

## Les Traditionnels

✱	<b>Américano Maison</b> 12cl	12€
✱	<b>Brastis « Pastis Breton »</b> 3cl	6€
✱	<b>Chouchen</b> <i>Demi-Sec</i> 6cl	6€
✱	<b>Chouchen</b> <i>Vieux Doux</i> 6cl	6€
✱	<b>Dubonnet</b> 6cl	6€
✱	<b>Guignolet Kirch</b> 6cl	6€
✱	<b>Lillet</b> <i>Rouge</i> 6cl	6€
✱	<b>Martini</b> <i>Blanc, Rouge ou Rosé</i> 6cl	6€
✱	<b>Martini Gin</b> 8cl	8€
✱	<b>Muscat de Rivesaltes</b> 6cl	6€
✱	<b>Nektarus</b> <i>Chouchen aux Fruits Rouges</i> 6cl	6€
✱	<b>Pineau des Charentes</b> <i>Blanc ou Rouge</i> 6cl	6€
✱	<b>Pommeau de Bretagne</b> 6cl	6€
✱	<b>Porto</b> <i>Blanc ou Rouge</i> 6cl	6€
✱	<b>Ratafia de Pomme</b> 6cl	6€
✱	<b>Ricard</b> 3cl	6€
✱	<b>Suze</b> 6cl	6€
✱	<b>Suze Cassis</b> 8cl	8€

## Les Kirs 12cl

*Avec quelle crème accompagnerez-vous votre Kir ?*

*Cassis, Châtaigne, Framboise, Griotte, Mûre ou Pêche*

✱	<b>Sauvignon</b> <i>au Vin Blanc</i>	6€
✱	<b>Cardinal</b> <i>au Vin Rouge</i>	6€
✱	<b>Breton</b> <i>au Cidre Fermier</i>	6€
✱	<b>Celtique</b> <i>au Cidre Fermier + au Chouchen</i>	8€
✱	<b>Pétillant</b> <i>au Crémant</i>	10€
✱	<b>Royal</b> <i>au Champagne Blanc</i>	12€

## Les Bulles 14cl

*Domaine de la Mongeais à Vaudelnay (49)*

✱	<b>Flûte de Saumur Blanc Brut</b>	10€
✱	<b>Flûte de Saumur Rosé Brut</b>	10€

*Domaine Mathelin à Mareuil-le-Port (51)*

✱	<b>Flûte de Champagne Blanc</b>	14€
✱	<b>Flûte de Champagne Rosé</b>	16€

## Les Cocktails de Printemps

- \* **Blue Ocean** 15cl 12€  
*Champagne Blanc, Liqueur de Litchi, Curaçao Bleu + Jus de Citron Jaune*
- \* **Havana Banana Fizz** 17cl 12€  
*Rhum Blanc, Nectar d'Ananas, Nectar de Banane, Limonade Artisanale + Angostura Bitter*
- \* **Peach and Love** 17cl 12€  
*Cidre Fermier, Nectar de Maracuja, Jus de Citron Jaune + Crème de Pêche*
- \* **Rêves Enfants** 13cl 12€  
*Vodka, Nectar de Mangue, Jus de Cranberry, Sirop de Fraise + Jus de Citron Vert*
- \* **La Création du Jour** 12€  
*Faites confiance à Tanguy, c'est un génie !*
- \* **Notre Cocktail Signature** 14cl 14€

### « La Vie en Roz »

*Martini Dry, Gin Roger, Tonic Maison,*

*Sirop de Sucre de Canne + Jus de Citron Jaune*

## Les Cocktails Sans-Alcool

- \* **Heidi** 10cl 8€  
*Nectar de Mangue, Sirop d'Orgeat, Sirop de Fraise + Lait*
- \* **Mary Poppins** 13cl 8€  
*Nectar de Maracuja, Jus de Raisin, Nectar de Banane + Sirop de Framboise*
- \* **Multi'Dynamité** 17cl 8€  
*Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Jus de Pamplemousse, Jus de Citron Jaune + Sirop de Grenadine*
- \* **Parfums du Verger** 15cl 8€  
*Jus de Pomme Fermier, Limonade, Sirop de Cassis + Jus de Citron Jaune*

## Les Whiskys du Monde 6cl

### Américain

- \* **Benchmark 8 Ans** 12€

*Whiskey de maïs passé en fût neuf, rond + élégant.*

- \* **Bulleit Bourbon** 14€

*Bourbon atypique avec un caractère sec et peu sucré.*

### Breton

- \* **Armorik Double Maturation** 16€

*Single Malt droit, élégant + une finale marquée par ses notes de sherry oloroso.*

