP « Super premium ABK6 » 4cl | 11.00 € |
| AOC Cognac Petite Champagne « La Guilde du Cognac » By D-Vine 5cl | 30.00 € |
| Eau de Vie de Poire 4cl | 9.00 € |
| Kremmig Crème de Lambig 4cl | 9.00 € |
| Liqueur de Menthe verte L'épatante 100% naturelle | 9.00 € |
| Menthe Blanche givrée | 9.00 € |
| Irish Coffee 15cl | 12.00 € |

Notre sélection de Rhums

+ SODA en supplément

Venezuela



Diplomatic Reserva Exclusiva 4cl 10.00 €

Guatemala



El Passador De Oro XO By D-Vine 5cl 15.00 €

La Barbade



Plantation XO 20th Anniversaire 4cl 15.00 €

Paraguay/ Bretagne



Botana Élaboré en Bretagne 4cl  16.00 €

La Distillerie de Brest Blanc, Élaboré à Brest 4cl 15.00 €

La Distillerie de Brest Élaboré à Brest, Fût de Chataignier 4cl 18.00 €

Le Café: Brûlerie du Léon

| | |
|---|---------|
| Expresso, Ristretto, Allongé, Décafeiné | 2.50 € |
| Double café | 5.00 € |
| Cappuccino | 6.00 € |
| Café Noisette | 3.00 € |
| Thé Vert ou Earl Grey, Verveine ou Tilleul | 5.00 € |
| <i>Nature</i> | |
| <i>Menthe fraîche</i> | +1.00 € |
| <i>Tranches de Citron jaune</i> | +1.00 € |

Les Thés Baronny's 5.00 €

Cornouaille *Thé Noir fraise, fraises des bois.*

Bigouden *Thé Noir pommes cidre*

Brocéliande *Thé Oolong, châtaigne, figue, raisin, vanille et fleur d'oranger*

Rohan *Thé Noir/Thé Vert, violette, caramel, et fleur d'oranger*

Trégor *Thé Noir/Thé Vert miel, citron confit et gingembre*

Rhuys *Thé Vert Sencha poire et amandes*

Vannetais *Thé Vert caramel, noisette et noix*

Les Infusions Baronny's

5.00 €

Cornouaille Fruitée,

Morceaux de pommes, fleur d'hibiscus, écorce d'orange.

Rohan Vitaminée,

Morceaux de pommes, raisins, carottes, betteraves, fleurs d'hibiscus, zestes d'oranges, amande, tournesol.

Trégor Tisane rafraichissante,

Morceaux de pommes, citronnelle, menthe douce, feuilles d'aubépine, groseille, thé vert, gingembre, réglisse, romarin, zeste de citron.

Brocéliande Tisane des légendes

Orange, pomme, raisin, carotte, betterave, zeste d'orange, pétales de fleurs.

Côte d'Emeraude

Pommes, églantine, citron vert, zeste d'orange, hibiscus, réglisse, rhubarbe, pétales de fleurs.

Saint Malo Tisane des corsaires

Pommes, citronnelle, réglisse, hibiscus, pétales de fleurs.

Roche aux Fées

Pomme, raisin, orange, grenade, hibiscus, réglisse, verveine, menthe, citronnelle, pétales de fleurs.