

## MENU TRADITION 32€



### — ENTRÉES —

#### TERRINE DE COCHON ARTISANALE

De la Maison Marc, chutney d'oignons acidulé, salade verte, pickles

OU

#### GASPACHO DE CONCOMBRES AU PIMENT D'ESPELETTE

Quenelle de chair de crabe au poivre de Sichuan

OU

#### TARTARE DE CREVETTES ROSES AUX HERBES FRAÎCHES

Gouttes de guacamole au wasabi

### — PLATS —

#### DOS DE CABILLAUD À L'ARMORICAINE

Bisque à l'Armoricaine, petits légumes du moment

OU

#### PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE (200GR)

Frites, salade verte, sauce au choix

OU

#### FILET DE POULET « BASSE TEMPÉRATURE » FAÇON TEX-MEX

Guacamole au wasabi, sauce aigre douce épicée

OU

#### TATAKI DE THON À LA THAÏ

Guacamole au wasabi et perles de Yuzu

### — DESSERTS —

#### MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Chantilly et caramel au beurre salé

OU

#### LEMON POSSET

Crèmeux au citron, meringue à l'italienne

OU

#### BABA AU RHUM RECETTE TRADITIONNELLE

Arrosé généreusement à table, chantilly



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

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



## LES ENTRÉES

<b>TERRINE DE COCHON ARTISANALE</b>	<b>9</b>
De la Maison Marc, chutney d'oignons acidulé, salade verte, pickles	
<b>FOCACCIA AU ROMARIN, BURRATA CRÉMEUSE</b>	<b>14</b>
Farandole de tomates cerises, basilic frais et pesto	
<b>TRUITE FUMÉE DES ABERS, GELÉE DE POMELOS</b>	<b>16</b>
Toasts, herbes fraîches et zestes de citron	
<b>TARTARE DE CREVETTES ROSES AUX HERBES FRAÎCHES</b>	<b>12</b>
Gouttes de guacamole au wasabi	
<b>GASPACHO DE CONCOMBRES AU PIMENT D'ESPELETTE</b>	<b>12</b>
Quenelle de chair de crabe au poivre de Sichuan	
<b>MI-CUIT DE FOIE GRAS MARINÉ AU PORTO BLANC ET COGNAC</b>	<b>19</b>
Toasts, chutney de saison	
<b>HUITRES MAISON LE GRIS</b>	<b>14</b>
Les 6 :	<b>20</b>
Les 9 :	<b>25</b>
Les 12 :	<b>25</b>



## LES SALADES GOURMANDES

<b>SALADE CÉSAR</b>	<b>18</b>
Salade, tomates, croutons, émincé de poulet croustillant, copeaux de parmesan, sauce César, gressin	
<b>SALADE BOTANIQUE</b>	<b>15</b>
Tomates cerises, pesto, feta, pickles d'oignons rouges, grenade	
<b>SALADE DE CHÈVRE</b>	<b>19</b>
Salade, tomates, Nem de chèvre aux aromates, noix, abricots séchés, miel, croutons	
<b>SALADE DOLCE VITA</b>	<b>20</b>
Salade, tomates, jambon Serrano, Burrata crémeuse, tomates séchées, pesto	



## LES CARPACCIOS

Une belle assiette de 120gr, l'équivalent d'un double carpaccio classique, servie avec frites et salade.

<b>CARPA' VERDE</b>	<b>16</b>
Pesto verde, gressin	
<b>CARPA' ROSSO</b>	<b>18</b>
Pesto rosso, tomates séchées, copeaux de parmesan, roquette, gressin	
<b>CARPA' BURRATA</b>	<b>19</b>
Burrata crémeuse, pesto rosso, tomates cerises, gressin	



