

LA CARTE DES BOISSONS

Bulles

	12cl	75 cl
Champagne Lombard Extra brut	10€	54€
Champagne Lombard Blanc de blanc		64€
Cidre Fermier brut Verger de Kernivinen		12€
Tempera Eterna I (sans alcool) Criste Marine, citron, fleur d'oranger et thé vert	8€	35€
Tempera Eterna II (sans alcool) yerba maté, verveine, thé vert, fleur de sureau	8€	35€

Cocktails signature du moment

Avec alcool		12€
Sans alcool		10€

Apéritifs / Digestifs

Verre de vin moelleux	12cl	8€
Vermouth de Myrte Breton (Moëlan-sur-Mer)	6cl	6€
Chouchen Melmor (Lannion)	6cl	6€
Fine de Bretagne Gilles Leizour (Lannion)	4cl	7€
Pastis Breton Ar Roc'h (La Roche Jaudy)	4cl	7€



Bières:

Philomenn blanche ou rousse	33cl	6€
Philomenn Hazy Breizh DIPA (double IPA)	44cl	8€
La bière du moment	33cl	6€

Whisky:

	4cl	
Armorik Single Malt Sheery Cask (Lannion)		10€
Armorik Single Malt Double Maturation (Lannion)		12€
Kornog «tourbé» (Pleubian)		12€

Rhum:

	4cl	
Rhum ambré Dom Jaudy (La Roche Jaudy)		8€
Rhum vieux Retour D'Ile Bourbon (St-Malo)		8€
Rhum arrangé Orange Café "44" (Cavan)		8€

Gin:

	4cl	
St Maudez (Pleubian)		8€
La Roche Effet Mer (La Roche Jaudy)		8€
Supplément tonic		4€

Liqueurs d'ici et d'ailleurs:

	4cl	
Fraise de Plougastel (Lannion)		6€
Menthe givrée (Lannion)		6€
Citronelle Piment (Squiffiec)		6€
Géraniums rosat (Squiffiec)		6€
Liqueur de thé breton (Cavan)		6€

Softs:

Houl cola	33cl	4€
Houl thé glacé pêche	33cl	4€
Houl Limonade	33cl	4€
Jus de pomme bio Verger de Kernivinen (Perros-Guirec)	25cl	3€
Shorle Bio pétillant citron gingembre	33cl	6€
Gualala infusion glacée framboise sarrasin	25cl	6€

Eaux minérales:

	50cl	1L
Plancoët plate ou gazeuse	3€	5€

Boissons chaudes:

Thés et Infusions (découvrez notre boîte avec choix varié)	4€
Expresso, allongé, décaféiné	3€
Double café	4€
Le petit épeautre (une alternative locale au café...sans caféine)	3€
Supplément lait ou crème	1€



LA CARTE DES VINS

Le Vin au verre de la semaine 12cl
(Blanc, Rouge ou Rosé) 8€

Accords mets boissons (Avec alcool, sans alcool ou mixte):

3 verres 12cl
33€

5 verres 8cl
45€

Comment choisir son vin sur nos menus à l'aveugle?

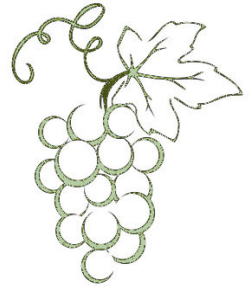
Dans l'esprit de notre menu à l'aveugle, je vous accompagne avec précision et sensibilité afin de vous proposer des vins en parfaite résonance avec vos goûts et nos plats.

Au verre selon nos 3 vins du moment, à l'accord avec alcool ou sans alcool ou à la bouteille qui vous conviendra le mieux.



