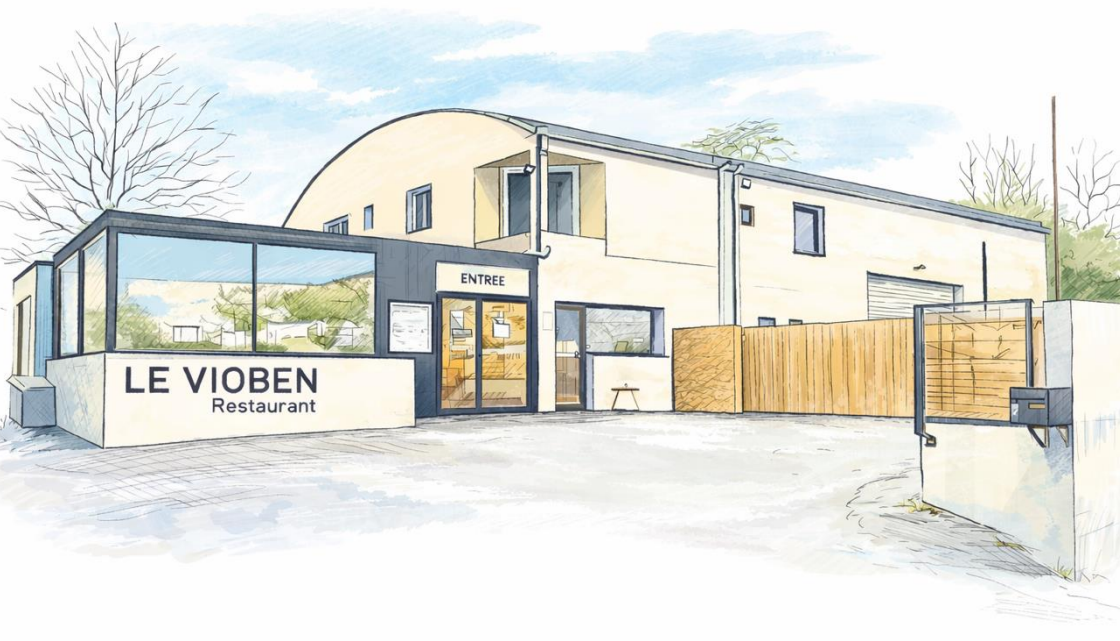


La Carte

Des

Boissons



# Les Apéritifs

## **Kir : Cassis, Mûre, Pêche, Framboise (12cl)**

Vin blanc 6,00€

Breton 6,00€

Pétillant 6,00€

Royal 11,00€

## **Coupe de Champagne Abelé 1757 (12cl )**

Brut 10,00€

Blanc de Blancs 13,00€



Ouestis Pastis Breton 5,00€ (2cl)

Martini rouge, blanc 5,00€ (6cl)

Porto rouge, blanc 5,00€ (6cl)

Muscat 5,00€ (6cl)

Lambig, Chouchenn, Pommeau 4,00€ (6cl)

Octopus Gin Breton 8,00€ (4cl)

# La Sélection

## De Bières et Cidre Breton

**Bières bouteilles de 33cl 7,00€.**

**Domani Noce Tropical Blanche IPA 4.5°**

*Bière Blanche légèrement IPA, notes florales et exotiques, fraîche et légère,  
Brassée à Theix-Noyal (56)*

**DANA Ambrée 5°**

*Bière ambrée, arômes de céréales torrifiées et notes d'agrumes équilibrés et  
généreuses, Brassée à Tonquédec (22)*

**Cézon d'été American wheat 5.5°**

*Bière blonde d'apéritif, au froment, avec une amertume prononcée et des  
arômes fruités rafraichissants, Brassée à Landéda (29)*

**Baril White 4.9°**

*Bière fruitée et désaltérante, notes d'agrumes au nez et le froment en  
bouche, Brassée à Brest (29)*

**Coreff IPA Bio 5.6°**

*Bière aux arômes houblonnés de litchi et mangue, avec une bouche fruitée et  
une douce amertume, Brassée à Carhaix-Plouguer (29)*

