



CARTE DES BOISSONS

## APÉRO ?

<b>Coupe de champagne</b> Louis Roederer - 12cl	13
<b>Kir Royal</b> - 12cl	13.5
<i>cassis, mûre, pêche, framboise</i>	
<b>Kir Vin Blanc</b> - 12cl	4.5
<i>cassis, mûre, pêche, framboise</i>	
<b>Kir Pétillant</b> - 12cl	4.9
<i>cassis, mûre, pêche, framboise</i>	
<b>Pastis artisanal « L'Acolyte »</b> - 3cl	4.5
<b>Porto Rouge</b> ou <b>Blanc</b> 5cl Ramos Pinto	4.5
<b>Martini Rouge</b> ou <b>Blanc</b> - 6cl	4.5
<b>Campari, Suze</b> - 6cl	4.5
<b>Long Drink</b> - 20cl	8.5
<i>(whisky coca, gin tonic...)</i>	

## SOFTS & EAUX

<b>Coca, Coca Zéro, Orangina</b> - 33cl	3.90
<b>La French S'il vous plait</b> - 25cl	4.8
<i>Soda naturel français, Tonic, Ginger Beer ou Agrumes</i>	
<b>Jus de Fruits Granini</b> - 25cl	3.90
<i>Abricot, ACE, Pamplemousse, Ananas, Fraise, Orange, Pomme</i>	
<b>Limonade</b> - 20cl	3
<b>Diabolo</b> - 20cl	3.2
<i>Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Vanille, Pêche</i>	
<b>Thonon</b> ou <b>Vals</b> - 33cl	3.9
- 75cl	5.9

## CITRONNADES & THÉS GLACÉS (35cl)



**JOMO**



<b>Thé Blanc glacé « Healthy »</b> <i>Pêche-Hibiscus</i>	4.8
<b>Thé Vert glacé « Detox »</b> <i>Menthe-Citron</i>	4.8
<b>Citronnade glacée « Healthy »</b> Gingembre	4.8



## BIÈRES & CIDRES

### PRESSIONS

	25cl	50cl
<b>Moulin Beach</b> (Pils 5°)	3.90	7.50
<b>Binouze du Marin</b> (Pale Ale Bzh 4°)	4.20	8
<b>Mam Pitaine</b> (blanche Bzh 5°)	4.70	8.80
<b>Thoren</b> (Ipa Bzh 5.5°)	4.30	8.20
<b>Saint Idesbald</b> (Bière d'Abbaye 6.5°)	4.30	8.20

### BOUTEILLES

<b>Heineken 0°</b> - 25cl	3.90
<b>Desperados ou Bière Fruits Rouges</b> - 33cl	7.50
<b>Cidre « Cidricchus L'Original »</b> Brut - 33cl	7.50
- 75cl	18

**BFF**

<b>Hard Cider Pomme/Framboise - BZH</b> - 33cl	8.50
<i>« Maison BFF-Les Brasseuses de Fruits »</i>	
<b>Hard Cider Pomme/Gingembre - BZH</b> - 33cl	8.50
<i>« Maison BFF-Les Brasseuses de Fruits »</i>	





## COCKTAILS

### Mojito 8.5

4cl de rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, cassonnade, limonade (fraise, framboise, passion ou coco +1€)

### Mojito Breton 10

4cl de rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, cassonnade, cidre

### Moussito 10

4cl de rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, cassonnade, bière blanche BZH

### Piña Colada 9

Jus d'ananas, purée de coco, rhum ambré, lait

### Margarita 9.5

5cl de tequila, 2 cl de triple sec, jus de citron

### Caïpi 8.5

5cl de cachaca, cassonnade, jus de citron vert

### Daïquiri 8.5

5cl de rhum ambré, jus de citron vert, sucre de canne

### Gin To' 9

4cl de Gin Anae ( Made in France ), tonic water, citron jaune

### Moscow Mule 9.5

4cl de vodka, jus de citron, angostura, ginger beer

## MOCKTAILS

### Octopus 7

Jus d'ananas, jus de citron, sirop de cerise, jus d'orange

### Marrakech 7

Thé vert glacé menthe-citron, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de fleur de sureau

