Carte des Boissons



LES CHAMPAGNES

Abelé 1757

La Maison Abelé 1757, fondée à Reims,
est l'une des plus anciennes maisons de Champagne.
Elle élabore des cuvées élégantes
et raffinées, reconnues pour leur finesse et leur équilibre.

Brut 60€ la bouteille 75cl/120€ le magnum 150cl

40 % Chardonnay, 35% de Pinot noir et 25% de Meunier.
Profil aromatique complexe aux notes de Miel d'Acacia,
d'Amandes et de Fruits rouges.

Brut Rosé 60€ la bouteille 75cl

50 % de Chardonnay et 50 % de Pinot Noir.
Robe rose délicate et lumineuse, aux fines bulles et à la mousse persistante.
Vieillissement de 3 ans minimum.

Blanc de Blancs 80€ la bouteille 75cl/160€ le magnum 150cl

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.

Extra Brut 75€ la bouteille 75cl

Assemblage de 40 % de Chardonnay, 35% de Pinot Noir et 25% de Meunier.
Profil aromatique d'une richesse incomparable. La bulle, crémeuse et d'une finesse rare aux notes d'agrumes, fleurs blanches et abricots.

Le Sourire de Reims Brut Millésimé 2013 160€ la bouteille 75cl

Assemblage de 60 % Chardonnay et 40 % Pinot Noir,
vieilli au minimum 10 ans en caves centenaires.
Champagne d'exception élaboré en très petites quantités,
ce millésime dévoile une bouche ample et raffinée,
mêlant fruits rouges, brioche, pain grillé et délicates
notes épicées. Sa finale fraiche, minérale
et d'une belle tension révèle
toute l'élégance du terroir champenois.



Les Apéritifs

Les Kirs

Cassis, Mûre, Pêche, Framboise
vin blanc, breton, pétillant 6€
royal 11€

Coupe de Champagne Abelé 1757

Brut 10€
Blanc de Blancs 13€



Ouestis Pastis Breton 5€
Martini rouge, blanc 5€
Porto rouge, blanc 5€
Muscat 5€
Lambig,Chouchenn ou Pommeau 4€
Octopus gin breton 8€
LIND&LIME écosse 10€

Les Vins au Verre 12cl
Blancs

Gewurztraminer Domaine Bruno Schueller 5€
aromatique et expressif, aux notes de rose, litchi et fruits exotiques, avec une bouche généreuse et parfumée. Cépage : Gewurztraminer

AOC Mercurey blanc, Domaine Agnès du Couëdic 11€
Appellation de la Côte Chalonnaise. Vin complexe et élégant, aux notes d'agrumes, de pêche et de poire. Bouche ronde, minérale, légèrement beurrée et boisée. Cépage : Chardonnay.

AOP Grignan-les-Adhémar, Idylle, Domaine de Montine. 5€
Très expressive, notes de fleurs blanches, belle fraicheur et persistence. Cépages: Roussanne, Marsanne, Viognier, Clairette, Bourboulenc et Grenache.

AOP Corbières, Premier pas sur la lune. 6.5€
Vin vif et notes de fruits blancs, notes florales.
Cépages : Roussanne et Grenache blanc.

AOP Entre Deux Mers, Vieilles Vignes, Château Landereau. 5€
Blanc expressif et généreux, aux notes de fruits exotiques, agrumes et fruits mûrs. Bouche aromatique et charnue, avec une finale longue et fraiche. Cépages : Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris, Muscadelle

AOP Coteaux du Layon, moelleux. 6.5€
Vin moelleux. Vendanges tardives qui est surmurie, vin miellé, notes de fruits confits. Cépage : Chenin.

AOP Sancerre, Les Terres Blanches. 8€
Travail manuel et parcellaire pour cette grande cuvée. Des notes florales et des pointes d'agrumes. Ce Sancerre Blanc, rond et onctueux a une longue persistance sur le fruit.
Cépage : Sauvignon

Rosés

AOP Côtes de Provence, Le Rosé bleu Homard Sea, Maitres vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez. 6€

Vin sec et minéral. Des notes d'agrumes et une belle tension en bouche.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Carignan.

AOP Côtes de Provence cru classé, Fantastique, Château Sainte Marguerite. 10€

Equilibre et élégance. Des arômes de pêche blanche et de poire et de zestes de pamplemousse. Une fraicheur aromatique avec des notes florales. Nez Gourmand et élégant. Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle.

Rouges

AOP Ladoix 1er cru, Le Bois Roussot 12,5€

Appellation de la Côte de Beaune. Notes de fruits rouges frais, une structure souple et délicate. Une finesse et une élégance remarquable. Cépage : Pinot Noir.

