



## Les planches

|                                                    |         |                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------|---------|
| <b>La grignotte - Ideal en duo</b>                 | 17,50 € | <b>La gourmande - Format XXL</b>                   | 33,90 € |
| Assortiments de charcuteries et fromages du moment |         | Assortiments de charcuteries et fromages du moment |         |
| <b>Saucisson entier</b>                            | 6,00 €  |                                                    |         |
| Différentes variétés au choix                      |         |                                                    |         |

## Les apéritifs

|                                           |        |                                        |        |
|-------------------------------------------|--------|----------------------------------------|--------|
| <b>Ricard ou Ouestis Bio breton (4cl)</b> | 4,50 € | <b>Coupe de Prosecco (12cl)</b>        | 5,30 € |
| <b>Martini rouge zeste orange (6cl)</b>   | 4,50 € | <b>Kir pétillant Prosecco (12cl)</b>   | 5,50 € |
| <b>Martini blanc zeste citron (6cl)</b>   | 4,50 € | <b>Kir vin blanc (12cl)</b>            | 4,00 € |
| <b>Porto rouge (6cl)</b>                  | 4,50 € | <b>Kir breton (12cl)</b>               | 4,30 € |
|                                           |        | Cassis, mûre, pêche, framboise, cerise |        |

## Les whiskies 4 cl

|                               |        |                              |         |
|-------------------------------|--------|------------------------------|---------|
| <b>Clan Campbell (Écosse)</b> | 6,00 € | <b>Talisker (Écosse)</b>     | 8,00 €  |
| <b>Jack Daniel's (Us)</b>     | 7,00 € | <b>Nikka (Japon)</b>         | 10,00 € |
| <b>Jameson (Irlande)</b>      | 7,00 € | <b>Eddu (France) #BRETON</b> | 8,00 €  |
|                               |        | <b>Lagavulin (Écosse)</b>    | 12,00 € |

## Les rhums, ron, rum 4 cl

|                                       |        |                                          |         |
|---------------------------------------|--------|------------------------------------------|---------|
| <b>Diplomatico (Venezuela)</b>        | 7,00 € | <b>Xo Plantation (Barbade)</b>           | 10,00 € |
| <b>Don Papa (Philippines)</b>         | 7,00 € | <b>Zacapa hors d'âge 23 ans (Guatem)</b> | 10,00 € |
| <b>Botana (France) #BIO ET BRETON</b> | 7,00 € | <b>Santa Teresa 1796 (Venezuela)</b>     | 10,00 € |
| <b>Damoiseau Xo (Guadeloupe)</b>      | 8,00 € | <b>Ryoma (Japon)</b>                     | 10,00 € |

## Les rhums arrangés #maison

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| <b>PLANCHE DÉCOUVERTE</b>           | 16,00 € |
| 6 rhums arrangés Maison (12 CL)     |         |
| <b>Rhum arrangé la Kabann (4cl)</b> | 6,00 €  |

# les cocktails avec alcool

|                          |                                                                                                                                        |        |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Le paradisiaque</b>   | Malibu coco, sirop de grenadine, curaçao, jus d’ananas                                                                                 | 8,30 € |
| <b>Tropical Velvet</b>   | Vodka, jus de citron vert, jus multi-fruits, sirop de vanille, jus d’ananas                                                            | 8,30 € |
| <b>El Matador</b>        | Téquila, Jus d’ananas, Jus de citron vert                                                                                              | 8,30 € |
| <b>Gin Tonic</b>         | Gin, tonic, eau gazeuse, zeste citron                                                                                                  | 8,00 € |
| <b>Spritz Verde</b>      | Apéritif Italien, Prosecco, eau gazeuse, zeste citron                                                                                  | 8,30 € |
| <b>Aperol Spritz</b>     | Aperol, Prosecco, eau gazeuse, zeste orange                                                                                            | 8,30 € |
| <b>Mojito original</b>   | Rhum, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, eau gazeuse                                                                     | 8,30 € |
| <b>Breizh mojito</b>     | Rhum, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, cidre                                                                           | 8,30 € |
| <b>Mojito aux fruits</b> | Rhum, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, eau gazeuse, purée de fruit Monin au choix : framboise, passion, ananas, fraise | 8,80 € |



