

# COCKTAILS

## POUR SE « RAFRAÎCHIR »

**SPRITZ APEROL** 7  
Apérol (6 cl), Prosecco (12 cl), eau pétillante, orange

**SPRITZ HUGO** 9  
St Germain (6 cl), Prosecco (12 cl), eau gazeuse, citron vert

**L'EAU FRAÎCHE** 8  
Suze (3 cl), gin (1,5 cl), sirop de pêche, tonic

**GIN & TONIC** 8  
Gin (5 cl), tonic

**APRIKOT RICKEY** 8  
Liqueur d'abricot (5 cl), jus de citron vert, eau pétillante

**MOJITO** 8  
Rhum cubain (5 cl), menthe, jus de citron vert, sucre de canne, Angustura, eau pétillante

**MOSCOW MULE** 9  
Vodka (5 cl), jus de citron vert, soda au gingembre

## POUR SE « RÉCHAUFFER »

**PINA COLADA REVUE** 9  
Rhum ambré (2 cl), Rhum (4 cl), liqueur Gold Strike (2 cl), jus d'ananas, lait de coco, extrait de vanille

**CAIPIRINHA** 8  
Cachaça (5 cl), citron vert, sucre de canne

**EXPRESSO MARTINI** 9  
Vodka (5 cl), liqueur de café (2 cl), café expresso froid, sucre de canne

**RUSTIN BELT** 9  
Rhum ambré (5 cl), sirop de vanille, jus de citron, jus de citron vert, sirop de vanille, sirop d'orgeat, blanc d'œuf

**MARGARITA** 8  
Tequila (4 cl), Cointreau (3 cl), jus de citron, sucre de canne, citron vert

# VINS

## VINS BLANCS

	12,5 cl	50 cl	75 cl
--	---------	-------	-------

<b>IGP CHARDONNAY</b> « Domaine des Tilleuls »	4	15	22
---	---	----	----

<b>AOP QUINCY</b>  « Bernard Goureau »	5	20	25
--	---	----	----

<b>AOP MENETOU-SALON</b> « Les Demoiselles »	5	22	27
---	---	----	----

<b>AOP PETIT CHABLIS</b> « Jean-Marc Brocard »	6	24	29
---	---	----	----

## VINS ROUGES

	12,5 cl	50 cl	75 cl
--	---------	-------	-------

<b>AOP BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX</b>  « Gabriel & Co »	4	15	22
--	---	----	----

<b>AOP CÔTES DU RHÔNE</b> « M. Chapoutier »	5	20	25
--	---	----	----

<b>AOP MENETOU-SALON</b> « Alain et véronique Assadet »			28
--	--	--	----

## VINS ROSÉ

	12,5 cl	50 cl	75 cl
--	---------	-------	-------

<b>IGP ILE DE BEAUTÉ</b> « Terra di Serena »	4	15	21
---	---	----	----

<b>AOP CÔTES DE PROVENCE</b> « Maurin des Maures »	5	20	25
---	---	----	----

# BOISSONS CHAUDES

Café BRÛLERIE DU MÉNEZ BRÉ

Espresso	1,5	Thé « DAMMANN »	3,5
----------	-----	-----------------	-----

Allongé	1,7	Ceylan OP,	
---------	-----	------------	--

Grand crème	3,5	Earl Grey,	
-------------	-----	------------	--

Cappuccino	3,5	Caramel beurre salé,	
------------	-----	----------------------	--

Chocolat chaud	3	Pomme d'Amour,	
----------------	---	----------------	--

Latte Macchiato	4	Menthe Touareg	
-----------------	---	----------------	--

Café viennois	4	<b>Tisane</b>	3,5
---------------	---	---------------	-----

Chocolat viennois	4	Verveine,	
-------------------	---	-----------	--

		Tilleul,	
		Menthe	
		<b>Suppléments</b>	0,5
		Lait, tranche de citron	



☞ Laurène Kerbirou - Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# LES SANS ALCOOLS

