

# LE BIRINIC

HÔTEL L'AGAPA

CARTE DES COCKTAILS ET DES BOISSONS

# 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 notamment par les Alpes françaises ou encore par la Suisse. Mes expériences auprès de chefs étoilés tels que Nicolas STAMM ou Anne-Sophie PIC ont su m’inspirer le sens du détail et l’envie constante de la recherche d’originalité.

Pour cette carte, l’inspiration est puisée à travers la diversité d’éléments que nous offre la nature. Nous sommes en quête permanente de produits inédits, avec pour fil rouge la confection d’un maximum de préparations dites « maison ».

Aparté gustatif : votre cocktail vous sera servi si nécessaire sur glace pure. Ne vous fiez pas à son aspect impressionnant, la masse de glace reste équivalente à celle d’un verre composé de glaçons traditionnels. L’avantage ? La dilution sera réduite de près de 90%. En résulte une boisson toujours fraîche et qui ne perd pas en saveurs. ”

Kellian AIGUIER





# LA MER<sup>16CL/11°</sup> | 17€

**Gin infusé aux algues - Pomme Verte & Fenouil - Citron Jaune - Tonic**

“ Escale au large des côtes écossaises, là où le gin aux algues révèle ses embruns salés. Pomme et fenouil en adoucissent son aspect minéral avant qu'une vague de bulles fraîches et amères ne viennent se briser délicatement en bouche. ”

Douceur	<input type="range"/>	Force
Acidité	<input type="range"/>	Amertume
Non sucré	<input type="range"/>	Sucré



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nos prix s'entendent en euros, nets, taxes et service inclus. **Crédit photo : Tehamé Studio.**



# LE DESERT<sup>10CL/25°</sup> | 17€

Sotol – Cacao & Vanille – Piment Vert Jalapeño – Citron Vert

“ Aux confins du désert incandescent mexicain, le sotol (spiritueux hybride entre tequila et mezcal) révèle son caractère chaleureux et végétal. Cacao et vanille tempéreront la traversée avant une secousse finale apportée par le jalapeño. Voyage à la fois brûlant et captivant. ”

Douceur		Force
Non sucré		Sucré

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nos prix s'entendent en euros, nets, taxes et service inclus. **Crédit photo :** Designed by Freepik.



# LA FORÊT<sup>12CL/22,5°</sup> | 17€

Rye Whisky infusé à la genièvre & au thé Lapsang Chinbara - Herbes & Miel - Cerise Amarena - Vin doux naturel Hors d'Âge

“ Au coeur des grandes forêts du monde, où le parfum résineux du genévrier se mêle aux volutes fumées du Lapsang. Notes herbacées et miellées s'entrelacent à merveille avec la cerise, pour une douce promenade au fond des bois. ”



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nos prix s'entendent en euros, nets, taxes et service inclus. **Crédit photo** : Designed by Freepik.

