

Notre Sélection d'Apéritifs

Les Incontournables

✿ Américano Maison 12cl	12€
✿ Chouchenn Breton 6cl	6€
✿ Martini Blanc ou Rouge 6cl	6€
✿ Martini Gin Blanc ou Rouge 8cl	8€
✿ Muscat de Rivesaltes Grenat 6cl	6€
✿ Ratafia de Pomme 6cl	6€
✿ Suze 6cl	6€
✿ Suze Cassis 6cl	8€
✿ Porto Blanc ou Rouge 6cl	6€
✿ Ricard 3cl	6€



Les Kirs 12cl

Avec quelle crème accompagnerez-vous votre Kir ?

Cassis, Châtaigne, Fraise des Bois, Framboise, Griotte, Mûre ou Pêche

✿ Flûte de Sauvignon Blanc	6€
✿ Sauvignon Au Vin Blanc	6€
✿ Cardinal Au Vin Rouge	6€
✿ Breton Au Cidre Fermier	6€
✿ Celtique Au Cidre Fermier + au Chouchenn	8€
✿ Gaulois A la Crème de Blé Noir + au Chouchenn	8€
✿ Pétillant Au Crémant de Bourgogne	10€
✿ Royal Au Champagne Blanc	14€



Les Bulles 14cl

*Domaine Gaudard à Chaudefonds-sur-Layon (49)
Vignobles Aquilas*

✿ Flûte de Crémant de Loire Blanc Brut	12€
✿ Flûte de Crémant de Loire Rosé	12€

Domaine H. Blin à Vincelles (51)

✿ Flûte de Champagne Blanc Brut	16€
✿ Flûte de Champagne Rosé Brut	16€

Notre Sélection de Cocktails



La Godinette 8cl

Lambig
Crème de Fraise
Jus de Pomme
Nectar de Framboise

Cidre

12€

Vodk'ginger 13cl

Vodka artisanale Tito
Soda au Gingembre
Jus de Raisin

12€

Mandala 12cl

Liqueur de Mandarine
Tequila
Crème de Pêche
Nectar d'Abricot
Nectar Passion

12€

Notre Cocktail Signature 12cl

Crème de Mûre
Sirop de Rose
Tonic
Gin
Champagne Rosé

14€

Acapulco lime 9cl

Triple sec
Jus de Citron jaune
Jus de Citron vert
Rhum blanc

12€



Notre Sélection de Mocktails

Le Sakura 10cl

Jus de Litchi
Jus de Maracuja
Ginger Ale

8€

Le Rosetail 16cl

Sirop de Rose
Jus de Goyave
Jus de Citron Jaune
Limonade

10€

Red Passion 16cl

Jus de Framboise
Jus de Cranberry
Jus de Fraise
Nectar de Mangue
Sirop de Cassis

8€

Fleur Jaune 15cl

Jus d'Ananas
Jus de Clémentine
Jus de Citron Jaune
Jus d'Orange
Sirop de Pêche
Limonade

8€

Le diabolini 18cl

Nectar de banane
Jus de Pomme
Jus de citron Vert
Sirop de Mûre

8€

Notre Sélection de Boissons

Les Bières Locales 6€



« Brasserie Distoufer à Guingamp »

- ⊛ East Coast IPA 5.5° "Bière blonde houblonnée"
- ⊛ Witbier 4.5° "Bière blanche de froment"
- ⊛ Belgian Blond ALE 6° "Bière blonde typée belge avec une bonne rondeur en bouche"
- ⊛ American Amber ALE 5.5° "Bière ambré à la robe légèrement rubis"
- ⊛ Stout 6.5° "Bière brune dans toute sa splendeur"

Le Cidre Fermier

« La Cidrie de Léguer à Lannion »



CUVÉE CIDRE GRANIT

- ⊛ Bolée 15cl 4€
- ⊛ Petite bouteille 33cl 6€
- ⊛ Bouteille 75cl 14€

Notre Sélection de Softs

- ⊛ Bière Sans-Alcool 33cl 5€
- ⊛ Breizh Cola 33cl 5€
- ⊛ Breizh Cola Zero 33cl 5€
- ⊛ Breizh Thé Glacé 33cl 5€
- ⊛ Limonade du Bout du Monde 33cl 5€
- ⊛ Diabolo 35cl 5€
- ⊛ Orangina 25cl 5€
- ⊛ Sirop à l'Eau 20cl 3€

Sirops :

Grenadine, Framboise, Pêche, Kiwi, Cerise, Fraise, Pomme, Mûre, Mangue, Violettes + Orgeat

Les Jus & Nectars 25cl



Jus d'Ananas
Nectar de Poire Williams
Nectar de Framboise
Nectar de Cranberry
Infusion Thé Vert Banche Passion + Menthe

6€



L'Eau Microfiltrée

Plate ou Pétillante

- ⊛ 37cl 3€
- ⊛ 50cl 4€
- ⊛ 75cl 5€

Notre Sélection de Whisky du Monde

6cl

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, kirshé + original.

Glan Ar Mor

24€

Single Malt racé, iodé + très élégant.

Irlandais



Powers

12€

Triple distillation typiquement kirschée + fruitée.

Américain



Benchmark 8 Ans

12€

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

Japonais



Nikka Days

14€

Blend léger sur des notes pâtisseries + caramélisées.