### Virgin Spritz 8

Orange Bitter sans alcool, tonic water, rondelles d'orange et citron jaune

### Virgin Mojito 7

Sirop de rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonnade, limonade

### Virgin Colada 6.5

Jus d'ananas, purée de coco, lait

## BAR À SPRITZ

### L'Original 8.5

4cl d'Orange Bitter Spritz, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune

### Royal 14

4cl d'Orange Bitter Spritz, champagne Louis Roederer, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune

### Flower power 8.5

4cl de liqueur de fleur de Sureau, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune

### Green Spritz 9

4cl de P31 ( liqueur italienne à base de plantes ), vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune

### Piña 9.5

4cl de liqueur d'ananas des Caraïbes, vin pétillant, eau pétillante, rondelle d'orange et citron jaune

### Manda'Club 9

4cl de liqueur de mandarine, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune

### Limoncello Spritz 9

4cl de limoncello, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune



# Notre sélection de vins au verre



## BLANCS – IGP –

- Chardonnay – Pays d’Oc – « Le Brendan »** \_\_\_\_\_ 4.5  
*Un chardonnay rond et fruité, aux notes solaires. Idéal pour l’apéritif ou en accompagnement léger.*
- Cheverny – AOP – « La Colline aux Princes »** \_\_\_\_\_ 6  
*Un blanc frais et délicat, où le Sauvignon et le Chardonnay s’accordent à merveille*
- Côtes de Thau – « Thau U Bohu »** \_\_\_\_\_ 4.3  
*Un blanc vif et expressif qui sent bon les embruns, les agrumes et les fleurs blanches.*
- Vallée du Rhône – VDF – « Cros des Calades »** \_\_\_\_\_ 6  
*Un vin blanc généreux, aux notes de fruits exotiques et à la bouche ronde.*
- Moelleux – Gascogne - Domaine de Caudé – « Gros Manseng »** \_\_\_\_\_ 5.5  
*Moelleux léger, équilibré entre douceur et fraîcheur. Parfait pour un accord sucré salé ou un dessert.*

## ROUGES – AOP –

- Blaye Côtes de Bordeaux – « Chant du Coq »** \_\_\_\_\_ 4.5  
*Vin souple et fruité, typique des Bordeaux de plaisir.*
- Pinot Noir – IGP Pays d’Oc – « Pont-Pont Pinot »** \_\_\_\_\_ 5.5  
*Un Pinot Noir fin et élégant aux arômes de cerises et sous-bois.*
- Côtes du Rhône - « Game of Rhône » - Maison Alméras** \_\_\_\_\_ 5  
*Vin généreux et épicé avec du caractère. Un classique du Rhône.*
- Bourgueil – « Cuvée Déchainée » – Domaine Lamé Delisle Boucard BIO** \_\_\_\_\_ 6  
*Un Cabernet franc vibrant et expressif, aux notes de fruits rouges et de poivre.*
- Pic-Saint-Loup – « Aouhhhhh » - Domaine Mas Foulquier BIO** \_\_\_\_\_ 8  
*Un vin sauvage et racé aux arômes de garrigue et de fruits noirs.*

## ROSES – IGP –

- Ile de Beauté – Corse - Domaine Casa Rossa** \_\_\_\_\_ 4.5  
*Un rosé frais et fruité, qui sent bon le soleil Corse*
- Côtes de Provence – AOP - « Auro » - Château Grand Boise BIO** \_\_\_\_\_ 6,5  
*Un Provence élégant et équilibré, tout en finesse et en fraîcheur ; un vrai rosé de gastronomie.*