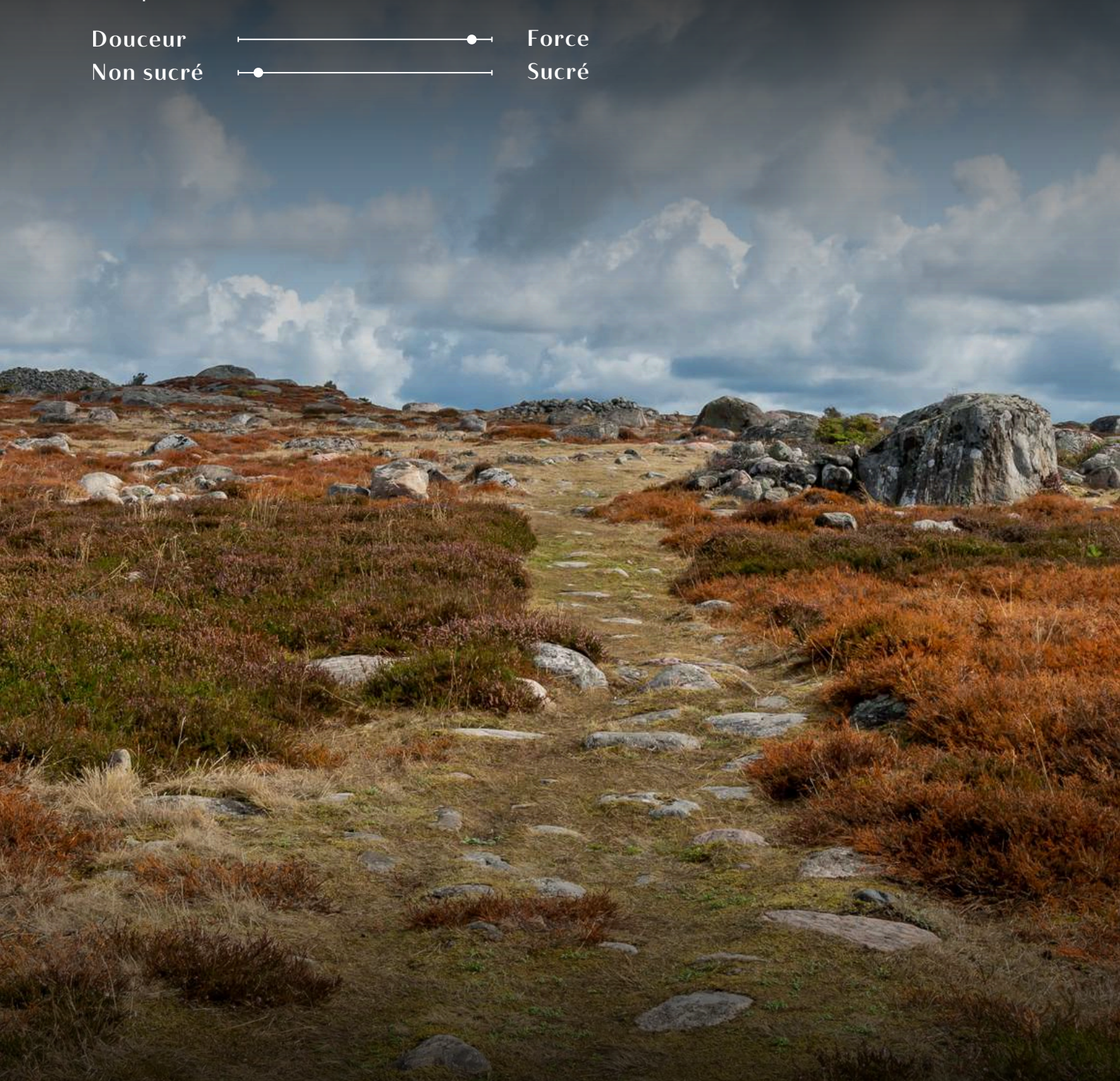


# LA TERRE<sup>7CL/32,9°</sup> | 17€

**Whisky tourbé 10 ans d'âge - Betterave rouge rôtie - Poivre Noir**

“ Entre les landes écossaises et le souffle du vent, la tourbe révèle ses effluves fumées. Sortie de terre, la betterave apporte rondeur et douceur, tandis que le poivre noir y trace une finale piquante, pour un cocktail tout en puissance aux notes les plus abruptes de la terre. ”

Douceur —————●————— Force  
Non sucré —●————— Sucré



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nos prix s'entendent en euros, nets, taxes et service inclus. **Crédit photo** : Designed by Freepik.