## LES VIANDES

<b>PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE (200GR)</b>	<b>19.5</b>
Frites, salade verte, sauce au choix	
<b>FILET DE POULET « BASSE TEMPÉRATURE » FAÇON TEX-MEX</b>	<b>19</b>
Guacamole au wasabi, sauce aigre douce épicée	
<b>PIÈCE DE VEAU ENTRE TERRE ET MER</b>	<b>26</b>
Morceaux sélectionnés selon arrivage, coulis de crustacés, petits légumes du moment	
<b>FILET MIGNON DE PORC « BASSE TEMPÉRATURE » AU BLEU D'Auvergne</b>	<b>22</b>
Écrasé de pommes de terre au beurre et petits légumes du moment	
<b>FILET DE BŒUF EN DEUX FAÇONS :</b>	
— Flambé au poivre, jus corsé	<b>32</b>
— Façon Rossini	<b>39</b>

### LES GARNITURES

Frites, petits légumes du moment, écrasé de pommes de terre au beurre, salade verte

### LES SAUCES

Béarnaise, Beurre Maître d'Hôtel, Poivre flambé au cognac, Bleu d'Auvergne



## LES POISSONS

<b>DOS DE CABILLAUD À L'ARMORICAINE</b>	<b>24</b>
Bisque à l'Armoricaine, petits légumes du moment	
<b>TATAKI DE THON À LA THAÏ</b>	<b>25</b>
Guacamole au wasabi et perles de Yuzu	
<b>PAVÉ DE SAUMON À LA GRECQUE</b>	<b>21</b>
Yaourt grec acidulé aux herbes et citron, petits légumes du moment	
<b>TARTARE DE SAUMON FRAIS À LA GRENADE</b>	<b>20</b>
Zestes de citron vert, herbes fraîches et condiments	
<b>POISSON D'ARRIVAGE</b>	<b>(voir ardoise)</b>



## LE PLAT SIGNATURE DU CHEF

<b>TENTACULES DE POULPE GRILLÉES AUX ÉPICES BRETONNES</b>	<b>32</b>
Confites 8 heures, bisque de crustacés aux épices, « Kari Brest », écrasé de pommes de terre au beurre et petits légumes	



## LES MOULES

Toutes nos moules sont servies avec des frites.

<b>MARINIÈRE</b>	<b>14.5</b>
Vin blanc, échalotes, persil	
<b>CRÈME</b>	<b>16.5</b>
Vin blanc, échalotes, persil, crème fraîche	
<b>ARMORICAINE</b>	<b>19.5</b>
Vin blanc, échalotes, persil, bisque à l'armoricaine	
<b>AUVERGNATE</b>	<b>17</b>
Vin blanc, échalotes, persil, crème au Bleu d'Auvergne	



## LES TARTARES

Bœuf de race Charolaise, finement haché au couteau et servi avec des frites, dans la plus pure tradition des brasseries.

<b>TARTARE TRADITION</b>	<b>20</b>
Viande hachée au couteau, cornichons, persil, échalotes, sauce tartare	
<b>TARTARE ALLA ROMANA</b>	<b>22</b>
Viande hachée au couteau, pesto rosso, tomates séchées, persil, cornichons, échalotes, copeaux de parmesan, sauce tartare	
<b>TARTARE THAÏ</b>	<b>21</b>
Viande hachée au couteau, sauce soja, herbes fraîches, gingembre, wasabi, nouilles de riz croustillantes	



## LES BURGERS

<b>BURGER TRADI'</b>	<b>17</b>
Buns, steak haché 150gr, confit d'oignons, cheddar local, tomates séchées, salade, mayo, pesto	
<b>BURGER VEGGIE</b>	<b>16</b>
Buns, steak d'épeautre, roquette, tomates séchées, cheddar local, tzatziki « maison »	



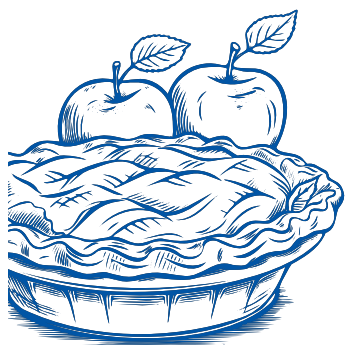
## BOISSONS CHAUDES

Café, 100% Arabica, _____	2.1
Café allongé <i>ou</i> Café décaféiné <i>ou</i> Noisette _____	2.2
Chocolat chaud _____	3.6
Chocolat Viennois <i>ou</i> café Viennois _____	4.2
Double café _____	4.2
Café crème _____	2.5
Thé <i>ou</i> Tisane _____	3.6



DERNIERS PLAISIRS...