## le cocktail du barman

|                              |                                              |        |
|------------------------------|----------------------------------------------|--------|
| <b>Le Cocktail du Barman</b> | Tous les week-ends une nouveauté à découvrir | 9,20 € |
|------------------------------|----------------------------------------------|--------|

## Les cocktails sans alcool

|                                 |                                                                                                                                                          |        |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Virgin Mojito</b>            | Sirop saveur mojito, sirop saveur rhum, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse                                                                     | 6,50 € |
| <b>Virgin Mojito aux fruits</b> | Sirop saveur Mojito, sirop saveur Rhum, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse, purée de fruit Monin au choix : framboise, passion, ananas, fraise | 6,90 € |
| <b>Le bella luna</b>            | Jus d’orange, jus d’ananas, jus de citron vert, sirop de grenadine                                                                                       | 6,50 € |
| <b>Thé glacé (40cl)</b>         | Un thé glacé fait Maison !                                                                                                                               | 5,00 € |
| <b>Le Pineapple Passion</b>     | Purée de passion, jus d’ananas, jus de citron vert, eau gazeuse                                                                                          | 6,50 € |

## Les digestifs

|                                          |        |                                                    |        |
|------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------|--------|
| <b>Menthe givrée</b>                     | 6,00 € | <b>Calvados / Cognac</b>                           | 7,00 € |
| <b>Get 27, Get 31, Get 58</b>            | 6,00 € | <b>Élixir de Bretagne</b>                          | 7,00 € |
| <b>Otsh (liqueur bretonne de menthe)</b> | 6,00 € | <b>Grappa</b>                                      | 7,00 € |
| <b>Bailey’s</b>                          | 6,00 € | <b>Absinthe Bleue Larusée</b>                      | 7,00 € |
|                                          |        | <b>Crema Alpina (liqueur italienne)</b>            | 7,00 € |
|                                          |        | au choix : café, pistache, Fior di Latte, noisette |        |



## Les bières

| pression                    | 33 cl  | 50 cl  | bouteille              | 33 cl  |
|-----------------------------|--------|--------|------------------------|--------|
| La Kabann (Burgerbrau 4,9%) | 4,90 € | 7,80 € | Desperados (5,9%)      | 6,10 € |
| Duchesse Anne (6,9%)        | 5,70 € | 8,20 € | Mc Chouffe (blonde 8%) | 6,10 € |
| Blanche Hermine IPA BIO     | 5,90 € | 8,50 € |                        |        |
| Bière du moment             | 5,70 € | 8,20 € |                        |        |

## Les cidres

|                                 |         |                       |        |        |
|---------------------------------|---------|-----------------------|--------|--------|
| Val de Rance Brut 75 cl         | 15,00 € | bouteille             | 50 cl  | 1 l    |
| Galipette demi-sec bio 4% 33 cl | 6,10 €  | Plancoët              | 3,60 € | 4,90 € |
|                                 |         | Plancoët fines bulles | 3,80 € | 4,90 € |

## Les eaux minérales

## Les Softs

|                                                                         |        |                                                                 |        |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------|--------|
| Breizh Cola                                                             | 3,90 € | Expresso, décaféiné                                             | 2,00 € |
| Breizh Zéro                                                             | 3,90 € | Double Expresso, Double décaféiné                               | 3,90 € |
| Jus de tomate                                                           | 5,50 € | Café crème                                                      | 2,50 € |
| Thé Glacé Maison 40cl                                                   | 5,00 € | Thé ou infusion                                                 | 3,70 € |
| Jus de fruit servi au verre 25cl<br>Orange, pomme, ananas, multi-fruits | 4,20 € | Cafe viennois, cappuccino, chocolat chaud                       | 3,90 € |
| Plancoët Intense                                                        | 3,90 € | Irish coffee                                                    | 7,60 € |
| Schweppes Tonic                                                         | 3,90 € | (Café, whisky irlandais, sucre de canne, crème fouettée maison) |        |
| Orangina                                                                | 3,90 € |                                                                 |        |
| Limonade Houll 33cl                                                     | 4,70 € |                                                                 |        |
| Diabolo                                                                 | 3,20 € |                                                                 |        |
| Supplément sirop ou tranche                                             | 0,30 € |                                                                 |        |

