



LE BIRINIC

HÔTEL L'AGAPA

Nos cocktails



À PROPOS

“Originaire d’Alsace, j’ai eu l’opportunité de façonner mon parcours à travers de belles maisons, de ma région natale en passant par les Alpes Françaises ou encore par la Suisse. J’ai pu travailler auprès de chefs étoilés tels que Nicolas STAMM ou Anne-Sophie PIC qui ont su m’inspirer le sens du détail, tant côté “service” que côté “coulisses”.

À travers cette carte, je souhaite retranscrire ce sens qui m’a été transmis au cours de mon parcours. Nous travaillons avec des produits parfois inédits, au très grand maximum frais, nobles ou encore et surtout faits maisons. La carte fait la part belle aux techniques nouvelles du bar afin de retranscrire les saveurs avec une approche novatrice.

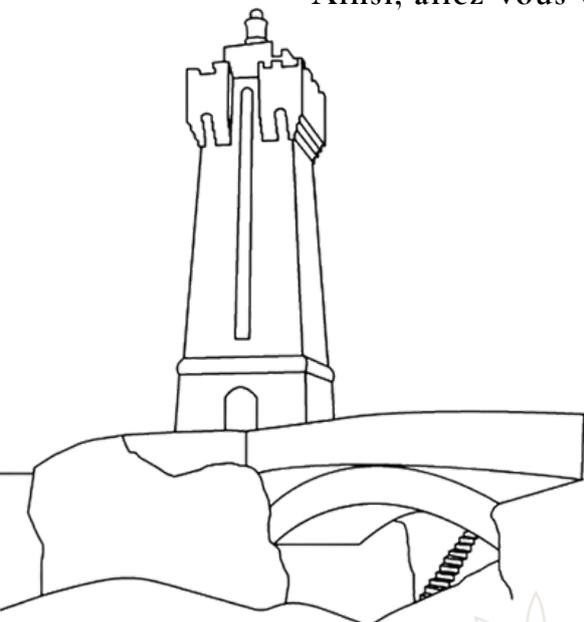
Aparté gustatif : votre cocktail vous sera servi si nécessaire sur glace pure, pour une expérience maximale. Ne vous fiez pas à son aspect impressionnant, la masse de glace reste équivalente à celle d’un verre rempli de glaçons traditionnels. La dilution sera, elle, réduite de près de 90%. En somme, un cocktail toujours frais et qui ne perd pas en saveur.

Ce volet représente le 2nd chapitre de la carte du bar “LE BIRINIC”. Il mettra notamment en avant le principe de la clarification à travers quatre cocktails.

Nos cocktails sont imaginés en deux temps : les **revistes** (ou “twists”) et les **créations** de cocktails classiques.

Ainsi, allez-vous voyager en terrain connu ou prendrez-vous le risque de vous aventurer en terre inconnue ?”

Kellian AIGUIER



AN JAPANEG |

Umeshu - Poivre Blanc - Verjus - Saké pétillant

*Le **Spritz** est réinterprété et adouci autour de notes venues tout droit d'Asie. La prune et le saké, alcool de riz, font ici corps avec une pointe de poivre blanc afin de créer un cocktail floral, fruité et rafraîchissant.*

AL LICHOU

Whisky Bourbon infusé au pop corn caramélisé - Fève de tonka

Clarifié au lait entier

*“ Whisky avec une prédominance de maïs, le bourbon voyage en terres gourmande. Caramélisé et vanillé. Rond et très gourmand. Essayez ce twist de l'**Old Fashioned**, vous en oublierez vos aprioris sur le whisky ! “*

AR WINIEG

Pisco - Verjus - Mastiha - Vin blanc tranquille

*“ Hommage à la **vigne** en un tour de vue à travers le raisin. Floral & végétal”*

“En terrain connu”

*Les cocktails **classiques** sont réalisables sur demande au prix de 17€.*

*Les cocktails **effervescents** sont réalisables au prix de 19€.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Nos prix s'entendent en euros, nets, taxes et service inclus.

