

Nos Boissons

Boissons fraîches

Breizh Cola, Breizh « Zéro », Breizh Tea	33cl	3,50€
Schweppes Tonic	25cl	3,50€
Jus de fruits : abricot, ananas, pomme, orange et pamplemousse rose	25cl	3,20€
Sirop à l'eau : grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, litchi, ananas, coco et kiwi	25cl	2,20€
Limonade	33cl	3,50€
Diabolo : grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, litchi, ananas, coco et kiwi	33cl	3,70€

Eaux Minérales

	50cl	100cl
Plancoët fines bulles ◊	4,50€	6,00€
Plancoët plate ◊	4,00€	5,50€
Evian	4,50€	6,00€
Chateldon 75cl (Pétillante)	6,00€	

Boissons chaudes

Café ou décaféiné		2,60€
Café allongé		2,80€
Double café		4,80€
Capuccino		3,60€
Thés : Earl Grey, Ceylan, Darjeeling, thé vert menthe		
Infusions : verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe		3,60€

Cocktails sans alcool

Virgin Colada : sirop de coco, jus d'ananas, jus de citron vert et glace pilée	25cl	7,00€
Virgin Mojito : sirop de citron, sucre de canne, menthe, citron vert, limonade et glace pilée	25cl	7,00€
Irish Fizz : sirop d'irish, sirop de citron, limonade	25cl	7,00€
French limo : sirop de thé vert, menthe, limonade	25cl	7,00€
Limo rouge : jus de fraise, jus de citron, sucre de canne, limonade	25cl	7,50€
Bora-Bora : jus d'ananas, jus de citron, jus de fraise, sirop de fraise	25cl	8,00€

Apéritifs

Ricard	2cl	3,50€
Kir au vin blanc ou kir Breton au cidre (cassis, mûre, framboise ou pêche)	12cl	4,00€
Kir pétillant au crémant de Loire (cassis, mûre, framboise ou pêche)	12cl	6,50€
« Birlou » : liqueur de pomme et crémant	12cl	7,50€
Kir royal (cassis, mûre, framboise ou pêche)	12cl	13,00€
Picon vin blanc, campari, martini blanc ou rouge	5cl	5,00€
Campari orange	12cl	6,00€
Porto blanc ou rouge	6cl	6,50€
L'idée folle : vin blanc de liqueur du Château de Tariquet	6cl	6,50€
Maury rouge, Domaine Parcé, Cuvée Aurélie, 2017	6cl	6,50€

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang

Cocktails avec alcool - shortdrinks

Daiquiri : rhum, jus de citron vert, sirop de sucre de canne	8,50€
Black russian : liqueur de café, vodka	8,50€
Side Car : cognac, cointreau, jus de citron	8,50€
Pink lady : gin, jus de citron, sirop de grenadine	8,50€

Cocktails avec alcool - longdrinks

Punch créole de l'Absinthe au rhum Damoiseau	8,00€
Américano maison : campari, martini rouge, martini dry	8,50€
Mojito: rhum, menthe, jus de citron vert, sucre de canne, limonade	8,50€
Gin Tonic : sucre de canne, jus de citron vert, gin, schweppes tonic	8,50€
Pina Colada : rhum, jus d'ananas, crème de coco	8,50€
Expresso martini breton : expresso, vodka, sirop de caramel au beurre salé	9,50€
Amaretto sour cerise : sirop de cerise, amaretto, jus de citron, blanc d'oeuf	9,50€
Tampico : campari, cointreau, schweppes tonic, sirop de citron	9,50€
Hemingway green fizz: Absinthe « Absente », sirop de concombre, blanc d'œuf, eau gazeuse	14,00€
Le L'Absinthe Sour : Absinthe « Absente », sucre de canne, blanc d'œuf, jus de citron	14,00€
56 Cocktail : Absinthe « Absente », calvados, gin, citron	14,00€
Cocktail champagne du moment	16,00€
Champagne Gin crush miel : sirop de miel, gin, jus de citron, champagne	16,00€
Sunshine : champagne, sirop d'ananas, Passoa	16,00€

Bières (33cl)

Bosco (blonde), Uncle IPA (blanche), Telenn Du (brune), Chat Malo (ambrée)	33cl	5,50€
--	------	-------