# LES BLANCS (75cl)



## VAL DE LOIRE - AOP -

Menetou Salon Morogues - « Les Bornés » - Domaine Pellè BIO	35
Menetou Salon Morogues - « Vignes de Ratier » - Domaine Pellè BIO	55
Saumur Blanc - Domaine Les Sables Verts	38
Montlouis-sur-Loire - « Les Hauts de Husseau » - Jacky Blot	80
Cheverny Blanc - « La Colline aux Princes »	25
Chinon blanc - « Les Houttes » - Domaine de l'R BIO	55
Muscadet - « Bonnets Blancs » - Domaine Bonnet - Hutteau BIO	29

## CULTURE SUD - IGP -

Côtes de Thau - « Thau U Bohu »	22
Chardonnay - Pays d'Oc - « Le Brendan »	23
Côtes de Gascogne sec - Domaine de Caude	22
Pays d'Aude - « Morillon Blanc » - by Jeff Carrel	32
Méditerranée - « Gusto » - Domaine des Peyre	29
Moelleux - Gascogne - Domaine de Caude « Gros Manseng »	27

## RHÔNE - AOP -

Vallée du Rhône - VDF - Cros des Calades	29
Condrieu - « Côte Chatillon » - Domaine Bonnefond	85
Crozes-Hermitage - « Les Pitchounettes » - Domaine des 4 Vents BIO	42

## BOURGOGNE - IGP -

Chablis - « Village » - Bernard Defaix BIO	49
Pouilly-Fuissé - « 1 <sup>er</sup> Cru En Chatenay » - Bret Brothers BIO	120
Saint-Aubin - « 1 <sup>er</sup> Cru Les Frionnes » - Hubert Lamy	180
Saint-Véran - « La Combe des Roches » - Bret Brothers BIO	55

# LES ROSÉS (75cl)

Île de Beauté - IGP - Domaine Casa Rossa	23
Côtes de Provence - AOP - « Auro » - Château Grand Boise BIO	32

# LES ROUGES (75cl)

## BORDELAIS - AOP -

Blaye Côtes de Bordeaux - « Chant du Coq »	22
Castillon Côtes de Bordeaux - « Les Prairies » - Château Pitray	45
Médoc Cru Bourgeois - Château Roquegrave	29
Sainte-Foy Bordeaux - Château Martet	85
Côte de Bourg - Roc de Cambes	175
Pessac-Léognan - « La Chapelle de la Prade »	37
Saint-Estèphe - La Croix de Marbuzet	39
Saint-Emilion - Grand Cru Classé - Château Cheval Blanc	1200

## CULTURE SUD - IGP -

Côtes du Rhône - « Game of Rhône » - Maison Alméras	24
Les Creisses - Pays d'Oc - Philippe Chesnelong	52
Côte Rôtie - AOP - « Les Collines de Couzou » - Domaine Bonnefond	85
Pinot Noir - Pays d'Oc - « Pont-Pont Pinot »	27
Pic Saint Loup - « Aouuuuuuh » - Domaine Mas Foulquier BIO	33
Corse - VDF - « Ecce Fructus » - Clos Culombu BIO	55

## VAL DE LOIRE - AOP -

Bourgueil - « Cuvée Déchainée » - Domaine Lamé Delisle Boucard	24
Menetou-Salon-Morogues - « Les Bornés » - Domaine Pellè BIO	36
Menetou-Salon-Morogues - « Les Cris » - Domaine Pellè BIO	55
Chinon - « Et Chinon Ca va ? » - Domaine Charles Pain BIO	29
Saumur-Champigny - « La Porte Saint-Jean » - Sylvain Dittière BIO	70

## BOURGOGNE - BEAUJOLAIS - AOP -

Morgon - « Tradition » - Domaine Thévenet	39
Bourgogne Rouge - « L'Héritière » - Nicolas Rossignol	85
Volnay - « Origines » - Nicolas Rossignol	120
Gevrey-Chambertin - « Combes du Bas » - Bastien Gautheron	180