Pour d'autres créations avec alcool, n'hésitez pas à consulter l'équipe du bar.

HEOL | 15cl

Whisky Rye - Mezcal - Vin de Jerez - Agave - Tonic Thym & Citron jaune

“ Frais, sec et minéral. Un plein de soleil aux saveurs de la terre et des cultures ensoleillées. L'ensemble est délicatement allongé au tonic méditerranéen “

AN EGZOTEK |

Rhum blanc - Noix de coco - Amande - Citron jaune frais - Earl Grey

Clarifié au lait entier

“ Voyage sous les saveurs des îles et du sable fin. Subtilement doux grâce à sa clarification : la force de l'alcool s'estompe, les saveurs restent. Exotique et peu sucré “

MALBAN | 16cl

Gin - Sureau - Vanille - Citron jaune frais - Fine bulle Pomme / Pêche / Verveine

“Le cocktail pour le début des beaux jours. Frais et léger, peu sucré, il retranscrit parfaitement la genièvre grâce au gin ainsi qu'une belle fraîcheur autour de la pomme et de la verveine”

“En terre inconnue”

Les cocktails **classiques** sont réalisables sur demande au prix de 17€.

Les cocktails **effervescents** sont réalisables au prix de 19€.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Nos prix s'entendent en euros, nets, taxes et service inclus.

Pour d'autres créations sans alcool, n'hésitez pas à consulter l'équipe du bar.

GWINI

Gin 0% - Duo verjus & citron vert frais - Vanille bourbon - Pomme bretonne -
Vin blanc 0%

“ Voyage autour de l'acidité et de la vigne. Adouci part une légère note de vanille “

AR MADIGOU

Distillation de baies de genièvre - Citron vert frais - Fraise - Rooïbos - Verveine

“ La douceur incarnée. La fraise s'y impose délicatement, accompagnée en bouche par l'union d'une infusion verveine & d'une distillation de genièvre. La pointe de gourmandise et de sucre s'impose grâce au rooïbos, sans perdurer “

AR SPISOU

Distillation gingembre & épices - Citron jaune frais - Orgeat -
Pamplemousse - Soda gingembre

“ Amer et peu sucré. Topé au soda au gingembre pour une fin de bouche épicée. Le mocktail coup de boost !“

*Les cocktails **classiques** sont réalisables sur demande au prix de 17€.*

*Les cocktails **effervescents** sont réalisables au prix de 19€.*



LE BIRINIC

HÔTEL L'AGAPA

La carte des boissons

Vous trouvez entre vos mains notre carte de boissons traditionnelles, retraçant votre choix de l'apéritif à votre café de fin de repas.

Nous avons sélectionnés nos produits avec soin avec pour idée directrice de sortir de l'ordinaire, tout en faisant le choix de produits ayant du sens et, avant tout, du goût.

Ainsi, peu de spiritueux paraîtrons connus du "grand public" mais tous révèlent un intérêt bien particulier.

Pour nos cocktails créations, une carte à part entière est à votre disposition. Les cocktails classiques sont également réalisables sur simple demande.

Pour un choix de vin plus large, n'hésitez pas à nous demander notre livre de cave.

Enfin, notre carte de suggestion de digestifs est à votre disposition avec un choix de cocktails spéciaux pour l'after-dinner ainsi que de précieuses recommandations sur une sélection de spiritueux d'exception.

L'équipe de L'AGAPA vous souhaite une agréable dégustation au sein de notre établissement.