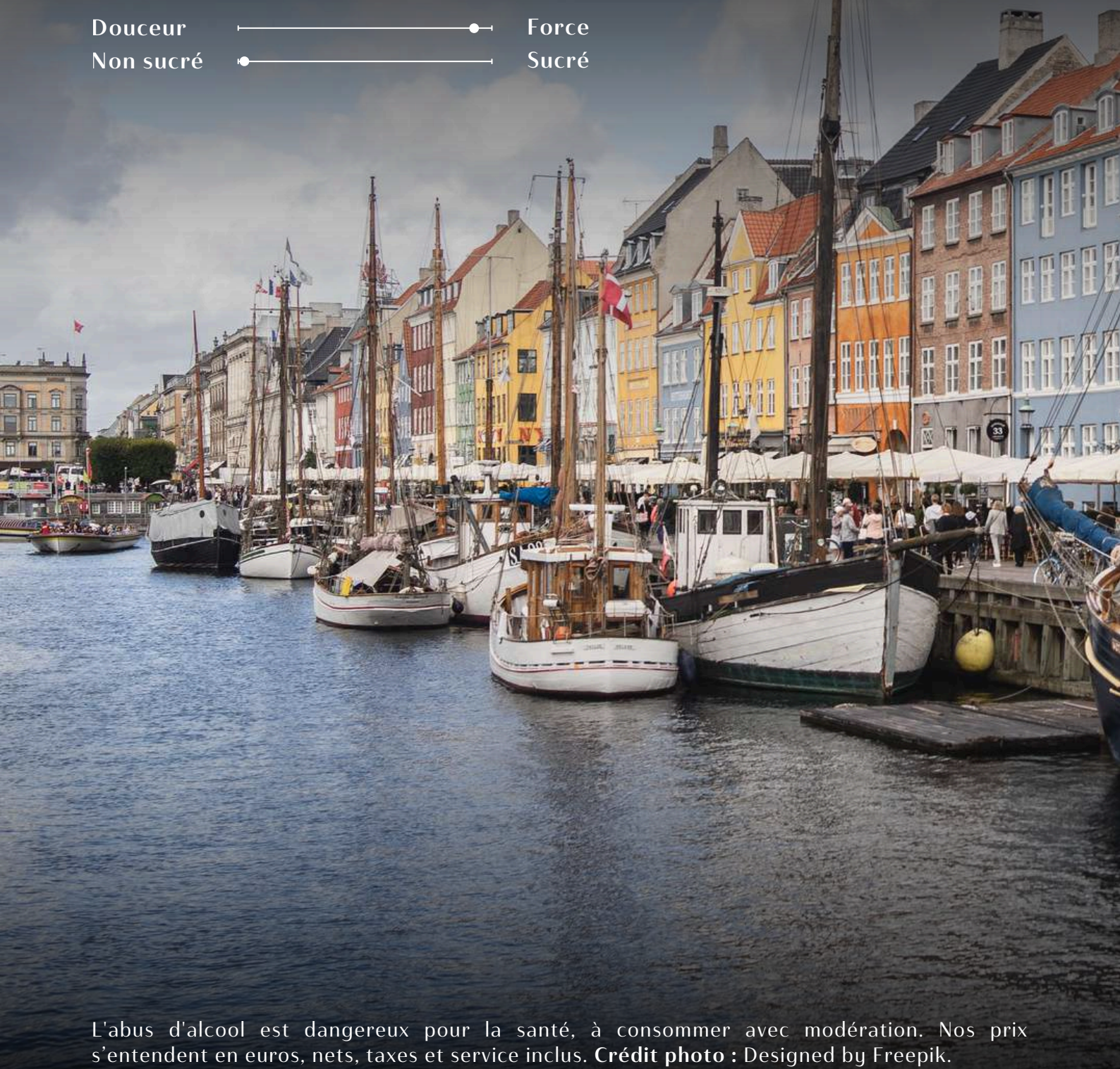


# LA GLACE<sup>8CL/36,9°</sup> | 17€

Aquavit infusé aux graines de sésame au curry - Vermouth Blanc - Absinthe Supérieure - Saumure d'olive verte

“ Un cocktail doré comme un oeil de GoldenEye : la froideur de l'eau de vie danoise se révèle chaleureuse sous des notes toastées de sésame au curry, enrobées avec force et douceur, respectivement par l'absinthe et l'olive. Si l'agent 007 était en mission dans le Grand Nord, c'est ce cocktail qu'il choisirait pour sa pause secrète au comptoir des grands hôtels. ”

Douceur —————●————— Force  
Non sucré ●————— Sucré



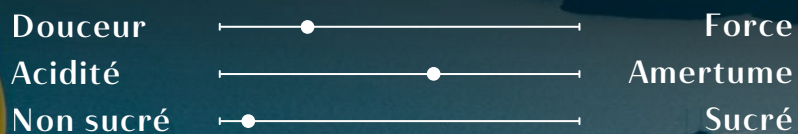
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nos prix s'entendent en euros, nets, taxes et service inclus. **Crédit photo** : Designed by Freepik.



# LE SOLEIL<sup>16CL/15,5°</sup> | 17€

Gin infusé au basilic & à la Feta - Mastiha - Saké au yuzu - Tonic thym & Citron jaune

“ Une gorgée de Méditerranée : voyage en terres grecques pour une union herbacée, grasse et iodée, idéalement contrebalancée par la fraîcheur de bulles amères au thym et citron. ”



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nos prix s'entendent en euros, nets, taxes et service inclus. **Crédit photo** : Designed by Freepik.



# LA BRISE<sup>14</sup>CL/6,3° | 17€

## Fleurs de cerisier - Poivre Blanc - Verjus - Saké Pétillant

“ Véritable ode au printemps et à la légèreté, la fleur de cerisier danse à merveille avec la vivacité des raisins et du poivre blanc. Le saké, ici habillé d'une robe pétillante, termine avec douceur cette délicate envolée aérienne. ”

Douceur —●—————  
Herbacé —————●—  
Non sucré ———●—————

Force  
Floral  
Sucré

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





# LE VOLCAN<sup>14CL/13,5°</sup> | 17€

**Rhum blanc infusé aux épices - Mangue - Tepache Ananas & Piment antillais**

“ Expédition au coeur des terres de feu où les premiers jaillissements des épices du rhum blanc se mêlent à une pointe de douceur fruitée, avant un bouquet final pétillant et piquant. ”

Douceur —————●————— Force  
Non sucré —————●————— Sucré

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nos prix s'entendent en euros, nets, taxes et service inclus. **Crédit photo** : Designed by Freepik.