Nos Absinthes

Absinthe verte Absente	4cl	12,00€
Absinthe verte Roquette 1797	4cl	19,00€
Absinthe bleue La Clandestine ou blanche Fontaine Blanche	4cl	17,00€
Liqueur d'Absinthe au chocolat	4cl	10,00€

Nos Rhums

Rhum Diplomatico, Reserva exclusiva	4cl	9,00€
Rhum Vieux HSE , XO	4cl	14,00€
Rhums arrangés maisons du moment	4cl	7,00€

Nos Whiskies

Nikka –Double matured blended whisky 51,4°	4cl	12,00€
Whisky Breton –Single Malt 40°	4cl	9,00€
Maker's Mark –Kentuky Straight Bourbon 45°	4cl	10,00€
Port Charlotte –Islay Single Malt 50°	4cl	14,00€
Whisky lagavulin 16 ans d'âge 43° ou Glenlivet 18 ans d'âge	4cl	16,00€

... et quelques digestifs

Grand Armagnac Delaître Hors d'âge 10 ans	4cl	12,00€
Vieil Armagnac 1996, J. Goudoulin	4cl	19,00€
Cognac Rémy Martin VSOP	4cl	9,00€
Cognac Grande Champagne 1 ^{er} cru Delamain XO	4cl	14,00€
Calvados Morin hors d'âge, 15 ans	4cl	12,00€
Calvados Château du Breuil, Réserve des Seigneurs, 20 ans d'âge	4cl	14,00€
Get 27 ou 31, rhum, whisky, Bailey's, cointreau, poire	4cl	7,00€
Hydromel Chouchen	4cl	5,00€
Chartreuse Verte	4cl	8,00€



Vins au verre

verre
12,5cl Carafe
50cl



Effervescents

Cidre Sec Bio	Ferme des Landes à Saint Cast		6,00€ (25cl)	
Crémant de Loire	Château Putille		6,00€	
« Birlou » : liqueur de pomme et crémant de Loire			7,50€	
Champagne Brut	Blanc de blanc, Paul Augustin		12€	

Blanc

<i>Bourgogne</i>				
	Viré Clessé	Domaine Gondard Perrin, Tradition	2017	8,10€ 30€
<i>Languedoc Roussillon</i>				
	IGP D'Oc	Valjulius	2018	7,10€ 26€
	Muscats de Rivesaltes	Domaine Boudau	2018	7,10€ 26€
<i>Loire</i>				
	Muscadet, Domaine Julien Braud, Les vignes du Bourg		2018	5,20€ 19€
	Coteaux de la Loire moelleux, Château de Putille		2018	5,60€ 21€
	Sancerre	Domaine Paul Cherrier, Madeleine	2016	8,70€ 32€
<i>Rhône</i>				
	VDP de l'Ardèche	Orélie	2018	4,90€ 18€

Rouge

<i>Bordeaux</i>				
	Bordeaux	Château Cavale, Cuvée Calèche	2015	6,00€ 22€
<i>Languedoc-Roussillon</i>				
	VDP du Gard	Domaine Foltodon, Sancti Cosmae	2017	6,70€ 25€
	Côtes du Roussillon Village	Domaine Benastra	2015	8,90€ 33€
<i>Loire</i>				
	Menetou Salon	Domaine Saint-Céols	2017	7,30€ 27€
<i>Sud-Ouest</i>				
	IGP Côtes de Gascogne	Domaine Pellehaut, Harmonie	2018	4,90€ 18€

Rosé

AOP Languedoc	Rosé de Cabrières	2018	4,90€ 18€
---------------	-------------------	------	----------------

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang

Magnums de la Cave des Jacobins à Dinan

Vins Rouges

Montagne St-Émilion	Château Puynomond	2015	49€
Pessac Léognan	Château Ferran	2012	90€

Vins Blancs


Sancerre blanc	Domaine Bardin	2017	75€
----------------	----------------	------	-----

1/2 Bouteilles de la Cave des Jacobins à Dinan

Vins Rosés

Côtes de Provence	Domaine Saint-Jean	2018	18€
-------------------	--------------------	------	-----

Vins Blancs

 Riesling	Domaine P. Mercklé	2017	20€
Graves	Château d'Archambeau	2017	20€
Sauternes	Guy David, Château Caplane	2011	37€
Chablis	Domaine d'Elise	2018	27€
Touraine Sauvignon	« Les Gourmets »	2017	18€
Pouilly Fumé	Les Chaumes, Domaine Bardin	2018	25€
Pouilly Fuissé	Domaine Corsin	2015	39€