Prix nets en Euros, taxes et service compris.



## Le Coin des Gourmands

Mousse au chocolat noir _____	7
<i>Chantilly et caramel au beurre salé</i>	
Lemon Posset _____	7.5
<i>Crèmeux au citron, meringue à l'italienne</i>	
Tartelette aux fraises de Plougastel _____	8
<i>Crème diplomate aromatisé à la vanille</i>	
Tarte Tatin _____	7.5
<i>Chantilly et caramel au beurre salé</i>	
Baba au Rhum _____	8
<i>Arrosé généreusement à table, chantilly</i>	
Café ou Thé Gourmand _____	8

## LES CAFÉS CORSÉS

Breizh Coffee _____	8.5
<i>4cl de whisky breton, espresso, chantilly</i>	
Irish Coffee _____	9
<i>4cl de Jameson, espresso, chantilly</i>	
Bourbon Coffee _____	11
<i>4cl de Bourbon Redemption, espresso, chantilly</i>	
Diplo Coffee _____	10
<i>4cl de Rhum Diplomatico, espresso, chantilly</i>	
Russian Coffee _____	10
<i>4cl de Vodka Guillotine Premium, espresso, chantilly</i>	
French Coffee _____	9
<i>4cl de Cognac VSOP, espresso, chantilly</i>	
Calva Coffee _____	9
<i>4cl de Calvados, espresso, chantilly</i>	



## La Breizh Touch

4cl, liqueurs bretonnes

Liqueur « Fraises de Plougastel », 18° _____	7.5
Liqueur « Fleur de Caramel », 20° _____	7
Liqueur « Biscuit Petit Beurre », 18° _____	7
Liqueur « Menthe Poivrée », 24° _____	7

## LES GLACES

Coupe 1 boule _____	2.9	Coupe 3 boules _____	7.5
Coupe 2 boules _____	5.5	Supplément chantilly ou chocolat chaud _____	1.5

*Les parfums : vanille, chocolat noir, fraise, caramel, pistaches, caramel beurre salé, menthe-chocolat, noix de coco, café, rhum-raisins, cassis, fruit de la passion, citron vert.*

## Les Coupes Glacées

<b>Café Liègeois</b> _____	8	<b>Fraises Melba</b> (en saison) _____	9.5
<i>Glace café, glace vanille, coulis de café, amandes effilées, chantilly</i>		<i>Glace vanille, glace fraise, fraises fruit, coulis de fruits rouges, amandes effilées, chantilly</i>	
<b>Chocolat Liègeois</b> _____	8	<b>Pêche Melba</b> _____	8.5
<i>Glace chocolat, coulis de chocolat chaud, amandes effilées, chantilly</i>		<i>Glace vanille, pêches fruit, coulis de fruits rouges, amandes effilées, chantilly</i>	
<b>Dame Blanche</b> _____	8.5	<b>Voyage Exotique</b> _____	8
<i>Glace vanille, , chocolat chaud, amandes effilées, chantilly</i>		<i>Sorbet fruit de la passion, sorbet citron vert, sorbet cassis, coulis exotique, amandes effilées, chantilly</i>	
<b>Guérandaise</b> _____	8.5	<b>Bora Bora</b> (pour 2 personnes) _____	15
<i>Glace caramel au beurre salé, glace vanille, glace chocolat, coulis de caramel, amandes effilées, chantilly</i>		<i>Sorbet citron, sorbet cassis, glace fraise, sorbet passion, glace noix de coco, fraises fruit, pêche fruit, amandes effilées, chantilly</i>	

