



**Faudrait que
j'aie chercher
des glaçons
mais j'ai la
flemme...**



Les planches

LA GRIGNOTTE - IDEAL EN DUO

Assortiments de charcuteries et fromages du moment

17,50 €

LA GOURMANDE - FORMAT XXL

Assortiments de charcuteries et fromages du moment

32,90 €

SAUCISSON ENTIER

à couper au choix

Tiens, coupe le saucisson...

6,00 €



Les apéritifs

RICARD OU OUESTIS BIO BRETON (4cl)

4,50 €

MARTINI ROUGE ZESTE ORANGE (6cl)

4,50 €

MARTINI BLANC ZESTE CITRON (6cl)

4,50 €

PORTO ROUGE (6cl)

4,50 €

COUPE DE PROSECCO (12cl)

5,00 €

KIR PÉTILLANT PROSECCO (12cl)

5,30 €

KIR VIN BLANC (12cl)

4,00 €

KIR BRETON (12cl)

4,00 €

Cassis, mûre, pêche, framboise, cerise



Les whiskies 4 cl

CLAN CAMPBELL (Écosse)

6,00 €

JACK DANIEL'S (US)

7,00 €

JACK DANIEL'S APPLE (US)

7,00 €

JAMESON (Irlande)

7,00 €

TALISKER (Écosse)

8,00 €

NIKKA (Japon)

10,00 €

EDDU (France) #BRETON

8,00 €

LAGAVULIN (Écosse)

12,00 €



Les rhums, ron, rum 4 cl

DIPLOMATICO (Venezuela)

7,00 €

DON PAPA (Philippines)

7,00 €

BOTANA (France) #BIO ET BRETON

7,00 €

XO PLANTATION (Barbade)

10,00 €

ZACAPA HORS D'AGE 23 ANS (Guatem)

10,00 €

SANTA TERESA 1796 (Venezuela)

10,00 €

RYOMA (Japon)

10,00 €



Les rhums arrangés #maison

PLANCHE DÉCOUVERTE

6 rhums arrangés Maison (12 CL)

16,00 €

RHUM ARRANGÉ LA KABANN (4cl)

6,00 €



les cocktails avec alcool

LE PARADISIAQUE	Malibu coco, sirop de grenadine, curaçao, jus d'ananas	8,20 €
MELON BOMB	Vodka, Sirop de pastèque, liqueur de melon, jus de citron vert, eau gazeuse	8,20 €
LE BEEQUILA	Téquila, purée de fraise, sirop de fraise, jus de citron vert et miel	8,20 €
GIN TONIC	Gin, tonic, eau gazeuse, zeste citron	7,90 €
SPRITZ VERDE	Apéritif Italien, Prosecco, eau gazeuse, zeste citron	8,20 €
APEROL SPRITZ	Aperol, Prosecco, eau gazeuse, zeste orange	8,20 €
MOJITO ORIGINAL	Rhum, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, eau gazeuse	8,20 €
BREIZH MOJITO	Rhum, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, cidre	8,20 €
MOJITO AUX FRUITS	Rhum, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, eau gazeuse, purée de fruit Monin au choix : framboise, passion, ananas, fraise	8,70 €

**Quelqu'un
a démarré le
barbecue là ??**



le cocktail du barman

LE COCKTAIL DU BARMAN	Tous les week-ends une nouveauté à découvrir	9,20 €
----------------------------------	--	--------



Les digestifs

MENTHE GIVRÉE	6,00 €	CALVADOS / COGNAC	7,00 €
GET 27, GET 31, GET 58	6,00 €	ÉLIXIR D'ARMORIQUE	7,00 €
LIMONCELLO	6,00 €	GRAPPA	7,00 €
BAILEY'S	6,00 €	ABSINTHE BLEUE "LARUSÉE"	7,00 €



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 : framboise, passion, ananas, fraise	6,90 €
LE BELLA LUNA	Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de grenadine	6,50 €
THÉ GLACÉ (40cl)	Un thé glacé fait Maison !	5,00 €
LE BUBBLE BERRY	Purée de litchi, purée de framboise, jus de citron vert et limonade	6,50 €



C'est une **bière** qui tombe dans le port de **Morlaix** et elle crie :
«Au secours, je ne sais **panaché**...»



