



12cl

Coupe de « Prologue », Grand Cru, Extra Brut par J.M Labruyère
Coupe d'« Anthologie » Rosé, Grand Cru, Nature par J.M Labruyère

21€

25€

• Nos cuvées en bouteille

75cl

J.M LABRUYERE (Verzenay)

« Prologue » Extra Brut Grand Cru

75€

« Anthologie » Rosé Nature Grand Cru

79€

« Page Blanche » Brut Nature Blanc de Blancs 2016 Grand Cru

79€

« Paradoxe » Brut Nature Blanc de Noirs 2018 Grand Cru

85€

POMMERY (Montagne de Reims)

Blanc de Blancs APANAGE

140€

• Nos cuvées en Demi-bouteille

37.5cl

Taittinger Brut prestige

48€

POUR LE PLAISIR

(En continu jusqu'à 21h)

Huîtres de Paimpol - par 6, 9 ou 12

17€ / 24€ / 32€

Planche de fromages affinés de Maître Bordier

25€

Planche de charcuteries

25€



CHAMPAGNE • Cuvées Exceptionnelles

JACQUESSON Cuvée N°748	75cl 140€
DEUTZ Amour de Deutz 2013, Blanc de Blancs William Deutz 2014	75cl 272€ 195€
GIMONNET Oger Grand Cru 2015	75cl 149€
ROEDERER Cristal 2014	75cl 398€
JACQUART Cuvée Alpha 2012	75cl 145€
DOM PERIGNON Vintage 2010	75cl 420€

0 % Alcool

Nooh by La Coste Rosé Sparkling, Château La Coste, Provence Boisson pétillante issue de vin désalcoolisé	75cl 55€
---	-------------



LES COCKTAILS

- **TOSCANE 75** 21€
Amaro Santoni, jus de citron vert, Champagne
- **FEU D'AGRUMES** 21€
Cordial gingembre et clémentine, basilic, Champagne
- **PURPLE LAGOON** 17€
Pisco, jus de raisin, cordial pamplemousse
- **AMARILLO** 17€
Tequila, shrub poivron jaune, extrait de damiana

Nous pouvons réaliser la plupart des cocktails classiques sur demande :

- **Cocktails classiques** 14€
- **Cocktails classiques au champagne** 20€

LES MOCKTAILS

- **LA BRUME ROSE** 11€
Koso poire, eau de praliné rose, soda hibiscus
- **LE COUP DE SOLEIL** 11€
Shrub poivron jaune, Ginger Beer
- **VELOURS DES ILES** 11€
Sirop vanille et tonka, citron vert, purée ananas, jus de mangue



GAMME INFUSE ME "Infusion 100% naturelles pour gin tonic"

• VERSION GIN TONIC 16€

• VERSION ONLY TONIC (SANS ALCOOL) 10€

Pink Me : *Fraise, Framboise, Fleur d'hibiscus*

Orange Me : *Zest d'oranges fumés au bois de hêtre, thé noir*

Purple Me : *Baies de genièvre, Poivre de Madagascar, Baies de poivre rose*

Black Me : *Fleur de camomille, Cannelle Cassia, Zeste d'orange*

Green Me : *Zest de citron vert, Verveine citronnelle, Badiane*

Yellow Me : *Gingembre, Zest d'orange et de citron, curcuma*

LES VINS AU VERRE

Pour plus de choix, la carte complète du restaurant est disponible sur demande
entre midi et 14h et entre 19h et 22h

• **Blancs** 12cl 75cl

Loire, L'Harmonie, Domaine Goyer 2023 8€ 41€
(Du fruit, de la fraîcheur et une belle longueur en bouche)

Costières de Nîmes, « Cuvée JT », Château de Nages 2022 12€ 56€
(Puissant et gras, odeurs herbacées et florales, saveur de prune, fruits à noyaux)

• **Rosé** 12cl 75cl

Côtes du Roussillon « Gallica », Domaine Lafage 2024 10€ 45€

• **Rouges** 12cl 75cl

Saumur Champigny « Tradition », Château de Targé  2021 8€ 35€
(Cabernet Franc léger ! Du fruit rouge, tanins soyeux et fraîcheur...)

Minervois, Parfum des Garrigues, Domaine de la Prade  2024 6€ 30€
(Charnu mais rond avec quelques tanins, épices, fruits rouges très mûrs)

• **Moelleux** 12cl 75cl

Coteaux du Layon, Domaine de la Grézille, Loire 2020 11 € 48 €



APÉRITIFS

Ricard, Pastis	4cl	6€
Ouestis (<i>BIO</i>), Pastis artisanal Breton	4cl	7€
Kir, Kir Breton, Kir Crémant	12cl	8€
Vermouth Blanc, Vermouth Rouge	6cl	6€
Lillet Blanc, Rouge ou Rosé	6cl	6€
Chouchen	6cl	8€
Porto blanc Burmester	6cl	10€
Porto Tawny Burmester	6cl	10€
Pineau des Charentes Monrillac	6cl	12€