- \* **Eddu Silver** 14€

*Pur blé noir, rond, kirsché + original.*

- \* **Glan Ar Mor** 24€

*Single Malt racé, iodé + très élégant.*

### Blend Ecossais

- \* **Claymore** 10€

*Joli Blend, frais, doux + fruité.*

- \* **Mac Na Mara** 12€

*Blend très gourmand + légèrement fumé.*

### Single Malt Ecossais

- \* **Speyburn 10 Ans** 14€

*Single Malt ample, floral + fruité.*

- \* **The Glenlivet 12 Ans** 16€

*Single Malt vanillé, boisé + épicé. Un classique !*

### Single Malt Ecossais Tourbé

- \* **Bareleggs** 18€

*Single Malt tourbé, ample + gourmand.*

- \* **Port Askaig Islay 8 Ans** 20€

*Single Malt bien tourbé, iodé + puissant.*

### Irlandais

- \* **Powers** 12€

*Triple distillation typiquement kirschée + fruitée.*

### Japonnais

- \* **Nikka Days** 14€

*Blend léger sur des notes pâtisseries + caramélisées.*



## La Bière Locale <sup>33cl</sup>

« Brasserie Philomenn »

- \* **Stout** <sup>4,5°</sup> « *Torréfiée + Amère* » 6€
- \* **Blonde** <sup>5,6°</sup> « *Fruitée + Florale* » 6€
- \* **Blanche** <sup>5,6°</sup> « *Épicée + Florale* » 6€
- \* **Rousse** <sup>6°</sup> « *Fruitée + Grillée* » 6€
- \* **Blonde Tourbée** <sup>8°</sup> « *Fumée + Persistante* » 6€
- \* **Triple Spoum** <sup>9°</sup> « *Puissante + Suave* » 6€

## Le Cidre Fermier

« La Cidrerie du Léguer »

### CUVEE CIDRE GRANIT

- \* **Bolée** <sup>25cl</sup> 4€
- \* **Bouteille** <sup>75cl</sup> 14€

## Les Softs

*Sirops : Orange, Grenadine, Framboise, Pêche, Cerise, Menthe, Fraise, Pomme, Mûre, Mangue, Violette, Cassis, Kiwi*

- \* **Breizh Agrum'** <sup>33cl</sup> 5€
- \* **Breizh Cola Original** <sup>33cl</sup> 5€
- \* **Breizh Cola Zéro** <sup>33cl</sup> 5€
- \* **Breizh Lim'** <sup>33cl</sup> 5€
- \* **Breizh Thé Glacé** <sup>33cl</sup> 5€
- \* **Diabolo** <sup>35cl</sup> 6€
- \* **Orangina** <sup>25cl</sup> 5€
- \* **Perrier** <sup>33cl</sup> 5€
- \* **Schweppes** <sup>25cl</sup> 5€
- \* **Sirop à l'Eau** <sup>25cl</sup> 3€

## La Collection d'Alain Milliat

*Les Jus & Les Nectars* <sup>20cl</sup> 6€

- \* **Abricot Bergeron**
- \* **Cranberry**
- \* **Fraise Sengana**
- \* **Myrtille Sauvage**
- \* **Poire Williams**
- \* **Pomme Cox**
- \* **Tomate**

*L'Infusion Glacée* <sup>20cl</sup> 6€

- \* **Rhubarbe Pétillante**

## Les Cafés

- \* Café Espresso 3€
- \* Décaféiné 3€
- \* Café Noisette 3.5€
- \* Décaféiné Noisette 3.5€
- \* Double Café Espresso 6€
- \* Double Décaféiné 6€
- \* Double Café Noisette 6.5€
- \* Double Décaféiné Noisette 6.5€
- \* Cappuccino 8€

## Les Thés Noirs

- \* Golden Darjeeling 6€  
*Thé noir himalayen aux notes fruitées.*
- \* Earl Grey « Thé des Lords » 6€  
*Le plus bergamoté des Earl Grey.*
- \* Saint-James 6€  
*Thé du Sri Lanka au parfum presque chocolaté ; il est puissant et corsé.*

## Le Thé Vert

- \* Sencha Yama 6€  
*Thé vert japonais vif et frais.*

## Les Thés Parfumés

- \* Grand Jasmin Imperial 6€  
*Thé vert floral délicatement parfumé aux fleurs de jasmin, subtil et harmonieux.*
- \* Thé du Hammam 6€  
*Thé vert fruité et floral dont le parfum évoque la datte verte, la fleur d'oranger, la rose et les fruits rouges.*
- \* Thé Vert à la Menthe 6€  
*Thé vert parfumé avec des feuilles de menthe. Frais et désaltérant, c'est le thé à la marocaine par excellence.*

## Les Infusions

- \* L'Herboriste 6€  
*Infusion de pomme, de cannelle + d'épices.*
- \* Verveine 6€  
*Infusion de feuilles de verveine.*