## Les boissons chaudes

# les vins

## Les bulles

|                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 12 cl  | 75 cl   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| <b>Italie Dog Prosecco Treviso Bedin</b><br>L'incontournable, servi brut ou en Spritz.                                                                                                                                                                                          | 5,30 € | 27,00 € |
| <b>1 Champagne Domaine Charpentier AOP</b><br>Une belle découverte à la dégustation pour ce Champagne de vigneron. Robe brillante à reflets dorés. Bulles fines. Nez fruité, net et élégant. Bouche dominée par les fruits à chair blanche soutenue par une fraîcheur calcaire. |        | 50,00 € |

## Les vins blancs

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 12,5 cl | 50 cl   | 75 cl   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|
| <b>2 Chardonnay IGP d'Oc. La Réserve de Calvisson</b><br>Un vin d'apéritif, fruité avec des notes chipsées, d'amandes grillées et d'acacias.                                                                                                                                                                                  | 3,60 €  | 14,40 € | 20,00 € |
| <b>3 Viognier IGP d'Oc. Extrait de Romarion</b> <br>Une cuvée aux notes d'abricot, de pêche de vigne et de rose. Il sera idéal en apéritif, St Jacques, foie gras, Tajine.                                                                  | 4,20 €  | 16,80 € | 24,00 € |
| <b>4 Rolle IGP Alpes des Hauts de Provence. Domaine du Rousset</b> <br>Coup de Coeur Guide Hachette ». Issu du plus beau cépages blancs de Provence, il exprime des notes de fruits exotiques et de cèdre tout en fraîcheur et minéralité. | 4,60 €  | 18,40 € | 26,00 € |
| <b>5 Quincy AOP Domaine Bourdonnat</b><br>Ce vin à la robe or pâle offre un bouquet de fraîcheur, de fruité et de finesse. On lui distingue des notes de buis, de bourgeons de cassis, de fleurs blanches et d'agrumes. Il sera un incontournable à l'apéritif et sur un poisson.                                             | 5,50 €  | 22,00 € | 32,00 € |
| <b>6 Coteaux du Layon AOP Dumnacus</b><br>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.                                                                                                                               | 4,80 €  | 19,20 € | 28,00 € |

## Les vins rosés

|                                                                                                                                                                                                              | 12,5 cl | 50 cl   | 75 cl   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|
| <b>7 Corse IGP de l'Île de Beauté Domaine Tisoru</b> <br>À découvrir dès l'apéritif, c'est un vin frais, fruité, léger... | 3,80 €  | 15,20 € | 21,00 € |
| <b>8 Côtes du Roussillon AOP Gris – Gris « Vin Porte Bonheur »</b><br>Ce domaine appartient à la même famille depuis 1485, un vrai coup de coeur. Un rosé sensuel...                                         | 4,20 €  | 16,80 € | 25,00 € |



\* On adore !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. BISOUSS !