Nos apéritifs

KIRS (12 cl)

Kir Breton	8€
Kir Vin Blanc	10€
Kir Royal	15€
<i>Crèmes de fruit de la Maison Miclo (Lapoutroie, Alsace) :</i> <i>Cassis / Framboise / Pêche des Vignes / Mûre / Myrtille</i>	

ANISÉS (4 cl)

Ricard / Pastis Manguin (Provence) / Brastis (Bretagne)	7€
Absinthe Supérieure "La Fée" (68°)	7€

VERMOUTHS ET BITTERS (4 cl)

Dolin (Rouge/Blanc/Dry), France	7€
Carpano Antica Formula, Italie	10€
Del Professor (Rouge/Blanc), Italie	10€
Campari, Italie	7€

CIDRES

Ti-lô : Brut (4,5°) ou IPA (5°), Saint-Suliac (33 cl)	7€
Le Verger de Kernivinen, Perros-Guirec (75 cl)	 19€

PORTOS (6 cl)

KOPKE, Vintage 2016	9,5€
KOPKE, Fine White	9,5€

BIÈRES (33 cl)

Bière artisanale, Brastillerie KanArFoll (Perros-Guirec)	8€
<i>Au choix : Blonde (5°) / Blanche (4°) / Triple (8°) / IPA (6°)</i>	

Le supplément soft est au tarif de 4€

La cave du Birinic

LES BLANCS			12cl	75cl
AOP Muscadet <i>Domaine de la Bretonnière, Loire</i>		2024	10€	41€
AOP Gewurztraminer <i>Famille Hebinger, Alsace</i>	 	2022	11€	42€
AOP Viré-clessé <i>Domaine de la Verpaille, Bourgogne</i>		2023	12€	52€
AOP Sancerre <i>Domaine Henri Bourgeois, Loire</i>		2023	13€	54€
AOP Sauternes “Clos des Princes” <i>Expert & fils, Bordelais</i>		2016	15€	70€
LES ROUGES			12cl	75cl
AOP Bourgueil “Sur le fruit” <i>Audebert & fils, Loire</i>		2023	12€	54€
AOP Côtes du Rhône villages <i>Domaine de la Grande Ourse</i>	 	2021	13€	58€
AOP Hautes-Côtes de Nuits <i>Domaine Guy & Yann Dufouleur, Bourgogne</i>		2023	14€	68€
AOP Côte de Bourg <i>Château Grand Launay, Bordelais</i>	 	2019	16€	79€
LE ROSÉ			12cl	75cl
IGP Figuière Première <i>Famille Combard, Provence</i>		2024	12€	44€



LE SAKÉ 10cl

ONNA JOSHU Junmain Ginjo 17€
Japon, Honshu-Gifu

TSUKINOKATSURA Yanagi 18€
Japon, Honshu-Kyoto

FLÛTES DE CHAMPAGNE 15cl 75cl

Laurent Perrier, Brut 19€ 90€

Laurent Perrier, Brut Cuvée Rosé 21€ 125€

CHAMPAGNES (75 cl)

Jacquesson, Cuvée N°747 125€

Laurent-Perrier, Cuvée Héritage 160€

Jacquesson, Dizy Corne Bautray, Lieux-dits 265€

Laurent-Perrier, Cuvée Blanc de Blancs 280€

Laurent-Perrier, Cuvée Grand-Siècle 290€

*Pour d'autres références de vins, n'hésitez pas à nous
demander notre livre de cave.*



Nos spiritueux

WHISKY (4 cl)

Écosse

Blend

Big Peat-Christmas Edition, Sherry Finish (54,8°) 20€

Blend (Ardbeg/Bowmore/Caol Ila/Port Ellen) en hommage à l'île d'Islay. Tourbé et réconfortant.

Highlands

Oban Little Bay (43°) 17€

L'une des plus petites distilleries d'Écosse. Riche et moelleux. Malté & doucement mentholé.

Islay

Caol Ila 8 ans - Very Cloudy (40°) 17€

Tourbé au fort caractère. Très aromatique : charbonné, cendré.

Octomore 13.1 (59,2°) 58€

Voyage en haute altitude tourbée. Excessif mais néanmoins prodigieux. PPM : 137.3

Lowlands

Ailsa Bay (48,9°) 19€

L'expression parfaite de l'équilibre entre tourbe et douceur. Fumé, vanillé, caramélisé.

