

nos apéritifs

Ricard (2cl)	3.50€
Martini ou Porto (6cl)	3.50€
Kir vin blanc mûre, cassis, pêche, framboise (12cl)	4.20€
Kir pétillant mûre, cassis, pêche, framboise (12cl)	6.50€
Kir Breton (12cl)	4.90€
Coupe de Prosecco (12cl)	6€
Suze (6cl)	4€

nos cocktails

Mojito (33cl)	8.50€	Moscow mule (33cl)	9€
Mojito fraise, mangue ou passion (33cl)	9€	London mule (33cl)	9€
Saint-Germain Spritz (20cl)	9€	Kentucky mule (33cl)	9€
Aperol Spritz (20cl)	9€	Jägerbomb (15cl)	7€
Campari Spritz (20cl)	9€	Caïpirinha (8cl)	8€
Basilico Spritz (20cl) sirop de basilic, prosecco, tonic, citron vert, feuille de basilic	9€	Americano (16cl)	8€
Italicus Spritz (20cl)	9€	Cuba libre (15cl)	7€
Lillet rosé tonic (20cl)	8€	Whisky Cola (15cl)	7€
Sex on the beach (33cl)	9€	Vodka Red Bull (15cl)	7€
		Ti punch (4cl)	8€

nos mocktails

sans alcool

Virgin Mojito (33cl)	7€	Virgin Italien (33cl) apérol 0%, perrier, tonic	8€
Virgin Mojito (33cl) fraise, mangue ou passion	7.50€	Tutti Frutti (33cl) jus d'orange, jus de goyave, jus de fraise, sirop de grenadine	7€
Virgin Mexicain (33cl) cassonade, feuilles de menthe, desperados 0%	7.50€		

nos bières pressions

	(25cl)	(33cl)	(50cl)	(1.5l)
Carlsberg 5%	3.70€	5.50€	6.75€	20€
Duchesse Anne 6.9%	4.40€	5.80€	8.50€	22.50€
Slash Mango 8%	4.30€	5.70€	8.40€	23.20€
La Morgane Blanche 5%	4.00€	5.20€	7.90€	23.20€
Exocet IPA 6%	4.30€	5.70€	8.40€	25€
Bière de saison	4.30€	5.70€	8.40€	25€

Bière du moment : merci de vous adresser au bar

Panaché	2.20€	3€	4.90€	14.70€
Monaco	3.30€	4.20€	6.10€	18.30€

Supplément sirop : 0.60€

nos bières bouteilles

Desperados (33cl)	6.00€
Brooklyn 0% (33cl)	4.50€
Paix Dieu (33cl)	8€
Kriek cerise (33cl)	6.20€
Chouffe (33cl)	6€

<i>rhums</i>	2cl	4cl	<i>whiskies</i>	2cl	4cl
Rhum arrangé		5€	Blended	2.50€	5€
Zaccapa «Guatemala»	6€	12€	Toguchi Prem	4.50€	9€
Diplomatico «Venezuela»	4.50€	9€	Tallisker	5€	10€
Trois rivières	2.50€	5€	Oban	7€	14€
Trois rivières Ambré	2.50€	5€	Lagavulin	6.50€	13€
Botran	4€	8€	Sexton, Irlande	3€	6€
Kraken Black Spicy	3.50€	7€	Four Roses	3.50€	7€
Santa Teresa	5.50€	11€	Woodford Réserve	6.50€	13€
Don Papa	4.50€	9€	Glenlivet 18 ans	8€	16€
Eminente	7€	14€	Cardhu Amber Rock	5€	10€
Havana Especial Anejo	3.50€	7€	Nikka Coffey Grain	6€	12€
Speakeasy West indies	4.50€	9€	Nikka Coffey Malt	6€	12€
Speakeasy Indian Ocean	4.50€	9€	Galaad Origine 2017	5€	10€
St James Ambré	4€	8€	Haig Clubman	4.50€	9€
St James Imperial	3€	6€	Monkey Shoulder	4.50€	9€
Clément Ambré	4.50€	9€	Jameson Caskemates	5€	10€
<i>vodkas</i>		4cl	<i>gins</i>		4cl
Grey Goose		8€	Bombay Saphir		6€
Wyborowa		5€	Beefeater		6€
			Hendrick's		8€

<i>la cave à papa</i>		75cl
PESSAC LEOGNAN AOP		56€
Les Hauts de Smith		
Second vin du Château Smith Haut Lafitte, il offre une belle matière ronde, ample sans agressivité, porté par des tanins fins, avec une longue et agréable finale qui achève de convaincre sur une belle pièce de boeuf.		
MARSANNAY LES ECHEZOTS AOP		58€
Château de Marsannay		
Nez expressif sur des notes de fruits rouges compotés. Attaque franche, suivie d'un milieu de bouche souple et rempli. Un vin juteux et gourmand, avec une belle longueur en bouche. Parfait sur un poulet rôti ou un filet de boeuf.		

