

**Bulles**

Champagne "Louis Tollet 1er cru"	59,90€
Val de Loire Blanc Brut "Veuve Lalande"	20,90€



## Vin au verre &amp; Pichets

Verre 12,5cl	4,50€
Pichet 25cl	6,00€
Pichet 50cl	9,00€

**Carte des boissons****Apéritifs**

<i>Kir Breton</i> ✦	4,50€
<i>Kir vin blanc</i>	3,50€
<i>Kir Pétillant</i>	4,50€
<i>Kir Royal</i>	9,90€
<i>Crème: cassis, mûre, pêche, framboise</i>	
<i>Ricard 2cl</i>	3,70€
<i>Suze 6cl</i>	4,00€
<i>Martini / Porto rouge ou blanc 6cl</i>	4,00€
<i>Gin tonic</i>	6,50€

**Bières**

Pression:

<i>Duchesse Anne</i> ✦	<i>Jupiler</i>
25cl - 3,85€	25cl - 3,70€
33cl - 5,10€	33cl - 4,90€
50cl - 7,50€	50cl - 7,00€

<i>Picon 25cl</i>	3,90€
-------------------	-------

Bouteilles 33cl :

✦ <i>Telemn Du (blé noir)</i>	5,90€
✦ <i>Sainte Colombe Ambrée</i>	5,50€
✦ <i>Sainte Colombe IPA</i>	5,50€
✦ <i>Saint Colombe Blanche</i>	5,50€
<i>Bière sans alcool</i>	3,70€

**Cidre**

Coat Albret (35) ✦

<i>Verre 12,5cl</i>	3,50€
<i>Bouteille 37,5cl</i>	6,00€
<i>Bouteille 75cl</i>	8,00€

## Whiskie

Jameson 4cl	5,50€
Bourbon Four Roses 4cl	5,50€
Lagavulin 16 ans 4cl	9,90€
✦ Galaad Table des Chefs 4cl	9,90€
Whisky Coca	6,50€

## Softs

Coca-Cola / Coca-Cola 0% 33cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Schweppes 25cl	3,50€
Perrier 33cl (citron +0.20€)	3,50€
Ice Tea Lipton 25cl	3,50€
Fus de fruits 25cl	3,50€
Abricot-ananas-orange-tomate-pommes ✦	
Diabolo 25cl	2,00€
Siróp à l'eau 25cl	2,00€

## Eaux

✦ Plancoët (22)

"Avec" ou "sans" bulles

50cl	3,50€
100cl	4,50€

A partager...



... ou pas

**Planche mixte - 14,50€**

*Coppa, Jambon cru, Chorizo, Terrine maison, Tomme fermière, Chèvre, Camembert*

✦ **Terrine locale (pot 90g) - 6,00€**

*au choix, à tartiner :*

*Cerf aux pommes, Porc au cidre, Houmous de Coco, Poulet rôti, Crème d'andouille*

## Cocktails

8,00€

Américano

*Martini rouge, Campari, eau gazeuse*

Apérol Spritz

*Apérol, pétillant, eau gazeuse*

Malibu Sunrise

*Malibu coco, jus d'ananas, grenadine*

Hugo

*Liqueur de fleur de sureau, pétillant, eau gazeuse*

Cuba Libre

*Rhum blanc, jus de citron, Coca-Cola*

Pink Lady

*Gin, jus de citron, grenadine, pétillant*

## Mocktails

7,00€

Ananas

*jus d'ananas, sirop de pêche, citron, grenadine*

Abricot

*jus d'abricot, citron, sirop de sucre, eau gazeuse*

## Digestifs

6,90€

Cointreau 6cl

Get 27 6cl

Cognac 6cl

Calvados 6cl

Armagnac 6cl

Poire Williams 6cl

Bailey's 6cl

Rhum Diplomatico 6cl

✦ Rhum Speakeasy Indian Ocean 6cl

✦ Bouchinot 6cl

✦ Mentha Speakeasy 6cl

## Boissons Chaudes

Café Richard

<i>Expresso</i>	<b>1,60€</b>
<i>Décaféiné</i>	<b>1,60€</b>
<i>Double expresso</i>	<b>2,60€</b>
<i>Café crème</i>	<b>1,80€</b>
<i>Chocolat chaud</i>	<b>2,60€</b>
<i>Thés</i>	<b>2,60€</b>
<i>Earl Grey, fruits rouges jasmin, menthe, Darjeeling</i>	
<i>Infusions</i>	<b>2,60€</b>
<i>Tilleuil, Veirveine, menthe poivrée, Camomille</i>	

## Producteurs Locaux



- Oeufs - Les Cocottes de Jean - Médréac 35*
- Pain Burger - La Maison Marot- St Onen 35*
- Tomme - La ferme de Brocéliande - Talenssac 35*
- Cidre - Cidrerie Coat Albret - Bédée 35*
- Distillerie La Mine d'Or - Ploërmel 56*
- Eaux de Plancoët - Plancoët 22*
- Miel du Rucher des Laurier - Plumaugat 22*
- Terrine en pot - Le Bois Jumel - Carentoir 56*
- Bouchinot - Cidrerie Barbé - Merdrignac 22*
- Bières - Brasserie Sainte-Colombe - Corps Nud 35*
- Bière - Brasserie Lancelot - Val d'Oust 56*