**Dremwell (25cl) 0.0°**

*Bière Blonde aromatisée Bio, Brassée à Concarneau (29)*

**Bière à la Pression de 33cl 6.00€**

**Baril Originale 5,3° Bière blonde Brestoise (29)**

**Cidre 33cl 6.00€**

*Ti-LO Jean La Pomme Brut 4,5° Dinan (29)*

# Les vins au verre 12cl

## Blancs

- AOP Edelszwicker, S'Winele, Domaine Burckel-Jung.** 6,00€  
*Nez généreux, subtil, aux arômes de fleurs blanches, de fruits frais.*  
*Cépage : Riesling, Sylvaner, Muscat à petits grains, Pinot Gris.*
- AOP Chablis, Domaine Hamelin.** 7.50€  
*Un vin rond, frais et minéral. Un nez de fleur d'aupépine.*  
*Cépage: Chardonnay*
- AOP Grignan les Adhémar, Idylle, Domaine de Montine.** 5.50€  
*Très expressif, notes de fleurs blanches, belle fraîcheur et persistance.*  
*Cépages: Roussanne, Marsanne, Viognier, Clairette, Bourboulenc et Grenache*
- AOP Corbières, Premier pas sur la lune.** 6.00€  
*Vin vif aux notes de fruits blancs et florales. Cépages : Roussanne et Grenache blanc.*
- AOP Coteaux du Layon, moelleux.** 6.00€  
*Vin moelleux. Vendange tardive qui est surmuries, vin miellé, notes de fruits confits. Cépage : Chenin.*
- AOP Sancerre, Les Terres Blanches.** 10.00€  
*Travail manuel et parcellaire pour cette grande cuvée. Des notes florales et des pointes d'agrumes. Rond et onctueux, longue persistance sur le fruit.*  
*Cépage : Sauvignon.*

## Rosés

- AOP Coteau du Vendômois.** 6.00€  
*Un rosé sec et léger. Des notes fruitées et florales. Cépage: Pineau d'Aunis.*
- AOP Côtes de Provence cru classé, Fantastique, Château Sainte Marguerite.** 10.00€  
*Équilibre et élégance. Des arômes de pêche blanche, poire et zeste de pamplemousse. Une fraîcheur aromatique avec des notes florales. Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle, Nez gourmand sur les fleurs et fruits frais.*

## Rouges

- AOP Moulin à vent, Domaine de Rochegrès.** 11.00€  
*Un des 10 crus au nord du Beaujolais. Nez fleuri et gourmand, aux notes de baies rouges et noires. Vin élégant avec une belle structure aromatique. Cépage: Gamay.*
- AOP La Pourpre, Vacqueyras, Maison Ogier.** 8.00€  
*Vin puissant et ample. Des notes d'épices et la fraîcheur du fruit. Des tanins bien présents mais fins. Cépages: Grenache, Mourvèdre, Syrah.*
- AOP Crozes Hermitage Domaine De La Ville Rouge.** 9.00€  
*Un vin aux arômes complexes de fruits noirs et de poivre gris. Cépage : Syrah*
- AOP Cabardes, Domaine de Cabrol.** 5.00€  
*Des notes de garrigues, fruits noirs mûrs. Une bouche gourmande et ample. Cépages: Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon*
- AOP Côtes d'Auvergne, Vin volcanique.** 6.00€  
*Notes de cassis, soulignées par une note fumée typique du terroir volcanique. Vin velouté, avec une finale longue, de légères notes poivrées et fumées. Cépages: Gamay et Pinot Noir.*
- AOP Puisseguin Saint Emilion, La Vannelle.** 8.00€  
*Vin bien équilibré, belle harmonie entre force et finesse. Notes de fruits rouges et légèrement boisées. Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc*