Speyside

Glenfarclas 15 ans (46°) 24€

Riche et équilibré sur le sherry. L'âge parfait pour faire ressortir toute la complexité de la maison.

Campbeltown

Springbank 10 ans (46°) 16€

Charmeur : fraise, pomme & vanille. Épicé. Finale douce et légèrement salée.

États-Unis

Sonoma California Rye (46,5°) 17€

Dominante de seigle. Résolument sec et épicé. Notes sous-jacentes gourmandes (griotte, érable).

Blanton's Original (46,5°) 20€

Dominante de maïs. Céréalière. Chêne et vanille.

France

Maison Benjamin Kuentz, "(D'un) Verre Printanier" (46°) 19€

Véritable ode à la fraîcheur, ce whisky vieilli entre 5 et 7 ans en ex-fûts de Cognac et de Bourbon. En résulte une balade olfactive entre notes fruitées et végétales.

Le supplément soft est au tarif de 4€

Armorik 2012, Sherry Cask Foundations (56°) 20€

Fruité, acidulé, chocolaté. Un travail séduisant affiné plus de 4 ans en fûts de sherry oloroso après un premier passage de 7 ans en fûts de bourbon de premier remplissage.

Irlande

Waterford, "Micro Cuvée Racines Foundations" (50°) 18€

Trait d'union singulier entre vin et whisky. Assemblage de single malts vieilliss respectivement en fûts de bourbon, de chêne et d'ex-fûts de Bordeaux. Novateur.

Japon

The Matsui, Mizunara (48°) 19€

Un travail exceptionnel du Mizunara, bois de chêne mettant près de 300 ans pour arriver à maturité. Légèrement épicé puis adouci par des notes de caramel.

The Matsui 5 ans, Sakura (48°) 29€

Vieilli en un seul fût de cerisier. L'essence même de la fleur est magnifiquement prononcée.

The Yamazaki Distiller's Reserve (43°) 26€

Assemblage de single malts. Noix de coco et épices douces (vanille, cannelle). Riche en somme.

Taiwan

Kavalan King Car Conductor (46°) 22€

Whisky d'assemblage. Floral. Bouche marquée sur la banane et la coco avant de révéler une délicate amertume.

RHUMS (4 cl)

Cuba

Eminente Reserva 7 ans (41,3°) 15€

Assemblage d'aguardientes et de rhum cubain. Fumé & épicé. Café et vanille.

Guatemala

Zacapa Royal (45°) 58€

Assemblage provenant de rares fûts de chêne exclusivement français. Grande ampleur en bouche sur les agrumes et le caramel. Finale exotique et sucrée.

Ile de la Réunion

Isautier 7 ans (40°) 15€

Belle entrée en matière pour ce rhum vieux à la fois gourmand, frais, fruité et finement épicé.

Isautier Louis et Charles (58°) 28€

Cuvée hommage aux fondateurs de la maison. Assemblage rhum vieux & rhum agricole de 15ans d'âge. Boisé, fruité. Finale intense sur le café.

Le supplément soft est au tarif de 4€

Jamaïque

Hampden 8 ans (46°) 17€

Le début des rhums âgés chez Hampden, distillerie vieille de près de 265ans. Fruits exotiques mûrs. Vif et épicé. Puis finement boisé.

Guadeloupe/Martinique

Longueteau "Concerto" (47.9°) 19€

Assemblage de millésimes d'au moins 6 ans. Entrée en matière boisée et fumée. Pointe saline. Tabac humide et cigare vanillé.

Cheval Bondieu A.1710 (51.5°) 29€

Assemblage de rhums ayant évolués sous bois de 18 à 36 mois. Cassis, vanille et cacao grillé. Finale boisée et subtilement épicée.

J.M, Jardin Fruité (42°) 18€

Rond et gourmand. Fruits flambés, douce amertume d'agrumes confits, vanille.