## « MOCKTAILS » LES COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>APPLE MOJITO</b> Jus de pomme frais, jus de citron vert, feuilles de menthe, sirop de fleur de sureau	7
<b>BORABORA</b> Jus d'ananas, lait de coco, Jus de Cranberry, Sirop de Grenadine, orange séchée	6
<b>DANSEUSE DIVINE</b> Jus de kiwi, jus de citron pressé, lait de coco, confiture de fraise, kiwi, fraise	7
<b>COPACABANA</b> Jus de banane, sirop de vanille, jus de citron vert, jus d'orange, fruit de la passion	7

## LES BOISSONS FRAPPÉES

<b>Café frappé</b> Café, glaçons, sirop d'orgeat, sirop de caramel, chantilly	6
<b>Chocolat glacé</b> Chocolat, lait, glaçons, chantilly	6

## LES 100 % JUS DE FRUITS

Orange pressée (25 cl)	4,5
Citron pressé (25 cl)	4,5
Jus de pomme Kerné (25cl)	3,5

## LES SOFTS 3

Limonade  des Monts d'Arrée « OUR PIK PIK »	
Plancoët intense (33 cl)	
Coca Cola (33 cl)	
Coca Cola zéro (33 cl)	
Breizh Thé pêche (33 cl)	
Schweppes (25 cl)	
Orangina (25 cl)	
Sirops « Monin »	


## L'EAU PLATE 50 cl 1 litre

Plancoët	4	5
----------	---	---

## L'EAU PÉTILLANTE 50 cl 1 litre

Plancoët fines bulles	4	5
-----------------------	---	---

# BIÈRES & CIDRES

<b>LES PRESSIONS BRETONNES « COREFF »</b>	25 cl	50 cl
Blonde - 5% 	3	5,5
Dramm Hud - Blonde cuivrée - 7,5%	4	7
Panaché	3	5,5
Monaco	3,5	6,5

<b>LES BOUTEILLES BRETONNES « COREFF »</b>	5
Blanche  - 4,5% (33 cl)	
IPA  - 5,6% (33 cl)	
Brune - 6,5% (33 cl)	
Ambrée  - 5% (33 cl)	

## LES AUTRES BOUTEILLES

La Chouffe - 8% (33 cl)	6
Desperados (33 cl)	5,5
Kronenbourg « pur malt » % (25 cl)	3

<b>CIDRE ARTISANAL « SORRE »</b>	25 cl	50 cl	1 litre
Cidre pression	3	5,5	10,5

# POUR UNE PETITE FAIM



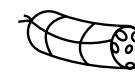
Bolée de bigorneaux  
5



Rillettes de la mer  
7



Sardines  
« LA BELLE-ILOISE »  
6



Saucisson  
5



Tartare d'algues  
« BORD À BORD »  
7

# APÉRITIFS

Kir (12 cl)	3
Kir breton (12 cl)	3
Kir pétillant (12 cl)	4
Ricard (2 cl)	3
Martini rouge ou blanc (5 cl)	4
Porto rouge ou blanc (7 cl)	4
Muscat (7 cl)	4

# DIGESTIFS

Get 27, 29, 31	5	Lambig de Bretagne Hors d'âge - 40°	6
Bailey's	5	Poire Williams - 40° - Massenez	5
Grand Armagnac 10 ans	6	Limoncello	5
Calvados « Château du Breuil » - 15 ans - 41°	8	Liqueur Gold Strike	6
Cognac « XO Delaître » - 40°	8		

# CHAMPAGNE

	Coupe	Bouteille
Brut Veuve Pelletier	7	40

# WHISKYS (4 CL)

Johnny Walker « Black Label » - 12 ans - 40° - Écosse	7
Eddu « Silver » - 5 ans - 40° - Bretagne	8
Talisker « Port Ruighe » - 45,8° - Écosse	9
Oban 14 ans - 43° - Écosse	11
Lagavulin 16 ans - 43° - Écosse	12

# RHUMS (4 CL)

Diplomatico « Reserva Exclusiva » - 40° - Venezuela	8
Dictador 12 ans - 40° - Colombie	10
Santa Teresa « 1796 » - 40° - Vénézuéla	11
Matusalem 23 ans - 40° - République Dominicaine	12