Vins Rouges

Mercurey	Domaine du Meix Foulot	2015	34€
Morgon	Domaine des Pillets	2015	25€
Chinon	Les Graves, F. Gasnier	2018	22€
St-Nicolas de Bourgueil	Domaine Audebert	2018	20€
Côtes du Rhône	Domaine de la Mordorée	2015	22€
Bordeaux	Château La Freynelle	2016	18€
Haut-Médoc	Château Fontestean	2012	32€
St-Emilion Grand Cru	Château de la Rose Pourret	2012	34€

Vins Effervescents


Cidre bouché biologique	Ferme des Landes à Saint Cast	Sec	18€
Crémant de Loire	Château Putille	Brut	30€
Prosecco	Bosco	Brut	36€
Champagne	Bruno Roullot	Brut	62€
Champagne millésimé	Auguste Huiban	Brut	2009 75€
Champagne rosé	Guilleminot	Brut	75€
Champagne Grand Cru, Roy Soleil, blanc de blancs, P. Gonet		Brut	90€

Vins Rosés

AOP Languedoc	Rosé de Cabrières	2018	24€
<i>cinsault, grenache et mourvèdre</i>			
IGP des Côtes Catalanes	Domaine Boudau	2018	27€
<i>cinsault, grenache et mourvèdre</i>			
Côtes de Provence	Domaine Saint-Jean	2018	33€
<i>60% cinsault, 30% grenache, 10% mourvèdre</i>			
Bandol	Château d'Azur	2016	42€
<i>cinsault, grenache et mourvèdre</i>			

Vins Blancs

Alsace

 Riesling	Domaine P. Mercklé	2017	29€
Gewürztraminer	Domaine P. Mercklé	2016	37€

Bordeaux




Entre Deux Mers	Château Turcaud	2018	28€
<i>60 % sauvignon, 40% sémillon</i>			
Graves	Château Archambeau	2017	34€
<i>60 % sauvignon, 40% sémillon</i>			
Sauternes-Barsac	Guy David, Château Caplane	2009	55€
Sauternes-Barsac, 1 ^{er} Cru	Château Coutet	1985	110€
Sauternes-Barsac, 1 ^{er} Cr	Château Suduiraut, 50cl	1994	69€
Sauternes-Barsac, 1 ^{er} Cru	Château Suduiraut	1998	99€

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang


Bourgogne

Macon Uchizy	Domaine Sallet	2017	32€
Saint-Véran	Domaine Corsin « tirage précoce »	2018	39€
Chablis	Domaine Elise	2018	39€
Viré-Clessé, Tradition	Domaine Gopard-Perrin	2017	44€
Chablis 1 ^{er} cru	Vaucoupin vieilles vignes, Domaine Ellevin	2016	49€
Pouilly Fuissé	Domaine Corsin	2015	55€
Meursault	Les Narvaux, Domaine Jobard-Morey	2016	80€

Rhône, Languedoc-Roussillon et Sud-Ouest

VDP d'Ardèche	Orélie	2018	24€
50% chardonnay, 50% sauvignon			
 IGP d'Oc	Domaine Parcé, Cuvée Zoé	2018	25€
100% viognier			
 IGP d'Oc	Valjulius, Signature	2018	28€
80% grenache, 20% chardonnay			
Côtes de Gascogne	Domaine Pellehaut, „Ampelomeryx“	2018	34€
50% sauvignon, 40% chardonnay, 10% Petit Manseng			
 IGP d'Oc	Bergerie de l'Hortus	2017	38€
grenache, roussane, viognier			
Muscad de Rivesaltes	domaine boudau	2018	37€
100% muscat, moelleux			

Loire

Sauvignon de Touraine	Les Gourmets	2017	25€
100% sauvignon			
Coteaux de la Loire, moelleux, Château de Putille		2018	27€
100% chenin			
 Muscadet	Domaine Julien Braud, Les Vignes du Bourg	2018	28€
100% melon de bourgogne			
AOC Fiefs Vendéens	Domaine La Bardinière, Cuvée Silex	2018	29€
50% chenin, 50% chardonnay			
Menetou-Salon	Domaine de Saint Céols	2017	37€
100% sauvignon			
Pouilly Fumé	Les Chaumes, Domaine Bardin	2018	41€
100% sauvignon			
Sancerre	Domaine Paul Cherrier, Madeleine	2016	46€
100% sauvignon			