Bologne 100% Canne Noire (70,2°) 22€

L'ovni. La canne noir sort de l'oubli : canne à faible rendement, son potentiel aromatique n'en reste pas moins incroyable. Complexe et robuste : mentholé, citron confit. Déguster brut, après aération.

GINS (4 cl)

Allemagne

Monkey 47 (47°) 16€

47 : comme le nombre d'ingrédients composant ce gin, tous issus de la Forêt Noire. Un bouquet savoureux, oscillant entre la force de la genièvre et des agrumes. Epicé et poivré.

Notre accord Gin & Tonic suggéré : MATCH Tonic Herbacé (+4€)

Angleterre

Sipsmith (41.6°) 16€

Le London Dry par excellence. La genièvre domine outrageusement. Parfait pour un gin & tonic dans la plus pure des traditions.

Notre accord Gin & Tonic suggéré : MATCH Tonic Indian (+4€)

Écosse

Hendrick's (41.4°) 15€

L'intemporel Hendrick's : joli bouquet floral, subtilement accompagné par de belles notes de concombre.

Notre accord Gin & Tonic suggéré : MATCH Tonic Floral (+4€)

Le supplément soft est au tarif de 4€



Isle of Harris “Sugar Kelp” (45°) 16€

Distillé sur l'île d'Harris, ce gin a pour particularité d'être marqué par le sugar kelp, algue spécifique de l'île. En résulte un gin précis et frais. Minéral puis logiquement marqué par des notes iodées.

Notre accord Gin & Tonic suggéré : MATCH Tonic Indian (+4€)

France

Nusbaumer, Jos'Berri, Alsace (45°) 15€

Gin de montagne, élaboré à partir de 20 plantes et botaniques du massif Vosgien. Caractère herbacé, résineux et végétal.

Notre accord Gin & Tonic suggéré : MATCH Tonic Herbacé (+4€)

Miclo Forestier, Alsace (43°) 15€

Distillé à l'aide de baies et de plantes récoltées dans les forêts à la frontière entre le Haut-Rhin et les Vosges. Intense et complexe, aux notes de zests d'agrumes, de résine et de sous-bois.

Notre accord Gin & Tonic suggéré : MATCH Tonic Herbacé (+4€)

Christian Drouin “Carmina”, Normandie (43°) 16€

Assemblage dédié aux fruits rouges. Particulièrement gourmand, toujours avec la particularité de l'utilisation de la pomme à cidre, la framboise et le cassis dominant.

Notre accord Gin & Tonic suggéré : MATCH Tonic Floral (+4€)

Malouin's “Gin Breton”, Bretagne (43°) 16€

Le local : élaboré à partir de genièvre, d'agrumes (citron & yuzu) et de coriandre, il se distingue par l'ajout d'extraits d'algues récoltées à la main à marée basse le long du littoral breton, sur la côte d'Emeraude.

Notre accord Gin & Tonic suggéré : MATCH Tonic Indian (+4€)

Japon

Etsu Sakura (43°) 17€

Hommage à la tradition du Hanami, là où les cerisiers en fleurs révèlent leur beauté éphémère. En résulte un gin floral à souhait, léger et aux senteurs du printemps.

Notre accord Gin & Tonic suggéré : MATCH Tonic Floral (+4€)

Etsu Pacific Ocean Water (45°) 17€

Explosion des parfums pour ce gin de la région de Hokkaido. Citron et genièvre se marient à merveille avec l'utilisation de l'eau de mer, conférant au gin une légère salinité.

Notre accord Gin & Tonic suggéré : MATCH Tonic Indian (+4€)

Kinobi Dry (45.7°) 18€

Un gin singulier, assemblé avec la célèbre eau de Fushimi. Notes de genièvre et plantes japonaises, avant une finale légèrement chaude et épicée.