Balafenn

Nos Vins blancs



Alsace / Jura

75cl

AOP Alsace lieu-dit Rosenegert, Domaine Hering 

45€

AOC Côtes du Jura, Savagnier, Domaine Berthet-Bondet 

56€

Bordeaux

75cl

AOP Pessac-Léognan, Château Camparian

57€

Bourgogne

75cl

AOP Bourgogne Aligoté Cerço, Nuiton Beauvoy

39€

AOP Chablis, Domaine Passy Le Clou

54€

AOP Marsannay, Les Longeroies, vieilles vignes, Madeleine Girodet

77€

AOC Pouilly Fuissé 1er cru, Vers Cras, Domaine de la Sarazinière

82€

Bretagne

75cl

VDF, Glaz, Domaine Les Longues Vignes

54€

VDF, Ar Hir Gwini, Domaine Les Longues Vignes

82€

Corse

75cl

AOP Patrimonio, Sarah, Domaine Giacometti 

62€

Nos Vins blancs



Languedoc-Roussillon

75cl

AOP Pic St-Loup, La Rouviere, Château Lancyre  34€

VDF, Cantaca, Domaine Lafage (Viticulture régénérative) 47€

IGP Aude, Aux Amis de ma soeur, Domaine Jean-Baptiste Sénat  54€

Loire

75cl

AOP Muscadet Sèvre-et-Maine, Clos Armand, Domaine St-Vincent  29€

AOC Quincy, Cuvée Vin Noble, Domaines Tatin (terra vitis) 43€

AOP Pouilly Fumé, En Travertin, Domaine Henri Bourgeois  50€

AOP Orléans, L'Excellence, Clos St-Fiacre 59€

AOP Sancerre, Les Culs de Beaujeu, Domaine Pierre Martin 72€

AOP Savennières, Le Parc, Domaine Fournier Longchamps 74€

Rhône

75cl

AOC Crozes Hermitage, Les Terres Blanches, Domaine Belle  57€

AOP Chateauneuf-du-Pape, Chateau Mont-Redon 76€

AOP Condrieu, Serie Limitée Chap.III Au Delà de la Brume, Maison Castel 85€

Sud-Ouest

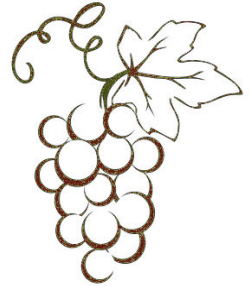
75cl

AOP Pacherenc du Vic Bihl sec, Domaine Labranche-Laffont  39€

VDF, Terre-Lune, Domaine Cantalauze  42€

AOP Saint-Mont, Le Faite, Plaimont 59€

Nos Vins rouges



Alsace

75cl

AOP Kirchberg de Barr Grand Cru Pinot noir, Domaine Hering 

68€

Bordeaux

75cl

AOP Graves, Tradition, Chateau de Callac

32€

AOC Margaux, Château Soussans

63€

AOP Côtes de Blaye, Cuvée Secrète, Secret des Roches 

85€

Lalande-de-Pomerol, Château La Fleur de Boüard

95€

Bourgogne

75cl

AOP Morgon, Château Gaillard

37€

AOP Irancy, David Renaud 

57€

AOP Marsannay vieilles vignes, Les Clos du Roy, Madeleine Girodet

78€

AOP Santenay, Les Charmes, Albert Bichot

80€

AOC Savigny les Beaunes, Domaine Fanny Sabre

82€

AOP Aloxe-Corton, Domaine Follin-Arbelet

110€

Bretagne

75cl

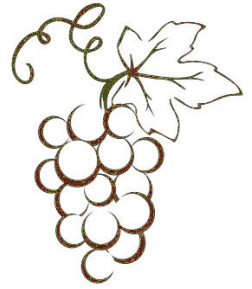
VDF Glaz, Domaine Les Longues Vignes

54€

VDF Doris et Marion, Domaine Les Longues Vignes

80€

Nos Vins rouges



Languedoc-Roussillon

75cl

IGP Côtes Catalanes, Moutou, Domaine Lafage (Viticulture Régénérative)

47€

AOC Pic St-Loup, Rédarès, Château Del Ranq 

57€

AOC Minervois, Le Bois des Merveilles, Domaine Jean-Baptiste Sénat 

68€

Loire

75cl

VDF Pineau d'Aunis, Chacun son Chenin noir, Gérard Vallée 

30€

AOP Saumur-Champigny, Le Fruit, Domaine Terre Neuve Thierry Germain

39€

AOP St-Nicolas-de-Bourgueil, Le Vau Renou, Domaine Amirault

61€

Rhône

75cl

AOC Cairanne, Domaine Fond Croze 

43€

AOC Saint-Joseph, Domaine Pichon

60€

AOP Chateauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire des Pape, Maison Ogier

87€

AOP Côte-Rôtie, La Giroflarie, Domaine Jasmin

105€

Sud-Ouest

75cl

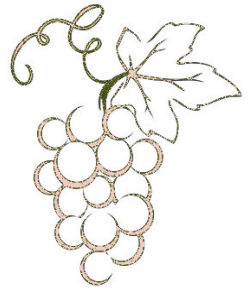
AOC Madiran, Cuvée Tradition, Domaine Labranche-Laffont 

35€

AOC Irouléguay, Domaine Bordaxuria


52€

Nos Vins rosé



Corse

75cl

AOP Patrimonio, Clos Santini 

44€

Languedoc-Roussillon

75cl

AOP Pic St-Loup, D'ici on voit la mer, Château Lancyre 

32€

AOP Côtes du Roussillon, Gallica, Domaine Lafage

39€

Provence

75cl

AOP Côtes de Provence, Symphonie, Château Sainte Marguerite 

49€

Nos Vins Moelleux

Loire

75cl

AOP Coteaux de l'Aubance, Elegance, Domaine Bois Mozé

35€

Sud-Ouest

75cl

AOP Pacherenc du Vic Bihl moelleux, Maestria, Plaimont

33€

Des alternatives aux vins...mais sans alcool

Gamme Tempera

75cl

Boissons gastronomiques minérales et sans sucre ajouté 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

35€

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

Eterna II

35€

Yerba maté, verveine, thé vert, fleur de sureau

Riva

30€

Pomme, thé blanc au jasmin et algues

Aria II

28€

Fruit rouge, thé blanc au litchi et poivre de timut

Calda

32€

Safran, miel de sapin et vanille

