



The  
Summer  
IS HERE

[lakabann.com](http://lakabann.com)

## les planches

**LA GRIGNOTTE - IDEAL EN DUO**  
Assortiments de charcuteries et fromages du moment

17,10 €

**LA GOURMANDE - FORMAT XXL**  
Assortiments de charcuteries et fromages du moment

32,90 €

**SAUCISSON ENTIER**  
à couper au choix

6,00 €

## les apéritifs

**RICARD OU OUESTIS BIO BRETON (4cl)**

4,50 €

**COUPE DE PROSECCO (12cl)**

5,00 €

**MARTINI ROUGE OU BLANC (6cl)**

4,50 €

**KIR PÉTILLANT PROSECCO (12cl)**

5,30 €

**PORTO ROUGE (6cl)**

4,50 €

**KIR VIN BLANC (12cl)**

4,00 €

**CAMPARI (4cl)**

4,70 €

**KIR BRETON (12cl)**

4,00 €

Cassis, mûre, pêche, framboise, cerise

## les whiskies 4 CL

**CLAN CAMPBELL (Écosse)**

6,00 €

**TALISKER (Écosse)**

8,00 €

**JACK DANIEL'S (US)**

7,00 €

**NIKKA (Japon)**

10,00 €

**JACK DANIEL'S APPLE (US)**

7,00 €

**EDDU (France) #BRETON**

8,00 €

**JAMESON (Irlande)**

7,00 €

**LAGAVULIN (Écosse)**

12,00 €

## les rhums, ron, rum 4 CL

**DIPLOMATICO (Venezuela)**

7,00 €

**XO PLANTATION (Barbade)**

10,00 €

**DON PAPA (Philippines)**

7,00 €

**ZACAPA HORS D'AGE 23 ANS (Guatem)**

10,00 €

**BOTONA (France) #BIO ET BRETON**

7,00 €

**SANTA TERESA 1796 (Venezuela)**

10,00 €

**DAMOISEAU XO (Guadeloupe)**

8,00 €

**RYOMA (Japon)**

10,00 €

## les rhums arrangés maison

**PLANCHE DÉCOUVERTE**

16,00 €

6 rhums arrangés Maison (12 CL)

**RHUM ARRANGÉ LA KABANN (4cl)**

6,00 €



## les cocktails avec alcool

L'EXOTIQUE	Tequila, jus de banane, purée de passion, limonade, sirop de vanille	8,00 €
PHOSPHORE	Vodka, liqueur de melon, sirop de pomme et concombre, jus de pomme	8,00 €
LA DOUCEUR	Gin, sirop de lavande et pomme, limonade	8,00 €
LE BORA BORA	Rhum, Curaçao, purée de Yuzu, jus de pomme, thé glacé	8,00 €
PINA COLADA	Rhum, mix ananas et noix de coco	8,00 €
GIN TONIC	Gin, tonic, eau gazeuse	7,50 €
APEROL SPRITZ	Aperol, Prosecco, eau gazeuse	8,00 €
AMERICANO	Campari, martini rouge, eau gazeuse	7,50 €
MOJITO ORIGINAL	Rhum, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, eau gazeuse	8,00 €
BREIZH MOJITO	Rhum, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, cidre	8,00 €
MOJITO AUX FRUITS	Rhum, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, eau gazeuse, purée de fruit Monin au choix : coco, mangue, framboise, passion, ananas, kiwi	8,90 €

## le cocktail du barman

LE COCKTAIL DU BARMAN	Tous les week-ends une nouveauté à découvrir	9,00 €
-----------------------	--	--------

## les cocktails sans alcool

VIRGIN MOJITO	Sirop saveur mojito, sirop saveur rhum, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse	6,50 €
VIRGIN MOJITO AUX FRUITS	Sirop saveur Mojito, sirop saveur Rhum, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse, purée de fruit Monin au choix : coco, mangue, framboise, passion, ananas, kiwi	6,80 €
SUNRISE	Jus d'orange, limonade, purée de framboise, sirop de lime	6,50 €
THÉ GLACÉ (40cl)	Un thé glacé fait Maison !	5,00 €
CITRONNADE (40cl)	Une citronnade faite Maison !	5,00 €
SIVI BERRY	Jus de cranberries, jus de fraise, sirop lime, purée de yuzu et framboise, limonade	6,50 €
SITRONOÙ	Jus de pommes, sirop de lime, sirop mojito, purée yuzu et limonade	6,50 €