## Les Detox

- \* Scandinave, Défenses Naturelles 6€  
*Délicieuse recette qui associe les vertus du bouleau + des baies nordiques.*
- \* Sud-Africaine, Drainante 6€  
*Délicieux mélange qui associe les bienfaits detox et drainant du rooibos, de l'honeybush et du moringa aux notes gourmandes de mangue africaine.*

## Les Eaux de Vies <sup>6cl</sup>

### Bas-Armagnac « Domaine Tariquet »

- \* VS Classique <sup>40%</sup> 14€
- \* VSOP <sup>40%</sup> 17€
- \* XO <sup>40%</sup> 22€

### Calvados Pays d'Auge « Domaine Roger Groult »

- \* 3 Ans d'Age <sup>40%</sup> 12€
- \* 8 Ans d'Age <sup>41%</sup> 18€
- \* 12 Ans d'Age <sup>41%</sup> 21€
- \* Vénérable 18 Ans d'Age et plus <sup>41%</sup> 25€

## Cognac

- \* Jules Robin VS <sup>40%</sup> 16€
- \* Hennessy VS <sup>40%</sup> 20€
- \* Hennessy Fine de Cognac <sup>40%</sup> 24€
- \* Hennessy Original XO <sup>40%</sup> 30€

### Bretagne « Distillerie Warenghem »

- \* Lambig de Bretagne <sup>40%</sup> 12€

### Lot « Maison Louis Roques »

- \* Vieille Prune de Souillac <sup>42%</sup> 18€

### Les Eaux de Vie de Fruits <sup>6cl</sup> « Distillerie Massenez »

- \* Framboise Sauvage, Mirabelle  
ou Poire Williams <sup>40%</sup> 14€

## Les Gin 6cl

- \* **Tanqueray « London Dry Gin »** 43.10% 10€

*Produit à Londres : notes herbacées + sec*

- \* **Gin du Trégor « Saint Maudez »** 44.70% 12€

*Produit à Pleubian : puissant, équilibré, notes d'épices + coriandre.*

- \* **Heol An Orient 1672** 42% 14€

*Produit à Lorient : puissance aromatique + agrume.*

- \* **La Roche Sauvage** 40% 16€

*Produit à la Roche Derrien : fin, élégant + notes subtiles.*

## Les Rhums 6cl

- \* **Trois Rivières Cuvée de l'Océan** 42% 10€

*Rhum blanc agricole issu des parcelles de l'Anse Trabaud à l'extrême Sud de l'île de la Martinique. Un goût unique marqué par des notes minérales, iodées et salines.*

- \* **Botran Guyane** 40% 12€

*Issu de la célèbre méthode traditionnelle Solera (réserve perpétuelle de différents millésimes de rhum), ce rhum est produit en altitude (2300m).*

*Vieilli dans 4 types de fûts (Xéres, Bourbon, Bourbon rebrûlé et Porto), ce rhum développe des notes fruitées, vanillées et une impression de douceur sans perdre sa fraîcheur.*

- \* **Diplomatico Reserva Exclusiva** 40% 15€

*Rhum de mélasse de 12 ans célèbre pour sa douceur, son côté moelleux, vanillé, caramélisé et pâtissier. Aussi polyvalent en apéritif qu'en digestif!*

- \* **Clément de la Martinique** 40% 17€

*Assemblage de rhums âgés de 3 à 6 ans, cette sélection lui confère des notes de noix de coco, de vanille et également de fruits secs grillés. L'alliance de ces différents jus propose un équilibre parfait entre la vivacité de la jeunesse et la douceur d'un rhum abouti.*

- \* **Hampden Jamaïque 8 Ans** 46% 20€

*Située au nord ouest de la jamaïque, la distillerie Hampden produit des rhums puissants très complexes avec des arômes intenses de fruits tropicaux et une finale boisée et très épicée.*

## Les Liqueurs <sup>6cl</sup>

- \* **Bailey's Original** 10€  
*Crème de Whisky*
  
- \* **Chambord** 10€  
*Liqueur de Framboise*
  
- \* **Chartreuse Jaune** 10€  
*Liqueur de Plantes des Chartreux*
  
- \* **Chartreuse Verte** 10€  
*Liqueur de Plantes des Chartreux*
  
- \* **Génépi** 10€  
*Liqueur de Plantes des Montagnes*
  
- \* **Get 27** 10€  
*Liqueur de Menthe*
  
- \* **Get 31** 10€  
*Liqueur de Menthe Poivrée*
  
- \* **Limoncello** 10€  
*Liqueur de Citron*
  
- \* **Mandarine Napoléon** 10€  
*Liqueur de Cognac + de Mandarine*
  
- \* **Marie Brizard** 10€  
*Anisette*
  
- \* **Rhum Arrangé « Tonki' »** 12€  
*Rhum Blanc Agricole, Sirop de Sucre de Canne, Miel, Kiwi,  
Fève de Tonka + Cannelle*