## Les coupes glacées Alcoolisées

Colonel _____	9	Flibuste _____	9.5
<i>Sorbet citron vert, vodka 4cl</i>		<i>Glace Rhum-raisins, glace chocolat, Rhum ambré 4cl, chantilly</i>	
Banquise _____	9,5	Plougastel (en saison) _____	10.5
<i>Glace menthe-chocolat, glace chocolat, liqueur de menthe Pepper Mint 4cl, coulis de chocolat chaud, amandes effilées, chantilly</i>		<i>Glace Vanille, sorbet fraise, fraises fruit, Liqueur « Fraises de Plougastel » 4cl, chantilly</i>	

## LES DIGESTIFS

4cl

Cognac VSOP ou Calvados _____	7	Deljoy _____	9.5
		<i>(Liqueur de Cognac aux agrumes)</i>	
Cognac XO _____	12	Menthe Pastille ou Pepper Mint _____	7.5
Armagnac _____	9	Baileys ou Cointreau _____	7



CARTE DES BOISSONS

## APÉRO?

<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b>		
<b>LOUIS ROEDERER</b>	12cl	<b>13.0</b>
<b>KIR ROYAL</b>	12cl	<b>13.5</b>
cassis, mûre, pêche, framboise		
<b>KIR VIN BLANC</b>	12cl	<b>4.5</b>
cassis, mûre, pêche, framboise		
<b>KIR PÉTILLANT</b>	12cl	<b>4.9</b>
cassis, mûre, pêche, framboise		
<b>PASTIS ARTISANAL</b>	3cl	<b>4.5</b>
« L'Acolyte » ou Pastis Breton « Ty Jaune »		
<b>PORTO ROUGE OU BLANC</b>	5cl	<b>4.5</b>
<b>MARTINI ROUGE OU BLANC</b>	5cl	<b>4.5</b>
<b>CAMPARI, SUZE</b>	5cl	<b>4.5</b>
<b>LONG DRINK</b>	20cl	<b>8.5</b>
(whisky coca, gin tonic...)		

## SOFTS & EAUX

<b>COCA, COCA ZÉRO, ORANGINA</b>	33cl	<b>4.2</b>
<b>LA FRENCH S'IL VOUS PLAÎT</b>	25cl	<b>4.8</b>
Soda naturel français, Tonic, Ginger Beer ou Agrumes		
<b>JUS DE FRUITS GRANINI</b>	25cl	<b>4.2</b>
Abricot, ACE, Pamplemousse, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, tomate		
<b>LIMONADE</b>	20cl	<b>3.0</b>
<b>DIABOLO</b>	20cl	<b>3.5</b>
Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Vanille, Pêche		
<b>THONON OU VALS</b>	33cl	<b>3.9</b>
	75cl	<b>5.9</b>

## CITRONNADES & THÉS GLACÉS (35CL)



<b>THÉ BLANC GLACÉ « HEALTHY » PÊCHE-HIBISCUS</b>	<b>4.8</b>
<b>THÉ VERT GLACÉ « DETOX » MENTHE-CITRON</b>	<b>4.8</b>
<b>CITRONNADE GLACÉE « HEALTHY » GINGEMBRE</b>	<b>4.8</b>



## BIÈRES & CIDRES

### PRESSIONS

	25cl	50cl
<b>MOULIN BEACH (PILS 5°)</b>	<b>3.9</b>	<b>7.5</b>
<b>BINOUE DU MARIN (IPA BZH 5°)</b>	<b>4.2</b>	<b>8</b>
<b>BLANCHE DE TÉRÉNEZ (BLANCHE BZH 5.5°)</b>	<b>4.7</b>	<b>8.8</b>
<b>AFFLIGEM BLONDE (BIÈRE D'ABBAYE 6.5°)</b>	<b>4.3</b>	<b>8.2</b>

### BOUTEILLES

<b>HEINEKEN 0°</b>	25cl	<b>3.9</b>
<b>DESPERADOS OU BIÈRE FRUITS ROUGES</b>	33cl	<b>6.5</b>
<b>CIDRE BRUT</b>	33cl	<b>7.5</b>
	75cl	<b>18</b>