# les vins rouges

|                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                    | 12,5 cl | 50 cl   | 75 cl   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|
| 9                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Blaye</b> AOP En Voiture Simone                | 3,60 €  | 14,40 € | 20,00 € |
| Un Blaye de copains. Issu des cépages Malbec et Merlot cette cuvée est sur le fruit rouge. Il sera parfait sur une viande grillée.                                                                                                            |                                                                                                                                    |         |         |         |
| 10                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Médoc Cru Bourgeois</b> AOP. Château Roquegrave                                                                                 | 5,10 €  | 20,40 € | 29,50 € |
| Une jolie personnalité pour ce millésime. Récompensé par 2 étoiles au guide Hachette, cette cuvée est une belle réussite. Il libère des arômes de cassis et de poivre agrémentés d'un boisé toasté parfaitement dosé. Idéal sur une grillade. |                                                                                                                                    |         |         |         |
| 11                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Chinon</b> AOP Domaine Charles Pain <b>BIO</b>                                                                                  | 4,20 €  | 16,80 € | 23,00 € |
| Un vin aux arômes de fruits rouges et noirs avec des notes d'épices et de réglisse. Tout en souplesse avec une belle rondeur. Idéal charcuterie, grillades et viandes blanches.                                                               |                                                                                                                                    |         |         |         |
| 12                                                                                                                                                                                                                                            | <b>St Nicolas de Bourgueil</b> AOP Domaine Olivier. Les 20 Lieux-Dits                                                              | 4,50 €  | 18,00 € | 26,00 € |
| 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.                                                                                                         |                                                                                                                                    |         |         |         |
| 13                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Côte du Rhone</b> AOP Domaine de La Croisette <b>BIO</b>                                                                        |         |         | 24,00 € |
| 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.                                                                               |                                                                                                                                    |         |         |         |
| 14                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Ventoux</b> AOP Domaine des Peyre. L'Eclair  | 4,90 €  | 19,60 € | 28,00 € |
| On croque dans un panier de fruits rouges, expressif, facile à boire, avec son petit côté épicé. Idéal planches, viandes grillées, fromages.                                                                                                  |                                                                                                                                    |         |         |         |
| 15                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Faugères</b> AOP Château Haut Lignière       | 4,40 €  | 17,60 € | 25,00 € |
| Un rouge sur le fruit né sur les coteaux schisteux de Faugères. Un vin imprégné de notes de cassis et de santal sur la souplesse et sans retenue. On le débouche dans sa jeunesse, sur des viandes blanches et rouges.                        |                                                                                                                                    |         |         |         |
| 16                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Pic Saint Loup</b> AOP Le Sentier des Drailles                                                                                  |         |         | 31,00 € |
| Perché sur un chemin à couper le souffle ce vin à la robe soutenue, riche aux notes de fruits noirs et de tapenade. Il sera parfait sur une viande grillée.                                                                                   |                                                                                                                                    |         |         |         |
| 17                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Espagne</b> Rioja. Bodega navajas. Arjona                                                                                       | 3,80 €  | 15,20 € | 22,00 € |
| Cette cuvée à base de Tempranillo et Grenache nous donne un vin fruité, mêlé à des notes toastées, grillées et caramélisées. Un vin pour des tapas, et des viandes grillées.                                                                  |                                                                                                                                    |         |         |         |



# la sélection du caviste

75 cl

**18 Saint Emilion** AOP Château Vieux Verdot

35,00 €

Guillaume Clémenceau nous offre un très joli Saint Emilion merloté à souhait. Un très bel équilibre en bouche avec une belle concentration mêlant les notes de fruits rouges mûrs. Il sera parfait sur une belle viande de bœuf.

**19 Canon Fronsac** AOP Château Vrai Canon Boucher 2019

42,00 €

Un vin pour les amoureux de grand Bordeaux sur un terroir calcaire qui lui exprime des notes salines, des tanins distingués et une belle longueur. Un vin riche avec des notes de truffe très pomerolaises. Parfait sur une belle viande.

**20 Pessac Leognan** AOP. Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2019

55,00 €

Coup de cœur Guide hachette. Un vin charnu, velouté aux notes épicées. Un bouquet fruité accompagne des tanins suaves. Une vraie pépite qui accompagnera une belle côte de bœuf, une viande maturée.

**21 Margaux** AOP LA Folie de Cantenac Brown 2016

62,00 €

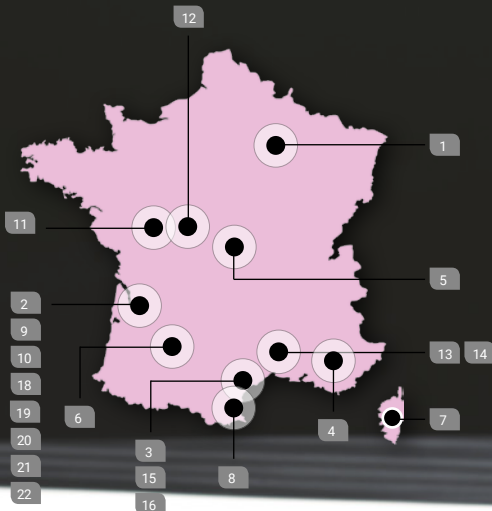
Aux nez des arômes de fruits rouges vanillés marqués par la fraîcheur, c'est un vin à maturité. La bouche est dense, aromatique avec une attaque velouté qui offre une finale sur des notes compotées mêlées à des touches de réglisse et de poivre. Hummmm.

**22 Magnum Saint Emilion** AOP Château Vieux Verdot

70,00 €

Guillaume Clémenceau nous offre un très joli Saint Emilion merloté à souhait. Un très bel équilibre en bouche avec une belle concentration mêlant les notes de fruits rouges mûrs. Il sera parfait sur une belle viande de bœuf.

150 cl



 \* On adore !