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 €
GALIPETTE demi-sec bio 4% 33 cl	6,10 €



Les eaux minérales

bouteille	50 cl	1 l
PLANCOËT	3,60 €	4,60 €
PLANCOËT FINES BULLES	3,80 €	4,80 €



Les Softs

BREIZH COLA	3,80 €
BREIZH ZÉRO	3,80 €
JUS DE TOMATE	5,50 €
THÉ GLACÉ MAISON 40cl	5,00 €
JUS DE FRUIT servi au verre 25cl	4,20 €
PLANCOËT INTENSE	3,80 €
SCHWEPES TONIC	3,70 €
ORANGINA	3,80 €
LIMONADE HOUL 33cl	4,70 €
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)	

Quelqu'un a vu le
tire-bouchon ?

les vins

bulles

ITALIE DOG PROSECCO TREVISO BEDIN

L'incontournable, servi brut ou en Spritz.

12 cl

5,00 €

75 cl

27,00 €

50,00 €

1 CHAMPAGNE DOMAINE CHARPENTIER AOP

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.

vins blancs

2 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

3,60 €

50 cl

16,50 €

75 cl

20,00 €

3 VIOGNIER IGP d'Oc. Domaine Biscaye BIO

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

4,20 €

16,50 €

24,00 €

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 €

4 QUINCY AOP Domaine Bourdonnat

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 €

16,50 €

32,00 €

5 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.

4,80 €

18,80 €

28,00 €

vins rosés

6 CORSE IGP de l'Ile de Beauté Domaine Tisoru

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

12,5 cl

3,80 €

50 cl

15,20 €

75 cl

21,00 €

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

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

4,20 €

16,50 €

25,00 €

8 CÔTES DE PROVENCE AOP Château du Carrubier

Ce vin est né sur le magnifique terroir de La Londe des Maures. Ce rosé « Gris » offre une jolie palette aromatique. Les notes de fruits frais, de pêche se marient à des notes salines. Il sera parfait en apéritif, sur une cuisine méridionale, sur des salades et viandes blanches.

4,60 €

15,00 €

27,00 €

vins rouges

Là, quand même, on est bien ...

	12,5 cl	50 cl	75 cl
9 BLAYE AOP En Voiture Simone  Un Blaye de copains. Issu des cépages Malbec et Merlot cette cuvée est sur le fruit rouge. Il sera parfait sur une viande grillée.	3,60 €	14,40 €	20,00 €
10 MÉDOC CRU BOURGEOIS AOP. Château Roquegrave 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.	5,10 €	20,40 €	29,50 €
11 PINOT NOIR DE LOIRE IGP Domaine de la Gagnerie C'est un vin féminin, léger et soyeux. Un standard de qualité	3,80 €	15,20 €	21,00 €
12 ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOP Domaine Olivier. Les Vingt Lieux-Dits 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 €
13 COTES DU RHONE AOP Domaine de La Croisette BIO 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 €
14 VENTOUX AOP Domaine des Peyre. L'Eclair  On croque dans un panier de fruits rouges, expressif, facile à boire, avec son petit côté épicé. Idéal planches, viandes grillées, fromages.	4,90 €	19,60 €	28,00 €
15 FAUGÈRES AOP Château Haut Lignière  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.	4,50 €	18,00 €	25,00 €
16 PIC SAINT LOUP AOP La Vigne du Loup Un coup de coeur, aux notes de garigue, d'olives noires et de fruits rouges.			31,00 €
ESPAGNE TORO. DO. Tente Necio Roble 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 €



la sélection du caviste

75 cl

17 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.

18 MERCUREY AOP Château de Chamilly

51,00 €

Ce superbe monopole dans le cœur du village est tout en rondeur. Ici le Pinot Noir excelle dans la finesse et offre de jolies notes de cerise bigarreaux. A découvrir sur un bœuf bourguignon, une viande grillée mais aussi sur des poissons comme le rouget.

19 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.

150 cl

20 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.