## BIEN-ÊTRE

**KOKO EST UNE BOISSON FINEMENT BRASSÉE, À BASE DE THÉ, NATURELLEMENT PÉTILLANTE ET ACIDULÉE POUR VOTRE PLUS GRAND PLAISIR. 100% NATUREL, SANS GLUTEN, FAIBLE EN SUCRE ET ÉCO-RESPONSABLE – 33cl**

<b>KOKO KOMBUCHA – FRAMBOISE HIBISCUS</b>	<b>5.8</b>
<b>KOKO KOMBUCHA – CITRON GINGEMBRE</b>	<b>5.8</b>
<b>KOKO KOMBUCHA – ORIGINAL</b>	<b>5.8</b>



## COCKTAILS

<b>MOJITO</b>	8.5
4cl de rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, cassonnade, limonade (fraise, passion ou coco +1€)	
<b>MOJITO BRETON</b>	10
4cl de rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, cassonnade, cidre	
<b>MOUSSITO</b>	10
4cl de rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, cassonnade, bière blanche BZH	
<b>PIÑA COLADA</b>	9
Jus d'ananas, purée de coco, rhum ambré, lait	
<b>MARGARITA</b>	9.5
5cl de tequila, 2 cl de triple sec, jus de citron	
<b>CAÏPI</b>	8.5
5cl de cachaca, cassonnade, jus de citron vert	
<b>MOSCOW MULE</b>	9.5
4cl de vodka, jus de citron, angostura, ginger beer	

## MOCKTAILS

<b>OCTOPUS</b>	7
Jus d'ananas, jus de citron, sirop de cerise, jus d'orange	
<b>MARRAKECH</b>	7
Thé vert glacé menthe-citron, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de fleur de sureau	
<b>VIRGIN SPRITZ</b>	8
Orange Bitter sans alcool, tonic water, rondelles d'orange et citron jaune	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	7
Sirop de rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonnade, limonade	
<b>VIRGIN COLADA</b>	6.5
Jus d'ananas, purée de coco, lait	

## BAR À SPRITZ

### LES BREIZH'SPRITZ

Des Spritz revisités à la sauce bretonne

<b>SPREIZH</b>	9.5
4cl de liqueur d'orange bretonne, cidre breton, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
<b>FLOWER</b>	9.5
4cl liqueur de sureau bretonne, cidre breton, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	

### LES CLASSIQUES

<b>L'ORIGINAL</b>	8.5
4cl d'Orange Bitter Spritz, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
<b>ROYAL</b>	14
4cl d'Orange Bitter Spritz, champagne Louis Roederer, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
<b>FLOWER POWER</b>	8.5
4cl de liqueur de fleur de Sureau, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
<b>GREEN SPRITZ</b>	8.5
4cl de P31 (liqueur italienne à base de plantes), vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
<b>PIÑA</b>	9
4cl de liqueur d'ananas des Caraïbes, vin pétillant, eau pétillante, rondelle d'orange et citron jaune	
<b>MANDA'CLUB</b>	9
4cl de liqueur de mandarine, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	9
4cl de limoncello, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	



# NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE



## BLANCS – IGP –

	12cl	18cl
<b>CHARDONNAY – PAYS D’OC « LE BRENDAN »</b>	<b>4.5</b>	<b>6.6</b>
Un chardonnay rond et fruité. Idéal pour l’apéritif ou en accompagnement léger		
<b>VALENCAY – AOP – DOMAINE BARDON</b>	<b>7</b>	<b>10.2</b>
Un vin blanc vif et floral, porté par une belle minéralité typique du Val de Loire		
<b>VERMENTINO – VAR – CHÂTEAU L’ARNAUDE</b>	<b>5.5</b>	<b>7.9</b>
Un blanc solaire, aux notes d’agrumes et de fleurs blanches. Petit vent de méditerranée au Grand Pavois		
<b>VIRÉ CLÉSSÉ – AOP – DOMAINE « VÉRIZET GRANDE RÉSERVE »</b>	<b>9.5</b>	<b>13.9</b>
Un joli Bourgogne rond et élégant, aux notes de fruits blancs		
<b>MOELLEUX – GASCogne – DOMAINE DE CAUDE</b>		
<b>« GROS MANSENG »</b>	<b>5.7</b>	<b>8.2</b>
Moelleux léger, équilibré entre douceur et fraîcheur. Parfait pour un accord sucré salé ou un dessert		

