



De l'Est à l'Ouest
Apéritifs softs & Vins

Bienvenue
Bon appétit !

Degemer mat !
Debrit ervat !

Restaurant - Hôtel - Traiteur
5Bis avenue de la tour d'Auvergne, Poullaouen

Boissons

Sirop à l'eau (25cl) 2,50€	Granini Pomme 2,60€
Perrier (33cl) 3,10€	Granini Orange 2,80€
Coca Cola (33cl) 2,70€	Limonade (25cl) 2,90€
Diabolo (25cl) 3,10€	Orangina Jaune (25cl) 2,90€
Cidre (25cl) 2,80€	Granini Tomate 2,50€
Cidre (1l) 5,65€	
Breizh agrum (25cl) 2,80€	

Boissons chaudes

Café 1,60€
Café allongé 1,70€
Thé 2€
Irish café 8€
Chocolat chaud 2,50€

Eau

Eau plate (50cl) 2,80€	Eau plate (1l) 3,50€
Eau pétillante (50cl) 2,90€	Eau pétillante (1l) 3,80€

Apéritifs

Suze (6cl) 4,00€	Kir ou Kir Breton (12cl) 2,20€
Pastis Breton (2cl) 3,50€	Ricard (2cl) 2,80€
Whisky (4cl) 5,00€	Martini Rosso ou Bianco (5cl)
Whisky Breton (4cl) 8,00€	3,80€
Whisky Aberlour (5cl) 7,80€	Porto Rouge (5cl) 4,50€

Bières

Blanche Hermine (33cl) 3,60€
Bière Lancelot (33cl) 3,60€
Pression Affligem (15cl) 1,70€
Pression Affligem (25cl) 2,80€
Pression Affligem (50cl) 5,50€

Digestifs

Menthe Pastille 3,10€	Cognac ABK6 3,40€
Get 27 3,50€	Rhum (4cl) 7,50€
Get 31 Blanc 3,50€	Calva La Hetraie 3,50€

Vin Rouge

Vin Merlot Rouge 3,10€

1/4 6,00€

1/2 7,50€

Vin Blanc

Verre sauvignon Blanc 3,50€

1/4 6,00€

1/2 8,80€

Vin Rose

Verre Rose Grenache 3,50€

1/4 6,00€

1/2 8,80€

Champagne

Charles Mignon Premier cru brut 45,00€

LA CONSIGNATURE

Viticulture engagé & bouteilles consignées



IGP Méditerranée Estandon

**Cépages principaux : Cinsault,
Grenache, Syrah.**

« L'union fait la force chez Estandon ! Une coopérative de vignerons, hommes et femmes, qui ont décidé d'unir leurs savoir-faire et connaissances des terroirs provençaux pour élaborer des vins qui invitent à la convivialité et au partage. Issu d'une agriculture en harmonie avec son environnement, ce vin rosé bio est aussi élégant que fruité ».

22€

LA CONSIGNATURE

Viticulture engagé & bouteilles consignées



IGP Chardonnay Viognier Grégoire Buiatti

**Cépages : 50% Chardonnay,
50% Viognier.**

« Respecter le terroir, sans intervention excessive de l'homme. C'est ainsi que la vigne trouve son équilibre et stimule ses défenses naturelles. C'est ce savoir-faire que Grégoire Buiatti perpétue depuis de nombreuses années, en produisant des vins bio, authentiques, frais et équilibrés ».

22€

LA CONSIGNATURE

Viticulture engagé & bouteilles consignées



AOP Côtes du Rhône Maison Sinnae

**Cépages : Grenache Noir, Syrah,
Carignan, Mourvèdre.**

« La Maison Sinnae, c'est avant tout une histoire d'hommes et de femmes passionnés, de leurs terres et de leur métier. Des vigneronns qui se dévouent corps et âme pour cultiver les meilleurs raisins, ceux qui révéleront tout le caractère de leur région.

Des vigneronns qui s'engagent en faveur de la biodiversité, d'une production responsable, respectueuse et durable ».



22€