

Carte des boissons

<u>Bulles</u>	12cl	75 cl
Champagne Lombard Extra brut	10€	54€
Champagne Lombard Blanc de blanc		64€
Cidre Fermier brut Verger de Kernivinen		12€
Vin pétillant naturel Pet'Night Amirault		35€
Tempera Eterna I (sans alcool) <i>Criste Marine, citron, fleur d'oranger et thé vert</i>	8€	35€
Tempera Eterna II (sans alcool) <i>yerba maté, verveine, thé vert, fleur de sureau</i>	8€	35€

Aperitifs / Digestifs

Cocktail du moment

- Avec alcool 12€
- Sans alcool 10€

Whisky Breton: 4 cl

- Armorik Single Malt Sheery Cask (Lannion-22) 10€
- Armorik Single Malt Double Maturation (Lannion-22) 12€
- Kornog "tourbé" (Pleubian-22) 12€

Rhum Breton – Saint Malo (35): **4 cl**

- Rhum blanc Retour de l'archipel 8€
- Rhum ambré Retour de Marie Galante 8€
- Rhum vieux 3 ans Retour d'Ile Bourbon 8€

Gin : **4 cl**

- St Maudez (Pleubian-22) 8€
- La Roche Effet Mer (La roche Jaudy-22) 8€

Pastis : **2cl**

- Ar Roc'h (La roche Jaudy-22) 5€

Chouchenn : **4cl**

- Melmor (Lannion-22) 5€

Fine de Bretagne : **4cl**

- Gilles Leizour Lambig (Lannion-22) 7€

Liqueurs locales (en apéritif ou digestif): **4cl**

- Fraise de Plougastel / Menthe givrée (Lannion-22) 6€
Citron-coriandre / Melon-hibiscus / Géranium (La roche Jaudy-22)

Bières

Philomenn blonde	33cl	6€
Philomenn Louzaouenn (menthe, mélisse et reine des prés)	33cl	7€
Philomenn IPA	44cl	8€
La bière du moment	33cl	6€

Softs

Houl cola, Houl thé glacé pêche, Houl limonade	33cl	4€
Jus de pomme Verger de Kernivinen	25cl	3€
Thé glacé Bio cannelle Hibiscus (les filles de l'ouest)	33cl	6€
Shorle Bio pétillant citron gingembre (les filles de l'ouest)	33cl	6€
Gualala infusion glacée framboise sarrasin	25cl	6€
Gualala infusion glacée café vert passion	25cl	6€

Eaux

Plancoët plate ou gazeuse 1l	5€
Plancoët plate ou gazeuse 0.5l	3€

Boissons chaudes

Thés (découvrez notre boîte avec choix variés)	4€
Infusions (Stanislas Le Barazer- Herboriste Jardin Feuille)	4€
Expresso, allongé, décaféiné	3€
Double café	4€
Le petit épeautre (une alternative locale au café...sans caféine)	3€

Carte des vins

<u>Vins liquoreux/moelleux</u>	<u>12cl</u>	<u>75cl</u>
Maestria Pacherenc de Vic-Bilh	8€	33€
Élégance Domaine du bois Mozé Coteaux de l'Aubance	8€	35€

<u>Vins Blancs</u>	<u>75cl</u>
Saint Vincent Clos Armand Muscadet (Loire)	29€
La Rouvière Château Lancyre (Languedoc)	32€
Annexes Domaine Les Longues Vignes (Bretagne)	36€
Saint-Bris Moreau Boisset (Bourgogne)	38€
Cerço Bourgogne Aligoté (Bourgogne)	39€
Terre Lune, Domaine de Cantalauze Gaillac (Sud-ouest)	42€
En Travertin Domaine Henri Bourgeois Pouilly fumé (Loire)	50€
Rosenegert Domaine Hering (Alsace)	53€
Glaz Domaine Les Longues Vignes (Bretagne)	54€
Chateau Camparian Pessac Léognan (Bordeaux)	57€
Chateau Mont-Redon Chateauneuf du Pape (Rhône)	60€
Giacometti Sarah Patrimonio (Corse)	62€
Les Longeroies Domaine Girodet Marsannay (Bourgogne)	77€
Maison Caste Condrieu (Rhône)	85€

Vins Rouges

75cl

Esquisse Domaine Rôtier Gaillac (Sud Ouest)	28€
Château Fouquet Saumur (Loire)	30€
Annexes Domaine Les Longues Vignes (Bretagne)	35€
Chateau Gaillard Morgon (Beaujolais)	37€
Seul l'avenir m'intéresse Terrasse du Larzac (Languedoc)	37€
Cerço Hautes Côtes de Beaune (Bourgogne)	45€
Glaz Domaine Les Longues Vignes (Bretagne)	57€
Le Vau Renou Amirault St Nicolas de Bourgueil (Loire)	57€
Le Faite Saint Mont (Sud-Ouest)	65€
Grand Cru Kirchberg de Barr Domaine Hering Pinot noir (Alsace)	70€
Clos du Roy Domaine Girodet Marsannay (Bourgogne)	78€
Les Charmes Château Bichot Santenay (Bourgogne)	80€
Cuvée Secrète Domaine Secret des Roches Côtes de Blaye (Bordeaux)	85€
Clos de l'oratoire Ogier Châteauneuf du Pape (Rhône)	87€
Fleur de Bouard Lalande-de-Pomerol (Bordeaux)	95€

Vins Rosés

75cl

Gallica Domaine Lafage (Roussillon)	37€
D'ici on voit la mer Château Lancyre Pic St Loup (Languedoc)	38€
Clos Santini Patrimonio (Corse)	42€
Symphonie Chateau Sainte-Marguerite Côtes de Provence (Provence)	50€

Le vin au verre de la semaine (12cl) (rouge, rosé ou blanc) 8€

Des alternatives aux vins...mais sans alcool **75cl**

Boissons gastronomiques produites par infusion ou fermentation de plantes aromatiques, de fleurs, de fruits et d'épices ultra-qualitatives, toujours avec des extractions très douces pour des résultats d'une grande finesse.

Eterna I (pétillant doux) 35€

Criste Marine, citron, fleur d'oranger et thé vert

Eterna II (pétillant sec) 35€

Yerba maté, verveine, thé vert, fleur de sureau

Riva (minéral) 30€

Pomme, thé blanc au jasmin et algues

Aria (floral) 28€

Rhubarbe, rose, lavande, fruits et baies roses

Calda (liquoreux) 32€

Safran, miel de sapin et vanille