

nos softs

Coca-Cola, Breizh Cola, Breizh Cola Zéro (33cl)	4€
Breizh agrumes, Breizh tea, Orangina (33cl)	4€
Lemonaid orange sanguine ou citron vert (33cl)	4€
Jus de fruits Pago (25cl) orange, fraise, abricot, tomate, ananas, pomme, ace	4,20€
Perrier, Schweppes Indian tonic (33cl)	3,80€
Sirop à l'eau (30cl)	2€
Diabolo (30cl) citron, violette, fraise, grenadine, cerise, banane/kiwi, orgeat, menthe, pêche, hibiscus, fleur de sureau, rose	2,80€

nos boissons chaudes

Expresso, Café allongé	1,70€
Double expresso	3,40€
Décaféiné	1,80€
Café crème	2,20€
Chocolat chaud, Cappuccino (café avec mousse de lait)	3,20€
Thé Dammann	3,50€
vert, noir, menthe, verveine, tilleul, fruits rouges ou bergamote	
Café / Chocolat viennois (avec crème fouettée)	4€

nos digestifs

Get 27 ou Get 31 (4cl)	6,50€
Menthe pastille (4cl)	6,50€
Baileys (4cl)	6,50€
Calvados (4cl)	6,50€
Eau de Vie Poire Williams (4cl)	6€
Limoncello (4cl)	6,50€
Cognac aux amandes (4cl)	6,50€
Cognac "Laurent Jouffe" VSOP (4cl)	10€
Armagnac (4cl)	8€
Irish Coffee (4cl)	8€

nos shooters

Vodka aromatisée (2cl)	2,50€
Jägermeister (2cl)	2,50€
Captain Morgan (2cl)	2,50€
Jack Daniel's (2cl)	2,50€
Kamikaze (2cl)	3€
Orgasme (2cl)	3€
Jack Daniel's Honey, Fire ou Apple (2cl)	3€

1 MÈTRE DE SHOOTER (10 x 2cl) - 25€ ou 30€

nos apéritifs

Ricard (4cl)	3,50€
Martini ou Porto (6cl)	3,50€
Kir vin blanc mûre, cassis, pêche, framboise (12cl)	3,50€
Kir pétillant mûre, cassis, pêche, framboise (12cl)	4,20€
Coupe de Prosecco (12cl)	4€

nos cocktails

Mojito (33cl)	8,50€	Moscow mule (33cl)	9€
Mojito fraise ou mangue (33cl)	9€	London mule (33cl)	9€
Spritz (20cl)	9€	Kentucky mule (33cl)	9€
Aperol Spritz (20cl)	9€	Jaggerbombe (15cl)	7€
Campari Spritz (20cl)	9€	Caïpirinha (8cl)	8€
Saint-Germain Spritz (20cl)	9€	Americano (16cl)	8€
Basilico Spritz (20cl) sirop de basilic, prosecco, tonic, citron vert, feuille de basilic	9€	Cuba libre (15cl)	7€
Italicus Spritz (20cl)	9€	Whisky Cola (15cl)	7€
		Vodka Red Bull (15cl)	7€
		Ti punch (8cl)	8€

nos mocktails (sans alcool)

Virgin Mojito (33cl)	7€	Virgin Italien (33cl)	8€
Virgin Mojito (33cl) fraise ou mangue	7,50€	apérol 0%, prosecco 0%, tonic	
Virgin Mexicain (33cl) cassonade, feuilles de menthe, Desperados 0%	7,50€	Tutti Frutti (33cl) jus d'orange, jus de goyave, jus de fraise, sirop de grenadine	7€

nos bières pressions

	25cl	33 cl	50 cl	1,5 L
Duchesse Anne	3,80€	5,80€	7,50€	22,50€
Skummen La Flûte	3,25€	4,90€	6,50€	19,50€
Slash Mango	3,90€	5,20€	7,80€	23,20€
La Morgane Blanche	3,90€	5,20€	7,80€	23,20€
Exocet IPA	4,20€	5,60€	8,40€	25€
Britt summer IPA	3,90€	5,20€	7,80€	23,20€

Bière du moment - merci de vous adresser au bar

Panaché	2,20€	3€	4,90€	14,70€
Monaco	3,30€	4,20€	6,10€	18,30€

nos bières bouteilles

Desperados (33cl)	5,90€
Brooklyn 0% (33cl)	4,50€
Paix Dieux (33cl)	6€
Kriek cerise (33cl)	5,90€
Chouffe (33cl)	5,70€

rhums

	2cl	4cl
Rhums arrangés		5€
Zaccapa "Guatemala"	6€	12€
Diplomatico "Venezuela"	4,50€	9€
Trois Rivières	2,50€	5€
Trois Rivières Ambré	2,50€	5€
Botran	4€	8€
Kraken Black Spicy	3,50€	7€
Santa Teresa	5,50€	11€
Don Papa	4,50€	9€
Eminente	7€	14€
Havana Especial Anejo	3,5€	7€
Speakeasy West Indies	4,5€	9€
Speakeasy Indian Ocean	4,5€	9€
St James Ambré	4€	8€
St James Imperial	3€	6€
Clément Ambré	4,5€	9€