Single Malt Ecossais



Speyburn 10 Ans

14€

Single malt ample, floral + fruité.

The Glenlivet 13 Ans

16€

Whisky au profil fruité, accompagné de notes de chocolat, de miel + de vanille !

Single Malt Ecossais



Bareleggs

18€

Single Malt tourbé, ample + gourmand.

Port Askaig Islay 8 Ans

20€

Single Malt bien tourbé, iodé + puissant.

Blend Ecossais



Claymore

10€

Toli Blend, frais, doux + fruité.

Mac Na Mara

12€

Blend très gourmand + légèrement fumé.



Les Rhums 6cl



- Botran Réserve Spéciale N°15**  12€
Provient du Guatemala
- Diplomatico Réserve Exclusive**  15€
Provient du Vénézuéla
- Hampden Estate 8 ans**  20€
Provient de la Jamaïque
- Rhum Blanc 3 Rivières "Cuvée de l'Océan"** 10€
Provient de la Martinique
- Vieux Rhum Agricole "Clément"**  17€
Provient de la Martinique



Les Gins 6cl

- Anglais**  **Tanqueray** 10€
London Dry Gin
- Breton**  **La Roche sauvage** 16€
Distillerie La Roche-Jaudy (22)
- Heol An Oriant 1672** 14€
Distillerie du Gouvello Sulniac (56)
- Saint-Maudez Presqu'île Sauvage** 12€
Distillerie Glann ar Mor Larmor Pleubian (22)

Les Eaux de Vie 6cl

Bretagne

 Fine de Bretagne *Lambig* 12€

Armagnac

Bas Armagnac VS Classik *Domaine du Tariquet* 14€

Bas Armagnac VSOP *Domaine du Tariquet* 17€

Bas Armagnac XO *Domaine du Tariquet* 22€

Calvados

Calvados Pays d'Auge - 3 ans *Roger Groult* 12€

Calvados Pays d'Auge - 8 ans *Roger Groult* 18€

Calvados Pays d'Auge - 12 ans *Roger Groult* 21€

Calvados Pays d'Auge - Vénérable *Roger Groult* 25€

Sud - Ouest

Vielle Prune de Souillac 18€

Cognac

Hennessy - Fine de Cognac 24€

Hennessy - XO 30€

Les Liqueurs 6cl

10€

Get 27 *Liqueur de Menthe Verte*

Get 31 *Liqueur de Menthe Poivrée*

Mandarine Napoléon *Liqueur de Mandarine d'Andalousie*

Chartreuse Verte *Liqueur de Plantes des Pères Chartreux*

Liqueur Caramel au Beurre Salé *A la Fleur de Sel de Guérande*

Génépi *Liqueur de Plantes des Pères Chartreux*

Baileys *Crème de Whisky*

Les Eaux de Vie de Fruits 6cl

Mirabelle *Maison Edmond Briottet*

10€

Nigori Umeshu *Liqueur de Prune* 

Poire Williams *Distillerie Massenez*

Framboise Sauvage *Distillerie Massenez*

Rhum Arrangé Citron vert & Gingembre JABADAO



"Les arrangés Bretons"



Notre Sélection de Boissons Chaudes

Les Cafés



* Espresso	3.50€
* Espresso Allongé	3.80€
* Double espresso	7€
* Double Espresso Allongé	7.50€
* Décaféiné	3.50€
* Décaféiné Allongé	3.80€
* Double Décaféiné	7€
* Double Décaféiné Allongé	7.50€

Rendez-vous Cafés Richard est un mélange de grains de haute qualité d'Amérique du Sud et d'Asie. Torréfié lentement, il offre une tasse équilibrée avec douceur fruitée et acidité péruvienne, corps généreux et saveurs chocolatées brésiliennes, agrémentées de nuances épicées d'Inde.



Les Cafés au Lait

* Noisette	4€
* Double Noisette	7.50€
* Décaféiné Noisette	4€
* Double Décaféiné Noisette	7.50€
* Cappuccino	8€



6€

Les Gourmandises

* Chocolat chaud	6€
* Chocolat chaud Viennois	8€
* Café Viennois	8€
* Irish Coffee	10€



Les Thés de [L'îlot Thé]

6€



- Thé vert Darjeeling nature, origine - Chine
- Thé des Fées, thé vert aromatisé, origine Chine
Bergamote, verveine menthe, girofle, cannelle, roses
- Thé noir English Breakfast, origine - Chine
- Thé noir Oolong, origine Chine
- Thé blanc de Ronces, origine - Mont d'Arrée, Chine

Les Infusions de



6€

- Morphée**
Verveine Citronnée, Camomille Romaine, Fleur de Mauve
- Sur un nuage**
Feuille et Graine de Fenouil basilic thaï, Mélisse, Fleur de Soucis
- Instant Serein**
Mélisse, Agastache Anisée, Pétales de Rose et Fleur de Guimauve
- Au Coin du Feu**
Romarin, Thym Citron, Ortie, Fleurs de Sureau, Fleurs de Soucis
- Réconfortante**
Tilleul, Origan, Romarin, Basilic, Cannelle, Monarde Rouge, Clou de Girofle
- Réveil au Soleil**
Menthe Poivrée, Menthe Bergamote, Pétale de Tournesol
- Trio de Menthes**
Menthe Douce, Menthe Marocaine, Menthe Glaciale, Fleur de Bleuet