BIERES & CIDRES

Brasserie des 7 Iles (bière bouteille) :	33cl	75cl
Bonno, <i>blonde</i>	9€	
Rouzic, <i>rousse</i>	9€	
Malban, <i>IPA</i>	9€	
Rouzic, <i>blanche</i>	9€	

Cidrerie du Léguer (*BIO*) :

Cidre brut « Granit »	8€	
Cidre brut rosé « Granit Rose »		22€
Cidre extra brut « Brut Brut »		20€

FRAICHEURS

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Limonade, Plancoët Intense	33cl	6€
Orangina, Schweppes Tonic	25cl	6€
Sirop à l'eau	25cl	3€
Diabolo	33cl	5.5€

(Sirop : menthe, grenadine, fraise, pêche, violette, citron, banane, kiwi)

Jus de fruits : Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Passion, Tomate	25cl	6€
Jus de fruits pressés : Orange, pamplemousse	25cl	8€

GUALALA, infusions glacées :

	25cl	7€
Infusion glacée café vert, passion, fraise		
Infusion glacée sarrasin, framboise		
Infusion glacée maté, basilic, citron vert		



BOISSONS CHAUDES

Café expresso	4€
Café noisette	4.50€
Double expresso, Cappuccino, Grand Crème	6€
Café Viennois, Chocolat Viennois	6.50€
Chocolat Chaud	6€
Café Latte	6€

Supplément lait végétal :

- Lait de soja ou avoine	0.50€
--------------------------	-------

Nectar de Thé :

Thé vert Sencha supérieur	6.50€
Thé vert Jasmin	
Thé vert Menthe Crépue	
Thé noir English Breakfast	
Thé noir Earl Grey premium	
Thé noir Brocéliande (fruit rouge)	

Infusions Chic des Plantes :

6.50€

POUSSE DELICE (digestion) : Fenouil, angélique, romarin, verveine, menthe, souci, sarriette
CHIC CHAÏ (douceur) : cannelle, gingembre, cardamome, citronnelle, girofle
MORPHEE (détente) : tilleul, sauge, ronce, menthe douce, fleur d'oranger
L'ELIXIR (saveur) : gingembre, oranger bigaradier, citron, combava
BELLE PLANTE (detox) : rose de damas, frêne, framboise, ortie, tilleul, baie rose
SAUT DU LIT (douceur) : kasha, cacao, sureau, bruyère, cynorrhodon, cannelle
BOUILLON LE ROBUSTE : radis noir, shiitake, macis, oignon, poivre, laurier, frêne
BOUILLON SUPER GREEN : poivron vert, eucalyptus, citron, luzerne, ginkgo, persil, brocoli, spiruline

LE GOÛTER DE MARTIN

(De 15h à 17h30)

Cookie au chocolat	7€
Tarte fine aux pommes avec crème d'Isigny	7€
Churros, caramel beurre salé	7€



GIN (4cl)

Saint Maudez	Bretagne	10€
Dizonv	Bretagne	10€
Heol An Orient	Bretagne	14€
Gin 22 « Gin Marin »	Nouvelle-Aquitaine	14€
Gin 40 « « Gin des Pins »	Nouvelle-Aquitaine	14€
Monkey 47	Allemagne	16€
Supplément Tonic Fever Tree		4€

WHISKY (4cl)

Kornog	Bretagne	15€
Glann Ar Mor	Bretagne	15€
Gwalarn	Bretagne	15€
Armorik Sherry Cask	Bretagne	18€
Armorik Yeun Elez Jobic	Bretagne	20€
Mac-Talla Terra	Islay	22€
Mac-Talla Flora	Islay	22€
Mac-Talla Red Wine Barriques	Islay	23€
Old Perth Cask Strenght	Speyside	15€
Malt Riot	Lowland	11€
Hinch Stout Cask	Irish	13€
The Gospel Straight Rye	Australie	18€
Woodford Reserve bourbon	Kentucky	17€
Paul John Classic	Inde	22€

RHUM (4cl)

Ophtimus	République Dominicaine	12€
Hampden 8 ans	Jamaïque	16€
Zacapa 23	Guatemala	23€



BAS-ARMAGNAC (4cl)

Maison Delord

Hors d'Age	12€
15 ans	13€
Récolte 2009	15€
Récolte 1999	16€
Récolte 1989	19€

COGNAC (4cl)

Maison De Charville Frères - Grande Champagne - Single Estate

VSOP	15€
XO	30€
XXO	60€

CALVADOS (4cl)

Domaine Didier Lemorton - AOC Domfrontais

10 ans	10€
30 ans	20€
Millésimé 1972	29€

EAUX DE VIE (4cl)

Poire Williams	12€
Fine de Bretagne cuvée étoile	12€
Mirabelle	8€

LIQUEURS (6cl)

Get 27	8€
Menthe pastille	8€
Menthe givrée	9€
Amaretto	8€
Bailey's	8€
Limoncello	8€
Arancione	10€
Liqueur de fraises de Plougastel	9€
Liqueur Elixir d'Armorique	9€
Chartreuse Verte / Jaune	18€

La liste des produits contenant des allergènes est disponible sur simple demande.
Prix Nets en Euros, Services compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.