## les digestifs

MENTHE GIVRÉE #BIO #BRETON (22)	6,00 €	CALVADOS COGNAC	7,00 €
GET 27	6,00 €	ÉLIXIR D'ARMORIQUE #BRETON (22)	7,00 €
LIMONCELLO	6,00 €	GRAPPA	7,00 €
BAILEY'S	6,00 €	IRISH COFFEE	7,60 €



## les bières

pression	33 cl	50 cl	bouteille	33 cl
LA KABANN (Burgerbrau 4,9%)	4,50 €	6,50 €	DESPERADOS (5,9%)	6,10 €
DUCHESSE ANNE (6,9%)	5,40 €	8,00 €	MC CHOUFFE (blonde 8%)	6,10 €
BLANCHE HERMINE IPA BIO	5,40 €	8,00 €		
BIÈRE DU MOMENT	6,00 €	8,80 €		

## les cidres

VAL DE RANCE Brut 75 cl	15,00 €
GALIPETTE demi-sec bio 4% 33 cl	6,10 €

## les eaux minérales

bouteille	50 cl	1 l
PLANCOËT	3,30 €	4,30 €
PLANCOËT FINES BULLES	3,50 €	4,50 €

## les softs

BREIZH COLA	3,50 €
BREIZH ZÉRO	3,50 €
JUS DE TOMATE «JUS DE RÊVE» #BIO	5,00 €
THÉ GLACÉ MAISON 40cl	5,00 €
CITRONNADE MAISON 40cl	5,00 €
JUS DE FRUIT Servi au verre 25cl	3,80 €
PLANCOËT INTENSE	3,50 €
SCHWEPPE'S TONIC	3,50 €
ORANGINA	3,50 €
LIMONADE	3,50 €
SUPPLEMENT SIROP OU TRANCHE	0,30 €

## les boissons chaudes

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	2,00 €
DOUBLE EXPRESSO, DOUBLE DÉCAFÉINÉ	3,90 €
CAFÉ CRÈME	2,50 €
THÉ OU INFUSION	3,70 €
CAFÉ VIENNOIS, CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD	3,90 €
IRISH COFFEE	7,60 €
(Café, whisky irlandais, sucre de canne, crème fouettée maison)	

## les bulles

### ITALIE DOG PROSECCO TREVISO BEDIN

L'incontournable, servi brut ou en Spritz.

12,5 cl	50 cl	75 cl
5,00 €	20,00 €	27,00 €

### CHAMPAGNE BLANC DE BLANC AOC EPC

Avis le Figaro : Sans doute le casse du XXIème siècle, aux bulles fines et au nez de beurre mi-doux, qui donne envie de se lancer à pied dans un Paris-Moscou, avant de se laisser glisser vers une finale aux souvenirs de pêche blanche.

63,00 €

## les vins blancs

### CHARDONNAY IGP d'Oc. La Réserve de Calvisson

Un vin d'apéritif, fruité avec des notes chipsées, d'amandes grillées et d'acacias.

12,5 cl	50 cl	75 cl
3,60 €	14,40 €	20,00 €

### VIIGNIER IGP d'Oc. Domaine Biscaye

Un vin aux notes abricotées. Frais et cristallin. Un régal dès l'apéritif

4,10 €	16,40 €	24,00 €
--------	---------	---------

### REUILLY AOP Domaine Lafond. Conversion **BIO**

**Vin de Vigneronne** Nathalie Lafond. Voisin de Quincy, ce vin est issu du cépage Sauvignon. A la fois frais et fruité il sera parfait en apéritif ou sur un poisson.

5,00 €	20,00 €	29,00 €
--------	---------	---------

### PETIT CHABLIS AOP Domaine Collet & Fils

Un flacon aux notes légèrement beurrées. Idéal apéritif, poissons nobles, viandes blanches.

31,00 €

### ARGENTINE Bodega Etchart Torrontes

Issu d'une des vignes les plus hautes du monde, un vin très aromatique, melon, pomme, poire.

4,60 €	18,40 €	26,00 €
--------	---------	---------

### COTEAUX DU LAYON AOP Dumnacus

Ce grand classique issu du Cépage Chenin donne un vin intense et tout en rondeur. Il sera idéal à l'apéritif, sur un saumon fumé ou sur nos desserts.

4,70 €	18,80 €	28,00 €
--------	---------	---------

## les vins rosés

### CORSE IGP de l'île de Beauté Domaine Tisoru.

À découvrir dès l'apéritif, c'est un vin frais, fruité, léger...

12,5 cl	50 cl	75 cl
3,80 €	15,20 €	21,00 €

### CÔTES DU ROUSSILLON AOP Gris – Gris « Vin Porte Bonheur »

Ce domaine appartient à la même famille depuis 1485, un vrai coup de coeur. Un rosé sensuel...