# Les Cocktails

## Spritz 20cl.

Orange Summer Spritz, Fleur de sureau, Limoncello

12,00€

## Gin Tonic 25cl.

Indian Tonic, Ginger Beer, Cucumber Tonic

12,00€

## Mojito 25cl.

Rhum, Menthe Verte et Citron Vert

12,00€



## Américano 6cl.

Campari, Martini Rouge et Blanc

10,00€

## Planteur 25cl.

Rhum, Jus de Fruits

12,00€



# Les Mocktails

**Spicy Mint 6cl.** 8,00€

JNPR gingembre, poivre  
Jus de citron vert, feuille de Menthe et kombucha

**Ceci n'est pas un spritz 20cl.** 10,00€

SPRZ orange, indian tonic

**Ceci n'est pas un Dark & Stormy 20cl.** 10,00€

RHHM, ginger beer

## Les Softs

**Soda Houll & Breizh 33cl. (22) 5.00€**

Cola

Cola sans sucre

Limonade

(Sirops : Fraise, Citron, Pêche ou Menthe +1€)

Breizh Agrum'

Breizh Tea

**Jus de Fruit Récolt 25cl. (35) 6.00€**

Pomme-Fraise, Abricot ou Pomme-Vanille

**Kombucha Little Joy 33cl. (56) 6,50€**

Gingembre-Hibiscus ou I.P.A Zero

**Artonic 20cl.** 5,50€

Indian tonic, Ginger Beer ou Cucumber Tonic

**Eaux**

Plancoët Intense (33cl) 3,50€

Plancoët plate ou pétillante

50cl - 3.00€

1L - 5,00€

**IOZ Eau purifiée**

Éco-Responsable

Plate ou Pétillante 75cl

4,00€



# Les Boissons Chaudes

Les cafés de la Brûlerie Écume à Dol-de-Bretagne 35120



Espresso, Ristretto, Allongé, Décaféiné 2,50€  
Double Café 5,00€  
Cappuccino 6,00€  
Café Noisette 3,00€  
Chocolat Chaud 6.00€

## Les Thés des Abers 5.00€



**L'ATELIER TY ROOM**  
AQUARELLES, THÉS & VOYAGES

### Thé noir GOLDEN YUNNAN

THÉ NOIR NATURE Chine Golden Yunnan GFOP

### Thé noir EN ROUGE & NOIR

INDE ASSAM, framboise, mûre, fraise, cassis, groseille, feuilles de mûre, raisin, verveine entière, baie de sureau

### Thé vert DARJEELING

THÉ VERT INDE nature Darjeeling FTGFOP1 Pussimbing

### Thé vert SMILING BUDDHA

SENCHA CHINE, citronnelle, gingembre, écorces de citron, souci

### Thé blanc TRAVEL TEA

THÉ BLANC pain mu tan, THÉ BLANC mao feng, THÉ VERT chun mee, mangue, fraise, ananas, papaye, écorces d'oranges, jasmin dragon pearls, arona, cerise

### Rooibos ROAD TO AFRICA

Afrique du sud, honeybush, mangue, papaye, menthe, écorces de citron, citronnelle, hibiscus, baie de goji

## Les Infusions des Abers 5.00€

### GROG SANS RHUM

Citronnelle, romarin, thym, feuille d'olivier, verveine entière, lavande, fleur de tilleul

### PECHEZENN

Pêche, raisin, cranberries, pomme, feuille d'olivier, souci, cardamome

# Les Spiritueux

## Les digestifs 4cl



Armagnac VSOP Domaine Marquestau	11,00€
Calvados Avallen	10,00€
Cognac VS Super premium ABK6	10,00€
Eau de Vie de Poire	8,00€
Kremmig	8,00€
Liqueur de Menthe verte	8,00€
Menthe Blanche givrée	8,00€
Irish Coffee	11,00€
Liqueur de Chartreuse Verte	14,00€
Liqueur de Chartreuse Jaune	14,00€

## Les Rhums 4cl

Diplomatico Reserva Exclusiva	10.00€
Plantation XO	14.00€
Botana	14.00€
La Distillerie de Brest Blanc	15.00€

## Les whiskies 4cl

Eddu	9.00€
Oban 14 years	12.00€
Kilchoman Machir Bay 46% Single Malt	14.00€
Lagavulin 16 years	14.00€
Redbreast Lusteau Sherry Finish	17.00€
Jack Daniel's	8.00€
Togouchi Kiwami	15.00€