## ROUGES – AOP –

	12cl	18cl
<b>PESSAC LÉOGNAN – “LA CHAPELLE DE LA PRADE”</b>	<b>9</b>	<b>13.2</b>
Bordeau raffiné et équilibré, parfaitement dosé entre puissance et élégance		
<b>PINOT NOIR – IGP PAYS D’OC</b>		
<b>« PONT-PONT PINOT »</b>	<b>5.5</b>	<b>7.9</b>
Un Pinot Noir fin et élégant aux arômes de cerises et sous-bois		
<b>LANGUEDOC SAINT-CHRISTOL</b>		
<b>« LES FRÊNES » DOMAINE GUINAND</b>	<b>7.0</b>	<b>10.2</b>
Un rouge du sud généreux aux notes de fruits mûrs et d’épices		
<b>SAUMUR CHAMPIGNY</b>		
<b>DOMAINE DE LA BONNELIÈRE</b>	<b>6.5</b>	<b>9.5</b>
Un Cabernet franc léger mais expressif, aux notes de fruits rouges et de poivre		
<b>PIC-SAINT-LOUP – DOMAINE DE FIGARET</b>	<b>8.5</b>	<b>12</b>
Un vin sauvage et racé aux arômes de garrigue et de fruits noirs		

## ROSÉS – IGP

	12cl	18cl
<b>MOULIN PINK – PAYS D’OC – 100% SYRAH</b>	<b>4.5</b>	<b>6.6</b>
Quand les copains du Bistrot du Marin font LE rosé de l’été du Moulin Blanc... Difficile de ne pas leur piquer quelques bouteilles !		
<b>CÔTES DE PROVENCE – AOP – « NIKKIE »</b>	<b>6.5</b>	<b>9.5</b>
Un Provence élégant et équilibré, tout en finesse et en fraîcheur, un vrai rosé de gastronomie.		



# LES BLANCS

(75cl)

## VAL DE LOIRE - AOP -

VALENCAY - DOMAINE BARDON	29
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
CHINON BLANC - « LES HOUTTES » - DOMAINE DE L'R BIO	55
MUSCADET - « BONNETS BLANCS » - DOMAINE BONNET - HUTTEAU BIO	29

## CULTURE SUD - IGP -

CHARDONNAY - PAYS D'OC - « LE BRENDAN	23
PAYS D'AUDE - « MORILLON BLANC » - BY JEFF CARREL	32
MOELLEUX - GASCOGNE - DOMAINE DE CAUDE - « GROS MANSENG »	27
VERMENTINO - VAR - CHÂTEAU L'ARNAUDE	26

## RHÔNE - AOP -

CONDRIEU - « CÔTE CHATILLON » - DOMAINE BONNEFOND	85
CROZES-HERMITAGE - « LES PITCHOUNETTES » - DOMAINE DES 4 VENTS BIO	42

## BOURGOGNE - IGP -

CHABLIS - « VILLAGE » - BERNARD DEFAIX BIO	49
VIRÉ CLÉSSÉ - AOP - DOMAINE « VÉRIZET GRANDE RÉSERVE »	44
POUILLY-FUISSÉ - « 1ER CRU EN CHATENAY » - BRET BROTHERS BIO	120
SAINT-AUBIN - « 1ER CRU LES FRIONNES » - HUBERT LAMY	180
SAINT-VÉРАН - « LA COMBE DES ROCHES » - BRET BROTHERS BIO	55
MEURSAULT - DOMAINE ARNAUD GERMAIN	110
CHASSAGNE-MONTRACHET - DOMAINE SYLVAIN MOREY	95