<i>bulles</i>	verre 12cl	75cl
PROSECCO DOG	6€	21€
Domaine Bedin Extra Dry		
TAITTINGER	10€	70€
RUINART		85€

<u><i>nos eaux</i></u>	50cl	1l
Plancoët plate	2.50€	3.50€
Plancoët intense	2.70€	3.70€

nos vins

rosés

	Verre 12cl	50 cl	75cl
CORSE IGP de l'Île de Beauté Domaine Casa Rossa Un rosé sec et fruité, un vrai vin de copains. Idéal dès l'apéritif	4.80€	18€	25€
CÔTES DE PROVENCE AOP Ultimate Cuvée UP Une cuvée tendance et exceptionnelle	5.20€	22€ magnum 58€	29€

blancs

	Verre 12cl	50 cl	75cl
SAUVIGNON IGP Côtes de Gascogne Le Tuquet Joli vin blanc sec aux notes d'agrumes, de petits fruits secs. Parfait en apéritif, avec un poisson ou une assiette de la mer	4.30€	17€	25,50€
CHARDONNAY IGP Côtes Catalanes Villa d'Oriola Un vin aux notes beurrées et amandées. Une cuvée avec de la fraîcheur, de la rondeur et des arômes de fruits à chair blanche. Idéal en apéritif, un risotto aux fruits de mer, une viande blanche ou une assiette de fromages.	4.60€	18.50€	27€
QUINCY Cépage sauvignon, sec et fruité			29.90€
GROS MANSENG IGP Côtes de Gascogne Domaine de Caudé Un vin aux notes de fruits blancs confits. Idéal en apéritif ou sur une tranche de foie gras.	4€	16€	23.50€
ARGENTINE Etchart Cafayate Torrontes Issu d'une des vignes les plus hautes du monde, c'est aussi un coup de coeur. Un feu d'artifice d'arômes (mangue, poire, pomme, melon, pastèque... Il est parfait à découvrir en apéro.	4€	16€	23€

rouges

	Verre 12cl	50 cl	75cl
PINOT NOIR DE LOIRE AOP Domaine de la Réthoré Davy Un vin léger à servir frais. Petites notes de cerises, de kirsch et de baies de poivre. Idéal en apéritif, salades et poissons.			25€
MÉDOC CRU BOURGEOIS AOP Château Roquegrave Un joli vin de la rive gauche Bordelaise. Ce vin offre une jolie structure avec des notes de fruits rouges, des notes d'épices et un final goût réglisse.			27€
CÔTES DU ROUSSILLON AOP La Canaille Créé par les templiers du XIIIème siècle, le domaine appartient depuis 1485 à la famille Jonquères d'Oriola Cette cuvée qui possède une belle fraîcheur, des notes de pruneaux, de cassis et de framboises, accompagne à merveille une côte de boeuf, des grillades, des volailles fermières ou un plateau de fromages affinés.	4€	16€	25€
VACQUEYRAS Domaine Grandy C'est un vin au nez fin et distingué, avec une note grillée, à la bouche bâtie sur une belle matière, avec de la finesse et de la maturité. Idéal pour un bon repas entre amis. Parfait avec du boeuf, de l'agneau et des fromages.			31€
RIOJA DOC Bodega Navajas Arjona 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 ou des viandes grillées.			23€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Cuvée présente une robe couleur rubis avec de l'éclat. C'est un joli vin, simple d'expression, à l'alcool parfaitement maîtrisé sur les fruits rouges. C'est équilibré, rafraîchissant et plaisant sur tout un repas.	4.80€	19€	27€
SAUMUR Domaine des Benedictins Léger et fruité. Idéal pour vos apéritifs, poissons et desserts.	4.80€	19€	27€

nos softs

Breizh Cola, Breizh Cola Zéro (33cl)	4.20€
Breizh agrumes, Breizh tea, Orangina (33cl)	4.20€
Lemonaïd orange sanguine ou citron vert (33cl)	4.80€
Jus de fruits Pago (25cl) orange, fraise, abricot, tomate, ananas, pomme, ace	4.20€
Perrier, Schweppes Indian tonic (33cl)	3.80€
Diabolo (30cl) citron, violette, fraise, grenadine, cerise, banane/kiwi, orgeat, menthe, pêche, hibiscus, fleur de sureau, rose	2.80€

nos boissons chaudes

Expresso, Café allongé	2€
Double expresso	3.40€
Décaféiné	1.80€
Café crème	2.20€
Chocolat chaud, Cappuccino (Café avec mousse de lait)	3.20€
Thé Dammann vert, noir, menthe, verveine, tilleul, fruits rouges	3.50€
Irish coffee (12cl)	8€
Latte	3.50€
Café / Chocolat viennois (avec crème fouettée)	4€

nos digestifs

Get 27 ou Get 31 (4cl)	6.50€
Menthe pastille (4cl)	6.50€
Baileys (4cl)	6.50€
Calvados (4cl)	6.50€
Eau de Vie Poire Williams (4cl)	6€
Limoncello (4cl)	6.50€
Cognac aux amandes (4cl)	6.50€
Cognac «Laurent Jouffe» VSOP (4cl)	10€
Armagnac (4cl)	8€

nos shooters

Vodka aromatisée (2cl)	2.50€
Jägermeister (2cl)	2.50€
Captain Morgan (2cl)	2.50€
Jack Daniel's (2cl)	2.50€
Kamikaze (2cl)	3€
Orgasme (2cl)	3€
Jack Daniel's Honey, Fire ou Apple (2cl)	3€