Notre accord Gin & Tonic suggéré : MATCH Tonic Indian (+4€)

VODKAS (4 cl)

Le Philtre, *France* (40°) 15€

Grey Goose Originale, *France* (40°) 19€

MEZCAL (4 cl)

Encantado Artesanal, *Mexique* (43°) 15€

Del Maguey Vida, *Mexique* (42°) 17€

CACHAÇA (4 cl)

Leblon, *Brésil* (40°) 15€

PISCO (4 cl)

Macchu "The Spirits of Andes", *Pérou* (43°) 15€

SOTOL (4 cl)

Nocheluna, *Mexique* (43°) 17€

TÉQUILA (4 cl)

KAH Blanco, *Mexique* (40°) 16€

KAH Anejo, *Mexique* (40°) 17€

KAH Reposado, *Mexique* (40°) 17€

Patron Silver, *Mexique* (40°) 19€

AQUAVIT (4 cl)

AALBORG Taffel Aquavit, *Dannemark* (45°) 15€

Le supplément soft est au tarif de 4€

Nos digestifs

BAS ARMAGNAC (4 cl)

Domaine de Charron, 2003 (50,8°) 21€

Château de Laubade, Intemporel N°5 (40°) 23€

COGNACS (4 cl)

Grosperin, "Île d'Oléron", 10 ans (56,6°) 16€

Jouffe XO (40°) 34€

Rémy Martin XO (40°) 48€

CALVADOS (4 cl)

Christian Drouin, VSOP (40°) 16€

Christian Drouin, X.O (40°) 19€

Christian Drouin, Hors d'Age - 18 ans (42°) 24€

EAUX-DE-VIE (4 cl)

Gamme "Cœur de Chauffe" (Maison Miclo, Alsace)

Kirsch (45°) 19€

Mirabelle (45°) 19€

Poire Williams (45°) 19€

Framboise (45°) 19€

CHARTREUSES (4 cl)

La Verte (55°), La Jaune (43°) 15€

Liqueur d'Elixir 1605 (56°) 19€

Cuvée des M.O.F Sommeliers (45°) 19€

Le supplément soft est au tarif de 4€



- Bailey's / Mr. Black Coffee / Amaretto "Disaronno"
- Get 27 ou Get 31 / Limoncello "La Mer Blanche" 
- Cointreau / Grand Marnier "Cordon Rouge" / Bénédictine
- Italicus / St-Germain / Suze
- Fernet Branca / Amaro "Vecchio del Capo" / Pimm's N°1 / Drambuie
- *Nos liqueurs de part le monde :*
 - LA YUZU ou LA TOMATO (Japon)
 - NIXTA, Liqueur de Maïs (Mexique)
 - Umeshu The Matsui, Liqueur de Prune (Japon)
 - Skinos, Liqueur de Mastiha (Grèce)

Nos softs

SIROPS (Maison "Monin") (3 cl)

Menthe Verte, Grenadine, Fraise, Pêche, Orgeat, Citron Jaune 5.5€

SODAS

HOUL Cola (33cl) 7€

HOUL Cola Zéro (33 cl) 7€

HOUL Tea (33 cl) 7€

HOUL Limonade (33cl) 7€

Sélection de sodas "Fever-Tree" (20cl) 7€

- Ginger Beer : Soda fermenté. Goût intense et piquant.
- Ginger Ale : Soda gazeifié. Doux et sucré.

Sélection "Match Tonic" (20cl) 7€

- Indian : Le tonic par excellence, genièvre et relevé par la citronnelle.
- Mediterranean : Herbacé (sauge, romarin & basilic).
- Spicy : Piment Red Bird Eye, poivre noir & gingembre frais.
- Floral : Baies d'Açaï et fleurs de jasmin.