# LES ROSÉS

(75cl - AOP -)

MOULIN PINK - IGP PAYS D'OC - 100% SYRAH	22
CÔTES DE PROVENCE - « UP » - ULTIMATE PROVENCE	45
CÔTES DE PROVENCE - « NIKKIE »	29
CÔTES DE PROVENCE - « AURO » - CHÂTEAU GRAND BOISE BIO	33
COTEAUX VAROIS - « CUVÉE PRESTIGE » - CHÂTEAU LA PRÉGENTIÈRE	35

# LES ROUGES

(75cl)

## BORDELAIS - AOP -

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX - « CHANT DU COQ »	22
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - « LES PRAIRIES » - CHÂTEAU PITRAY	45
MÉDOC - CHÂTEAU HAUT-VALEYRAC	29
SAINTE-FOY BORDEAUX - CHÂTEAU MARTET	85
CÔTE DE BOURG - ROC DE CAMBES	175
PESSAC-LÉOGNAN - « LA CHAPELLE DE LA PRADE »	42
SAINTE-ESTÈPHE - LA CROIX DE MARBUZET	39

## CULTURE SUD - IGP -

CÔTES DU RHÔNE - AOP - « GAME OF RHÔNE » - MAISON ALMÉRAS	24
LES CREISSES - PAYS D'OC - PHILIPPE CHESNELONG	55
LES CREISSES - PAYS D'OC - « LES BRUNES »	85
PARADELLA - AOP - PATRIMONIO	85
LANGUEDOC SAINT-CHRISTOL - AOP - « LES FRÈNES » - DOMAINE GUINAND	33
CÔTE RÔTIE - AOP - « LES COLLINES DE COUZOU » - DOMAINE BONNEFOND	85
PINOT NOIR - PAYS D'OC - « PONT-PONT PINOT »	27
PIC-SAINT-LOUP - AOP - DOMAINE DE FIGARET	35
CORSE - VDF - « ECCE FRUCTUS » - CLOS CULOMBU BIO	55

## VAL DE LOIRE - AOP -

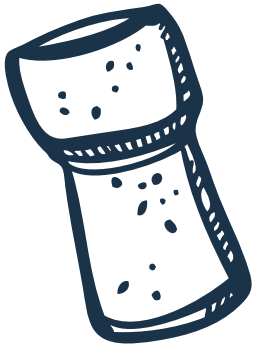
SAUMUR CHAMPIGNY - DOMAINE DE LA BONNELIÈRE	29
SAUMUR CHAMPIGNY - « LA PORTE SAINT-JEAN » - SYLVAIN DITTIÈRE BIO	70
BOURGUEIL - « CUVÉE DÉCHAINÉE » - DOMAINE LAMÉ DELISLE BOUCARD	24
MENETOU-SALON-MOROGUES - « LES BORNÉS » - DOMAINE PELLÈ BIO	36
MENETOU-SALON-MOROGUES - « LES CRIS » - DOMAINE PELLÈ BIO	55
CHINON - « ET CHINON CA VA ? » - DOMAINE CHARLES PAIN BIO	28

## BOURGOGNE - BEAUJOLAIS - AOP -

HAUTES CÔTES DE BEAUME - DOMAINE GERMAIN	39
MORGON - « IRON » - DOMAINE YANN BERTRAND	42
BOURGOGNE ROUGE - « L'HÉRITIÈRE » - NICOLAS ROSSIGNOL	85
MERCUREY - « VIEILLES VIGNES » - DOMAINE FAVELEY	55
VOLNAY - « ORIGINES » - NICOLAS ROSSIGNOL	120
GEVREY-CHAMBERTIN - « COMBES DU BAS » - BASTIEN GAUTHERON	180
MARSANNAY - « AU CHAMPS SALOMON » - CHÂTEAU DE MARSANNAY	90