gins

	4cl
Bombay Saphir	6€
Beefeater	6€
Hendrick's	8€

whiskies

	2cl	4cl
Blend	2,50€	5€
Toguchi Prem	4,50€	9€
Tallisker	5€	10€
Auban	6€	12€
Lagavulin	6,50€	13€
Sexton, Irlande	3€	6€
Four Roses	3,5€	7€
Woodford Réserve	6,5€	13€
Glenlivet 18 ans	8€	16€
Cardhu Amber Rock	5€	10€
Nikka Coffey Grain	6€	12€
Nikka Coffey Malt	6€	12€
Galaad Origine 2017	5€	10€
Haig Clubman	4,5€	9€
Monkey Shoulder	4,5€	9€
Jameson Caskemates	5€	10€

vodkas

	4cl
Grey Goose	8€
Wyborowa	5€
Calmon	5€

les vins

BLANCS	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
SAUVIGNON IGP Côtes de Gascogne Le Tuquet Joli vin blanc sec aux notes d'agrumes, de petits fruits secs. Parfait en apéritif, avec un poisson ou une assiette de la mer.	4,30€	17€	25,50€
CHARDONNAY IGP Côtes Catalanes Villa d'Oriola Un vin aux notes beurrées et amandées. Une cuvée avec de la fraîcheur, de la rondeur et des arômes de fruits à chair blanche. Idéal en apéritif, un risotto aux fruits de mer, une viande blanche ou une assiette de fromages.	4,30€	17€	25,50€
VALENCAY AOP Domaine Gibault 80% Sauvignon, 20% Chardonnay, un vin aux notes de fruits blancs frais, d'agrumes. Une belle vivacité qui lui permet d'être consommé dès l'apéritif et de suivre sur des produits de la mer et poissons.			29,90€
GROS MANSENG IGP Côtes de Gascogne Domaine de Caude Un vin aux notes de fruits blancs confits. Idéal en apéritif ou sur une tranche de foie gras.	4€	16€	23,50€
ARGENTINE Etchart Cafayate Torrantes Issu d'une des vignes les plus hautes du monde, c'est aussi un coup de coeur. Un feu d'artifice d'arômes (mangue, poire, pomme, melon, pastèque...) il est parfait à découvrir en apéro.	4€	16€	23€

ROSÉS	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
CORSE IGP de l'Île de Beauté Domaine Casa Rossa Un rosé sec et fruité, un vrai vin de copains. Idéal dès l'apéritif.	4,80€	18€	25€
CÔTES DE PROVENCE AOP Ultimate Cuvée UP Une cuvée tendance et exceptionnelle.			29€ magnum 58€

ROUGES	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
PINOT NOIR DE LOIRE AOP Domaine de la Réthoré Davy Un vin léger à servir frais. Petites notes de cerises, de kirsch et de baies de poivre. Idéal en apéritif, salades et poissons.			23€

MÉDOC CRU BOURGEOIS AOP Château Roquegrave Un joli vin de la rive gauche Bordelaise. Ce vin offre une jolie structure avec des notes de fruits rouges, des notes d'épices et un final goût réglisse.			27€
---	--	--	-----

CÔTES DU ROUSSILLON AOP La Canaille Créé par les templiers du XIIIème siècle, le domaine appartient depuis 1485 à la famille Jonquères d'Oriola. Cette cuvée qui possède une belle fraîcheur, des notes de pruneaux, de cassis et de framboises, accompagne à merveille une côte de boeuf, des grillades, des volailles fermières ou un plateau de fromages affinés.	4€	16€	25€
---	----	-----	-----

VACQUERAS AOP Domaine Grandy C'est un vin au nez fin et distingué, avec une note grillée, à la bouche bâtie sur une belle matière, avec de la finesse et de la maturité. Idéal pour un bon repas entre amis. Parfait avec du boeuf, de l'agneau et des fromages.			31€
---	--	--	-----

RIOJA DOC Bodega Navajas Arjona Cette cuvée à base de Tempranillo et Grenache nous donne un vin fruité, mêlé à des notes toastées, grillées et caramélisées. Un vin pour des tapas ou des viandes grillées.			23€
--	--	--	-----

MONTEPLUCIANO D'ABRUZZO Cette cuvée présente une robe couleur rubis avec de l'éclat. C'est un joli vin, simple d'expression, à l'alcool parfaitement maîtrisé sur les fruits rouges. C'est équilibré, rafraîchissant et plaisant sur tout un repas.	4,80€	19€	27€
---	-------	-----	-----

LA CAVE À PAPA			75 cl
PESSAC LEOGNAN AOP Les Hauts de Smith Second vin du Château Smith Haut Lafitte, il offre une belle matière ronde, ample sans agressivité, porté par des tanins fins, avec une longue et agréable finale qui achève de convaincre sur une belle pièce de boeuf.			56€

MARSANNAY LES ECHEZOTS AOP Château de Marsannay Nez expressif sur des notes de fruits rouges compotés. Attaque franche, suivie d'un milieu de bouche souple et rempli. Un vin juteux et gourmand, avec une belle longueur en bouché. Parfait sur un poulet rôti ou un filet de boeuf.			58€
--	--	--	-----

BULLES			75 cl
PROSECCO DOG Domaine Bedin Extra Dry	4€		21€
TATtinger	10€		55€
RUINART			75€

nos eaux

	50cl	1L
Plancoët plate	2,50€	3,50€
Plancoët intense	2,70€	3,70€
Abatille plate		4,90€
Abatille gazeuse		5,20€