**Bubbles**

Champagne 59,90€

Val de Loire 20,90€  
Blanc Brut "Veuve Lalande"



## Glass &amp; Pichet

Glass 12,5cl 4,50€

Pichet 25cl 6,00€

Pichet 50cl 9,00€

**Drinks menu****Apéritifs**

*Kir Breton (whit cider) ✦* 4,50€

*Kir whit white wine* 3,50€

*Kir Pétillant whit sparkling wine* 4,50€

*Kir Royal (whit Champagne)* 9,90€

*Cream: blackcurrant, blackberry, peach, raspberry*

*Ricard 2cl* 3,70€

*Suze 6cl* 4,00€

*Martini / Porto rouge ou blanc 6cl* 4,00€

*Gin and tonic* 6,50€

**Beers**

Draft:

*Duchesse Anne ✦*

25cl - 3,85€

33cl - 5,10€

50cl - 7,50€

*Jupiler*

25cl - 3,70€

33cl - 4,90€

50cl - 7,00€

*Picon 25cl* 3,90€

Bottle 33cl :

✦ *Telemn Du (buckwheat)* 5,90€

✦ *Sainte Colombe Ambrée* 5,50€

✦ *Sainte Colombe IPA* 5,50€

✦ *Sainte Colombe Blanche* 5,50€

*Free alcool beer* 3,70€

**Cider**

Coat Albret (35) ✦

*Glass 12,5cl* 3,50€

*Bottle 37,5cl* 6,00€

*Bottle 75cl* 8,00€

## Whiskie

Jameson 4cl	5,50€
Bourbon Four Roses 4cl	5,50€
Lagavulin 16 ans 4cl	9,90€
✦ Galaad Table des Chefs 4cl	9,90€
Whisky Coca	6,50€

## Softs

Coca-Cola / Coca-Cola 0% 33cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Schweppes 25cl	3,50€
Perrier 33cl (lemon +0.20€)	3,50€
Ice Tea Lipton 25cl	3,50€
Juices 25cl	3,50€
Apricot-pineapple-orange-tomato-apple ✦	
Diabolo 25cl	2,00€
Sirup 25cl	2,00€
Grenadine-strawberry-peach-lemon-mint	

## Water

Plancoët (22) ✦

Sparkling or still

50cl	3,50€
100cl	4,50€

To share ...



... or not

**Mixed board - 14,50€**

Coppa, Cured ham, Chorizo, Homemade Pâté,  
Tomme cheese, Goat cheese, Camembert

✦ **Local Terrine (90g jar) - 6,00€**

choice of spreadable:

Venison with apple, Pork with cider, Roast  
chicken, white beans hummus, Andouille cream

## Cocktails

8,00€

Américano

*Red Martini, Campari, sparkling water*

Apérol Spritz

*Apérol, sparkling wine and water*

Malibu Sunrise

*Malibu coco, pineapple juice and grenadine*

Hugo

*Elderflower liqueur, sparkling wine and water*

Cuba Libre

*White Rhum, lemon juice, Coca-Cola*

Pink Lady

*Gin, lemon juice, grenadine, sparkling wine*

## Mocktails

7,00€

Pineapple

*Pineapple juice, peach syrup, lemon, grenadine*

Apricot

*Apricot juice, lemon, syrup, sparkling water*

## Digestifs

6,90€

Cointreau

Get 27

Cognac

Calvados

Armagnac

Poire Williams

Bailey's

Rhum Diplomatico

✦ Rhum Speakeasy Indian Ocean

✦ Bouchinot

✦ Mentha Speakeasy

## Hot drinks

### Café Richard

<i>Espresso</i>	<b>1,60€</b>
<i>Decaffeinated</i>	<b>1,60€</b>
<i>Double espresso</i>	<b>2,60€</b>
<i>Coffe with milk</i>	<b>1,80€</b>
<i>Hot chocolate</i>	<b>2,60€</b>
<i>Tea</i>	<b>2,60€</b>
<i>Earl Grey, red fruits, jasmine, mint, Darjeeling</i>	
<i>Infusions</i>	<b>2,60€</b>
<i>Linden, Vervain, peppermint, Chamomille</i>	

## Locals Producers



*Eggs - Les Cocottes de Jean - Médréac 35*

*Buns - La Maison Marot- St Onen 35*

*Tomme - Le ferme de Brocéliande - Talenssac 35*

*Cider and apple juice - Cidrerie Coat Albret - Bédée 35*

*Distillerie La Mine d'Or - Ploërmel 56*

*Water from Plancoët - Plancoët 22*

*Honey from Rucher des Laurier - Plumaugat 22*

*Terrine in jar Le Bois Jumel - Carentoir 56*

*Bouchinot - Cidrerie Barbé - Merdrignac 22*

*Beers from Brasserie Sainte-Colombe - Corps Nud 35*

*Beer from Brasserie Lancelot - Val d'Oust 56*