4,20 €	16,80 €	25,00 €
--------	---------	---------

### CÔTES DE PROVENCE AOP Ultimate cuvée Up

Une cuvée étincelante. Frais, fruité et élégant. A consommer dès l'apéritif.

31,00 €



**les vins rouges**

	12,5 cl	50 cl	75 cl
<b>ESPAGNE IGP RIOJA DOC Arjona Bodega Navajas</b> Un vin sexy, légèrement vanillé et caramélisé sur des notes de fruits rouges.	3,80 €	15,20 €	21,00 €
<b>ESPAGNE TORO. DO. Tente Necio Roble</b> Un vin puissant avec élevage en fût de chêne qui lui confère des notes de boisées, caramélisées légèrement réglissées. Un vrai régal pour les papilles. Parfait sur une pièce de bœuf.	4,70 €	18,80 €	26,50 €
<b>CÔTES DU ROUSSILLON AOP La Canaille Vin épicurien HVE*</b> Appartenant à la même famille depuis 1485, vous découvrirez un vrai vin de copains, rond et fruité.	4,30 €	17,20 €	24,00 €
<b>PIC SAINT LOUP AOP La Vigne du Loup</b> Un coup de coeur, aux notes de garigue, d'olives noires et de fruits rouges.			31,00 €
<b>COTES DU RHONE AOP Domaine de La Croisette BIO</b> Un vin harmonieux aux notes de framboises, de cassis et de pruneaux. La chair est gourmande et juteuse. Parfait sur une pièce de cochon ou de viandes grillées.			24,00 €
<b>CAIRANNE AOP Les Jardins Secrets de Camille</b> Un vin sur des notes d'épices, de fruits rouges bien murs, idéal sur une viande grillée.	4,60 €	18,40 €	26,00 €
<b>PINOT NOIR IGP DOMAINE DE LA GAGNERIE</b> C'est un vin féminin, léger et soyeux. Un standard de qualité	3,60 €	14,40 €	20,00 €
<b>ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOP Domaine Olivier. Les Vingt Lieux-Dits</b> 100 % Cabernet Franc. C'est un vin rond aux arômes de fruits rouges rappelant la framboise et la groseille. Un vin de tous les repas.	4,50 €	18,00 €	26,00 €
<b>BLAYE AOP Le Chant du Coq Sélection</b> Un vin dans la simplicité du travail bien fait. Un vin sur les arômes de fruits rouges.	3,60 €	14,40 €	20,00 €
<b>LUSSAC SAINT EMILION AOP Château Munch 2016</b> Un vin aux notes de fruits mûrs et un boisé délicat. Conseillé par Hubert de Bouard (Château Angélu). A découvrir sur une viande grillée, un burger.	4,90 €	19,60 €	27,00 €

\*HVE Haute Valeur Environnementale

## la sélection du caviste

75 cl

### **VENTOUX** AOP Domaine des Peyre

27,00 €

L'Eclair : Patricia Alexandre autrefois à la direction de Gault Millau a repris ce domaine avec comme œnologue P. Cambie (meilleur œnologue en 2010). Une cuvée où l'on croque dans un panier de fruits rouges, expressif, facile à boire, avec son petit côté épicé.

### **LALANDE DE POMEROL** AOP Château Fleur d'Eymerit

35,00 €

Un style rive droite assumé, le fruit du merlot domine avec arômes de fruits rouge et des notes grillées, juste magnifique. Idéal pièce de boeuf

### **SAINT ESTEPHE CRU BOURGEOIS** Château de Saint Estèphe 2018

52,50 €

Un des rare château du Bordelais à porter le nom de l'appellation. Très belle réussite, tout en élégance, le vin est précis, mûr... Un plaisir sur une jolie viande grillée

### **SAINT JULIEN** AOP Le Petit Ducru de Ducru Beaucaillou 2019

65,00 €

Noté 92 / 100 par le figaro, c'est un vin au nez toasté avec des fruits intenses. En bouche, succulent, généreux, décadent. Belle rondeur.

### **MARGAUX** Château Jacques Boyd 2018

59,00 €

Second vin du château Boyd Cantenac. Cette cuvée ressemble dans ses traits à son grand frère. Du caractère, un côté coquin épicé, la chair est gourmande... Parfait sur une viande, un gibier...

### **LADOIX** AOP Château de Meursault. « Les Chaillots »

59,00 €

Une cuvée magique et rare. Ca pinote, les arômes de cerise bigarreau, les notes finement boisées, que c'est élégant. A découvrir pour les amateurs de grands vins de Bourgogne.



hello  
Summer