# LES CHAMPAGNES (75cl)



LOUIS ROEDERER « COLLECTION 244 »	95
BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE	140
LOUIS ROEDERER « BLANC DE BLANCS »	150
LOUIS ROEDERER « ROSÉ »	150
LOUIS ROEDERER « COLLECTION 244 » MAGNUM - 1.5L	190
LOUIS ROEDERER « COLLECTION 244 » JÉROBOAM - 3L	450
CRISTAL ROEDERER	480

# LES RHUMS (4cl)

CAPTAIN MORGAN, 3 RIVIÈRES BLANC	7
CLÉMENT – Rhum Vieux Agricole	9
DIPLOMATICO, DON PAPA	9
ZACAPA SOLERA	12

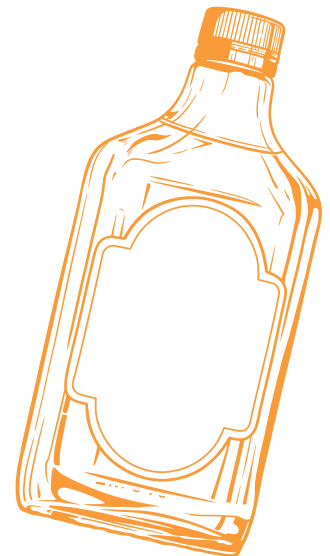
# WHISKIES (4cl)

RED LABEL	7
JACK DANIEL'S	8
CARDHU 12 ans , FONTAGARD Single Malt	9
GLENMORANGIE « The Original », SINGLETON 12 ans, JOHNNIE WALKER "Black Label"	9.5
LAGAVULIN 8 ans, AGITATOR « Rok », TALISKER « Port Ruighe »	10
NC'NEAN ORGANIC « Bio »	13
REDEMPTION "Bourbon"	9.5
KUJIRA RYUKYU "Whisky Inari"	10
CURRACH « Kombu »	11

# GINS (4cl)

GORDON'S	7
BROCKMANS, LIND AND LIME	9
TANQUERAY LONDON DRY GIN	9

Supplément soft (tonic, coca, jus d'ananas, jus d'orange + 2€)



# LES CAFÉS CORSÉS

BREIZH COFFEE, 4cl de whisky breton, expresso, chantilly	8.5
IRISH COFFEE, 4cl de Jameson, expresso, chantilly	9
BOURBON COFFEE, 4cl de Bourbon redemption, expresso, chantilly	11
DIPLO COFFEE, 4cl de Rhum Diplomatico, expresso, chantilly	10
RUSSIAN COFFEE, 4cl de Vodka Guillotine Premium, expresso, chantilly	10
FRENCH COFFEE, 4cl de Cognac VSOP, expresso, chantilly	9
CALVA COFFEE, 4cl de Calvados, expresso, chantilly	9



## LA BREIZH TOUCH

4cl, liqueurs bretonnes



LIQUEUR « FRAISES DE PLOUGASTEL », 18°	7.5
LIQUEUR « FLEUR DE CAMEL », 20°	7
LIQUEUR « BISCUIT PETIT BEURRE », 18°	7
LIQUEUR « MENTHE POIVRÉE », 24°	7
LIQUEUR « MENTHE VERTE » OTSH!, 17.9 °	7

## DERNIER CAPRICE (4cl)

AMARETTO, GRAND MARNIER, COGNAC VSOP	7
DELJOY, ARMAGNAC, CALVADOS « AVALLEN »	9.5
MENTHE PASTILLE OU PEPPER MINT	7.5
BAILEYS OU COINTREAU	7
COGNAC XO	12

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, 100% ARABICA	2.1
CAFÉ ALLONGÉ OU CAFÉ DÉCAFÉINÉ OU NOISETTE	2.2
CHOCOLAT CHAUD	3.6
CHOCOLAT VIENNOIS OU CAFÉ VIENNOIS	4.2
DOUBLE CAFÉ	4.2
CAFÉ CRÈME	2.5
THÉ OU TISANE	3.6



Prix nets en Euros, taxes et service compris.