## RHUMS (4cl)

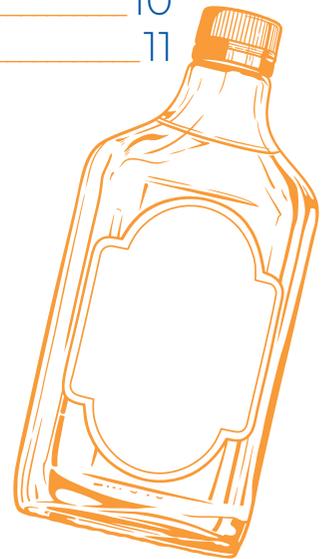
Havana « Anejo Especial » 3 rivières Blanc	7
Clément – Rhum Vieux Agricole	9
Diplomatico « Reserva Exclusiva », Don Papa	9

## WHISKIES (4cl)

Ballantine's	7
Jack Daniel's, Paddy	8
Cardhu 12 ans	9
Glenmorangie « The Original »	9.50
Glenlivet 15 ans	9.50
Hyde n°5 « Irish Whisky »	9
Lagavulin 8 ans	10
Auchnagie « The lost Distilleries »	10
Fontagnard Single Malt	9
Agitator « Rok »	10
Nc'Nean Organic « Bio »	13
Redemption Bourbon	9.50
Kujira Ryukyu Whisky Inari	10
Currach « Kombu »	11

## Gins (4cl)

Gordon's	7
Diplôme « Dry French Gin »	8
An Dulaman	9
Brockmans	9
Lind and Lime	8



## BOISSONS CHAUDES

Café, 100% Arabica	2.10
Café allongé ou Café décaféiné ou Noisette	2.20
Chocolat chaud	3.60
Chocolat Viennois ou café Viennois	4.20
Double café	4.20
Café crème	2.50
Thé ou Tisane Maison Damman	3.60

Earl Grey ou Thé vert menthe ou fruits rouges ou tisane verveine

## LES CAFÉS CORSÉS

- Breizh Coffee**, 4cl de whisky breton, expresso, chantilly
- Irish Coffee**, 4cl de Jameson, expresso, chantilly
- Bourbon Coffee**, 4cl de Bourbon redomption, expresso, chantilly
- Diplo Coffee**, 4cl de Rhum Diplomatico, expresso, chantilly
- Russian Coffee**, 4cl de Vodka Guillotine Premium, expresso, chantilly
- French Coffee**, 4cl de Cognac VSOP, expresso, chantilly
- Calva Coffee**, 4cl de Calvados, expresso, chantilly

8.50  
9  
11  
10  
10  
9  
9



## LA BREIZH TOUCH

4cl, Maison Triskel



- Liqueur « Fraises de Plougastel »**, 18°
- Liqueur « Fleur de Caramel »**, 20°
- Liqueur « Biscuit Petit Beurre »**, 18°
- Liqueur « Menthe Poivrée »**, 24°

7.50  
7  
7  
7

## Dernier Caprice (4cl)

- Cognac VSOP** ou **Calvados**
- Cognac XO**
- Armagnac**
- Deljoy** (Liqueur de Cognac aux agrumes)
- Menthe Pastille** ou **Pepper Mint**
- Baileys** ou **Cointreau**

7  
12  
9  
9.50  
7.50  
7

## Les Champagnes (75cl)

- Louis Roederer « Collection 244 »**
- Bollinger spécial Cuvée**
- Louis Roederer « Blanc de Blancs »**
- Louis Roederer « Rosé »**
- Louis Roederer « Collection 244 » Magnum** - 1.5L
- Louis Roederer « Collection 244 » Jéroboam** - 3L
- Cristal Roederer**

95  
140  
150  
150  
190  
450  
480



  
**LE GRAND PAVOIS**  
 BAR ~ BRASSERIE ~ GLACIER

Prix nets en Euros, taxes et service compris.