

les softs

Coca et Coca Zero	4
Perrier	4
Limonade pression	2
Tonic ^{AB}	3.8
Indian tonic classique	
Tonic concombre	
Tonic agrumes	
Ginger Beer	
Sirop à l'eau Monin ^{AB}	1.5
menthe, fraise, grenadine, pêche ou citron	
Diabolo	2.5
menthe, fraise, grenadine, pêche ou citron	
BeeZen ^{AB}	3.8
limonade au miel à la pêche	
Eau gazeuse 70cl	3
microfiltrée	
Jus de fruit Recolt ^L ^{AB}	4
pomme, fraise, ACE, orange ou tomate	
Kombucha ^L ^{AB}	4.3
Schorle ^{AB}	4.5
pomme, citron-menthe, citron-gingembre ou rhubarbe	

boissons chaudes

Espresso	1.6
Café allongé	1.6
Double espresso	3.2
Espresso macchiato	2.4
Capuccino	3.8
Latte macchiato	4.5
Chocolat chaud	4.5
chocolat Bio Grain de Sail, lait ou noir	
Thé noir	4
Earl grey ou balade bigoudène (pomme, kiwi, caramel)	
Thé vert	4
nature bio, menthe poivrée ou fruits rouges	
Thé vert Sencha Ariake	5
Rooibos vanille & amande	4
Tisanes	4
sarrasin, mélisse, verveine, menthe poivrée, tilleul, thym, camomille ou kir royal	
Supplément lait végétale	1
Supplément lait	1

les vins au verre

Voir les ardoises pour découvrir
les vins du moment

BULLE (12cL)

Eclat de Brut - Château Guilhem 8
Chardonnay - Chenin - Pinot Noir - AOP Crémant de Limoux

BLANC (12cL)

Pot de Vin - Château Guilhem 4.5
Chardonnay - Bio - VDF

1^{ère} escale - Ménard Gaborit 5
Melon de Bourgogne - Bio - AOC Muscadet

ROUGE (12cL)

Pot de Vin - Château Guilhem 4.5
Merlot - Bio - VDF

L'InVinCible - Château Lauduc 5.5
Merlot - Bio - AOC

ROSÉ (12cL)

Pot de Vin - Château Guilhem 4.5
Syrah - Bio - VDF

POT DE VIN (50cL)

Pot de Vin - Château Guilhem 15
Blanc, Rouge ou Rosé - Bio - VDF

les pressions

BRASSERIE BIO DU BARIL - BREST (L) (AB)

25cL 50cL

Blonde - Baril Originale 5,3° 4 7

BIÈRE DU MOMENT 5 9

BRASSERIE BRIQUE HOUSE - LILLE

25cL 50cL

Double IPA - La Bagarre 7,7° 5 9

CIDRE - SAINT-MALO (L) (AB)

25cL 50cL

Cidre IPA Ti-Lo 5° 4.5 8

bière bouteille

33cL

Brooklyn Special Effects 0,4° 5.5

cidre bouteille

La Galipette 4°(33cL) (AB) 6

Goellan IPA 5°(33cL) (L) (AB) 6

Goellan Rosé 4.5°(33cL) (L) (AB) 6

Cidre de Fouesnant 5°(1.5L) (L) 24

les cocktails

Voir les ardoises pour le cocktail du moment

LONG DRINK

El Diablo 10

Tequila (4cl), Crème de cassis, Ginger beer et Jus de citron vert

Bzz Pêche 8

Vodka (4cl), Cointreau (2cl), Jus de citron, Sucre, Bezen (limonade à base de miel à la pêche)

Spritz 8.5

Apéroï (3cl), Crémant de Limoux, Eau gazeuse

Cocktail 1L 32

El Diablo 24

Bzz Pêche 26

Spritz

SHORT DRINK

Ti-punch 7

Rhum Damoiseau 50° (6cl), Citron vert, Cassonade

Moscow mule 8.5

Vodka (4cl), Jus de citron, Ginger beer

Caïpirinha 8

Cachaça (5cl), Citron vert, Cassonade

les gins tonic

Tonic bio au choix (classique, concombre, ginger beer, tonic agrumes)

Gin Bio 10

Lind & Lime 12

gin aux notes de citron vert et poivre rose



à grignoter

Grignoteries maison 2.5
mélange d'oléagineux torréfiés

Chips 100% sarrasin 3.5
Ty Galettes - Concarneau

les kirs

Crème ou liqueur au choix (Crème de mûre, crème de cassis
liqueur de framboise, liqueur de fraise de Plougastel)

Kir breton (14cL) Ⓛ	4
Kir vin blanc (14cL) Ⓛ	5.5
Pot de Vin - Château Guilhem-Chardonnay bio	
Kir Pétillant (14cL) Ⓛ	9
Éclat de Brut - Château Guilhem	

les apéritifs

Ouestis (2cL) - Pastis breton Ⓛ Ⓜ	5.5
Pastis marin (2cL) Ⓛ	4.5
Kighez (6cL) Ⓛ	6.5
Apéritif à la cerise	
AOC Pommeau de Bretagne (6cL) Ⓛ	5
Whisky Jameson 40° (4cL)	7
Whisky Armorik (4cL) Ⓛ Ⓜ	8
Whisky Armorik Sherry (4cL) Ⓛ Ⓜ	9
élevage en fût de sherry - vin fortifié	
Bourbon 44° (4cL)	9

les digestifs (4cL)

Liqueur de Café Coic 20° Ⓛ	6.5
Liqueur de menthe 24° Ⓛ Ⓜ	6.5
Kremmig 17° Ⓛ	6.5
crème de Lambig	
Le B(i)o Citron 15° Ⓜ	6.5
crème de citron	
La Char'menthe 15° Ⓜ	6.5
crème de menthe	
Rhum arrangé maison	5
Rhum Botana 35° Ⓜ	7
solera, épicé	
Rhum Zaka Gold 42°	8
agricole, vieilli 1 an	
Rum & Cane XO 43°	10
agricole, vieilli 6 ans	
Rum Roble Viejo 40°	11
solera, 12 ans d'âge	
Cognac Patte Blanche VSOP Ⓜ	11
Lambig - Cordon Or Ⓛ	7
Chartreuse verte 55°	8