Vins Rouges

Bordeaux



Bordeaux	Château La Freynelle	2016	24€
Bordeaux	Château Cavale, Cuvée Calèche	2015	30€
Vin de France (Côtes de Blaye), La Petite Madeleine, Malbec		2016	30€
Montagne-Saint-Émilion	Château Puynormond	2015	33€
<i>85% merlot, 15% cabernet sauvignon</i>			
Lussac Saint-Emilion	Château La Perrière	2015	42€
<i>85% merlot, 15% cabernet sauvignon</i>			
Saint-Émilion Grand Cru	Château La Rose Pourret	2012	49€
<i>80% merlot, 20% cabernet franc</i>			
Saint-Emilion Grand Cru	Château Moulin du Cadet	2008	120€
Saint-Émilion Grand Cru	Château La Serre	2008	120€
<i>80% merlot, 20% cabernet franc</i>			
Haut-Médoc	Château Fontestean	2012	43€
<i>85% merlot, 15% cabernet sauvignon</i>			
Pessac Léognan	Château de Ferran	2012	65€
<i>60% merlot, 40% cabernet sauvignon</i>			
Saint-Estèphe Cru Bourgeois	Château Argilus du Roi	2012	68€
<i>55 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot, 10 % cabernet franc</i>			
Saint-Estèphe	Château Lilian Ladouys	1996	85€
<i>55 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot, 10 % cabernet franc</i>			
Saint-Julien Cru Bourgeois	Château Glana	2011	85€
Saint-Julien	Château Duluc	1995	95€
Margaux	Pavillon Rouge du Château Margaux	2000	280€
Pauillac	Château Fleur Haut Carras	2010	85€
Pauillac 1 ^{er} GC	Château Latour	1997	690€

Languedoc-Roussillon et Sud-Ouest


Côtes de Gascogne	Domaine Pellehaut, Harmonie	2018	24€
<i>Merlot, Tannat, Cabernet</i>			
Minervois	Plaisir de Lys, Domaine Lauraine des Lys	2016	31€
<i>Grenache noir, carignan</i>			
Faugères	Domaine La Liquière	2016	35€
<i>Grenache, mourvèdre, carignan, cinsault et syrah</i>			
Côtes du Roussillon Village	Domaine Benastra	2015	46€
<i>Grenache, mourvèdre, carignan, cinsault et syrah</i>			

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang

Bourgogne

Brouilly	Frédéric Trichard	2017	30€
AOC Bourgogne Côte Chalonnaise, Château de Chamilly		2017	34€
Fleurie	La Madone, Michel Perrier	2015	36€
Givry	Le Haut Colombier, Domaine Xavier Besson	2016	49€
Mercurey	Domaine du Meix Foulot	2015	49€
Pommard	Domaine Vaudoisey-Creusefond	2016	65€
Beaune	Domaine Laurent Boussey, Les Prévoles	2015	65€
Morey Saint-Denis	Domaine Rémy Jeanniard	2015	65€
Chambolle Musigny	Domaine Rémy Jeanniard	2016	79€
Vosnes Romanée	Domaine Daniel Rion	2013	99€
Vosnes Romanée	Domaine Daniel Rion	2010	110€
Volnay 1er cru	Clos des Chênes	2006	120€
Bonnes-Mares Grand Cru	Antoine Bouteiller	1999	180€

Rhône et Provence

 VDP du Gard	Domaine Foltodon, Sancti Cosmae	2017	28€
IGP Ardèche, Les Graviers 100% syrah	Domaine Julien Cécillon	2016	34€
Saint-Joseph « Babylone » 100% syrah	Domaine Julien Cécillon	2017	45€
Chateauneuf-du-Pape 90% grenache, 10% syrah	Baptaurels, Domaine de Mereuille	2010	75€
Côte-Rôtie 100% syrah	Fortis, Stéphane Montez	2015	110€

Loire

Pinot noir	Domaine Chon et fils	2018	24€
Saumur Champigny 100% cabernet franc	Domaine du Bourgneuf	2017	27€
St-Nicolas-de-Bourgueil 100% cabernet franc	Domaine Jarnoterie	2018	29€
Chinon 100% cabernet franc	Les Graves, F. Gasnier	2018	32€
Menetou-Salon 100% pinot noir	Domaine Saint-Céols	2017	37€
Sancerre 100% pinot noir	Domaine Paul Cherrier	2017	46€