JUS

Sélection de jus de fruits locaux “ Récol't” (25cl)  7€
Ananas / Orange / Pomme nature / A.C.E

Sélection d'été “Alain Milliat” 7,5€

- Nectar de Mangue (20cl)
- Nectar de Fraise (20cl)
- Jus de Pamplemousse (20cl)
- Jus de Tomate Rouge (20cl)
- Infusion glacée Pêche & Verveine (25cl) 

Sélection de jus pressés (15cl) 6€
Orange / Pamplemousse

EAUX

Plancoët classique (50 cl) 5€

Plancoët classique (1L) 7€

Plancoët fines bulles (50 cl) 5€

Plancoët fines bulles (1L) 7€

BOISSONS CHAUDES

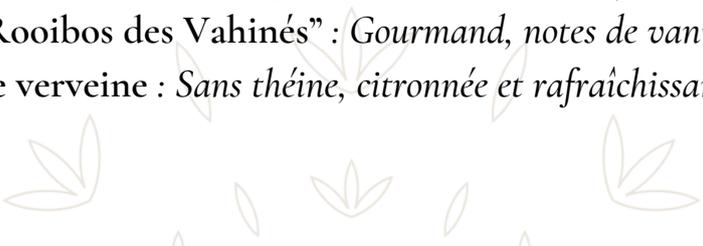
L'Expresso / Le décaféiné, *Maison Coïc* 4€

Café crème / Café noisette 4,5€

Double Expresso, *Maison Coïc* 5€

Cappuccino 6€

Sélection de thés et infusions bios “Palais des Thés” 6,5€

- Thé Vert à la menthe marocaine : *Le thé marocain par excellence.*
 - Thé Vert japonais “Sencha Ariake” : *Frais, végétal et légèrement iodé.*
 - Thé Noir Bergamote “Earl Grey Queen Blend” : *Intense et zesté.*
 - Thé Noir “Golden Darjeeling” : *Puissant et aromatique.*
 - Infusion “Rooibos des Vahinés” : *Gourmand, notes de vanille/amande.*
 - Infusion de verveine : *Sans théine, citronnée et rafraîchissante.*
- 

À la carte

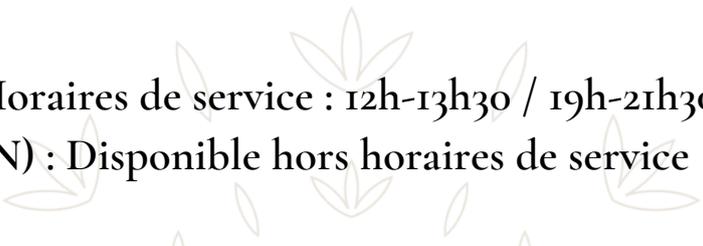
LE COIN SNACK

Rillettes de maquereaux au cidre bio et poivre vert (N), Breizh'illete	10€
Rillettes de rouget grondin à la citronnelle (N), Breizh'illete	10€
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan	14€
Assiette de fromages affinés (N)	18€
Assiette de jambon Serrano (N)	18€
Assiette de 6 huîtres Béniguet de l'archipel de Bréhat	18€
Salade Birinic (sucrine / féta / olives de Kalamata / crevettes / tomates)	22€
Planche mixte charcuterie et fromage	35€

LE COIN CHAUD

Assiette de frites maison	8€
Omelette nature ou aux algues nori	12€
Croque-monsieur au Prince de Paris et tomme de Rhuys	24€
Le chicken burger et cheddar avec frites maison	25€
Poulpe grillé, mayonnaise au kombu royal et sucrine	26€
Le burger au pulled pork et cheddar avec frites maison	29€
Rigatoni cuisinés au homard et bisque aux agrumes	38€

Horaires de service : 12h-13h30 / 19h-21h30
(N) : Disponible hors horaires de service



LE COIN DES DESSERTS

Salade fruits frais (N)	9€
Riz au lait à la vanille Bourbon et caramel au beurre salé (N)	9€
Mi-cuit au chocolat et crème anglaise (gluten / oeuf / lactose)	12€
Assiette de fraises de Plougastel et crème d'Isigny à la vanille (lactose)	12€
Tarte feuilletée aux pommes et glace vanille	12€

Horaires de service : 12h-13h30 / 19h-21h30
(N) : Disponible hors horaires de service