AOC Côte du Rhone, Domaine Marcel Richaud, Terre D'aigle. 5€

Un rouge généreux et gourmand, au fruit franc et aux notes florales. Une bouche charnue et juteuse. Cépage: Grenache, Syrah et Mourvèdre.

IGP Cévennes, Palpite, Le Clau de Lise 5€

Nez gourmand, aux notes de cerise, cacao et poivre. Bouche souple et fraiche, aux tanins fins. Cépage : Chenanson.

AOP Côtes d'Auvergne, Vin Volcanique. 6€

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 Touraine-Chenonceaux, Clos Roussely 6€

Nez aux notes de fruits mûrs et d'épices. Bouche intense, gourmande et équilibrée. Cépages : 80 % Côt (Malbec) et 20 % Cabernet Franc.

VDF Folie Pudris « Bordelo », Château Pudris 7,5€

Nez de fruits rouges frais et de violette. Bouche gourmande, croquante et fraiche, aux notes délicatement épicées. Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec et Petit Verdot, complantés avec d'autres variétés.

Les Cocktails

Spritz au choix 20cl. 12€
Orange Summer Spritz, Fleur de Sureau ou Limoncello



Mojito 25cl. 12€
Rhum, Menthe Verte et Citron Vert

Gin Tonic 25cl. 12€
Indian Tonic , Ginger Beer ou Cucumber Tonic



Américano 6cl 10€
Campari, Martini Rouge et Blanc.

Planteur 25cl 12€
Rhum, Jus de Fruits.

Les Mocktails

Spicy Mint 20cl. 10,00€
JNPR gingembre, poivre
Citron vert, feuilles de Menthe, Artonic Concombre

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 Houl 33cl. (22) 5.00€

Cola
Cola sans sucre
Tea glacé
Limonade
(Sirops : Fraise, Citron, Pêche ou Menthe +1€)

Jus de Fruit Récolt 25cl. (35) 6.00€

Pomme-Fraise, Abricot ou Pomme-Vanille

Kombucha Little Joy 33cl. (56) 6,50€

Artonic 20cl. 5,50€

Indian tonic, Ginger Beer ou Cucumber Tonic

Les Eaux

Plancoët Intense (33cl) 3.50€
Plancoët plate ou pétillante

50cl - 3.00€
1L - 5.00€

10Z Eau purifiée

Éco-Responsable
Plate ou Pétillante 75cl
4,00€

La Sélection de Bières et de Cidres

Bières bouteilles de 33cl 7,00€.

Baril orginale 5,3°

Bière blonde artisanale brassée à Brest, légèrement houblonnée, à la bouche sèche et rafraichissante. (29)

DANA Ambrée 5°

Bière ambrée, arômes de céréales torréfiées 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 Dramm Hud 7.5°

Bière de fermentation haute, dense et généreuse, aux saveurs maltées. Robe cuivrée aux reflets orangés, arômes floraux et légère amertume.
Brassée à Carhaix-Plouguer (29)

Dremwell (25cl) 0.0°
Bière Blonde aromatisée Bio. Brassée à Concarneau (29)

Bière du moment à la Pression
33cl 5.00€

Cidre 33cl 6.00€
Ti-LO Jean La Pomme Brut 4,5° Dinan (29)

Gin et Tequila

Gin LIND & LIME « ecosse » 10.00€
Tequila Parton Reposado « Mexique » 12.00€

Rhums

Plantation XO « barbade » 12.00€
Botana « bretagne » 10.00€
La Distillerie de Brest Blanc 10.00€
Les Arrangés Maison Fisselier 8.00€
« Ananas et caramel au sel de guérande »
« Noix de coco, Vanille et sarrasin »
« Banane et miel »

Whiskies

Heriose, Single Malt « France » 9.00€
Kujira Ryukyu Inari « Japon » 12.00€
Roof Rye « Bretagne » 9.00€
Oban 14 years « Ecosse »14.00€
Kilchoman Machir Bay 46% « Ecosse » 12.00€
Redbreast Lusteau Sherry Finish « Irlande »14.00€
Irish Coffee 11.00€

Les Eaux de Vie

Armagnac Marquestau VSOP 10.00€
Calvados Avallen 9.00€
Cognac ABK6 VS 10.00€
Cognac Hennessy XO 29.00€

Les Liqueurs

Triskel 8.00€
« Menthe Poivrée » « Biscuit au Beurre » ou « Citron »
Chartreuse Verte 14.00€
Chartreuse Jaune 14.00€
Noce Royales « Cognac et Poire » 10.00€
Menthe Otsh 6.00€

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

Expresso, 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