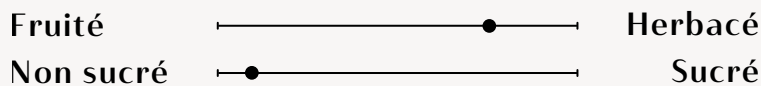
# LES SANS ALCOOL | 14€

## L'ESTIVAL

16CL

**Gin 0% - Sirop de raisin - Citron Vert - Pétillant Bergamote & Romarin**

“ Promenade d'été entre vignes et jardin : la douceur des agrumes et la fraîcheur du raisin rencontrent avec finesse les notes herbacées du romarin. ”

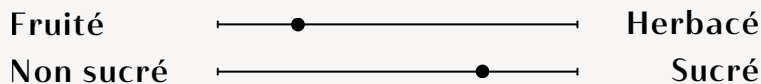


## L'EXOTIQUE

16CL

**Café - Nectar de mangue - Pomme - Rooibos - Verjus**

“ Comme une escale lointaine : mangue onctueuse et pomme acidulée s'entrelacent, relevées par les notes chaleureuses de café et de rooibos. ”

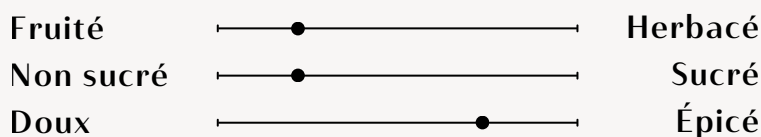


## L'ÉPICÉ

17CL

**Hydrolat aux épices - Pamplermousse - Orgeat - Citron jaune - Soda au gingembre**


“ Vibrant et effervescent, ce cocktail s'ouvre sur la fraîcheur d'agrumes avant de laisser éclater toute la puissance du gingembre et des épices. ”



Nos prix s'entendent en euros, nets, taxes et service inclus.











# NOS APÉRITIFS

KIRS (12CL)	Kir Breton	8€
	Kir Vin Blanc	10€
	Kir Royal	15€
	<b>Crèmes de fruits de la Maison Miclo (Lapoutroie, Alsace) :</b> Cassis / Framboise / Pêche des Vignes / Myrtille.	
ANISÉS (4CL)	Ricard / Pastis AELRED 1889 / Brastis (Bretagne)	7€
	Absinthe Supérieure “ La Fée ” (68°)	7€
VERMOUTHS ET BITTERS (4CL)	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 (33cl)	7€
	Le Verger de Kernivinen, Perros-Guirec (75cl) 	19€
PORTOS (6CL)	KOPKE, Vintage 2016	9,5€
	KOPKE, Fine White	9,5€
BIÈRES	L'artisanale, Brastillerie KanArFoll (Perros-Guirec) (33cl)	8€
	<b>Au choix :</b> Blonde (5°) / Blanche (4°) / Triple (8°) / IPA (6°).	
	Bière sans alcool, Jupiler 0,0%, Belgique (25cl)	6€

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



# LA CAVE DU BIRINIC

		12CL	75CL
LES BLANCS	<b>AOP Muscadet Sèvre et Maine</b>   Domaine de Bonnet-Huteau, 2023	10€	45€
	<b>AOP Gewurztraminer</b>   Famille Hebinge, 2023	11€	42€
	<b>AOP Menetou-Salon</b> Domaine Laporte, 2023	12€	54€
	<b>AOP Saint-Véran “ En Pommard ”</b>  Domaine de la Croix Sénaillet, 2023	14€	54€
	<b>AOP Sauternes “ Clos des Princes ”</b> Expert et fils, 2018	15€	70€
LES ROUGES	<b>AOP Bourgueil “ Sur le fruit ”</b>  Audebert et fils, 2024	12€	54€
	<b>AOP Côtes du Roussillon “ Les Sorcières ”</b> Domaine de Grand Romane, 2024	13€	46€
	<b>AOP Irancy</b>  David Renaud, 2021	14€	59€
	<b>AOP Côtes de Bordeaux “ Le Versant ”</b> Famille Mitjavile, 2022	15€	55€
LE ROSÉ	<b>AOP Figuière “ Première ”</b>  Famille Combard, 2024	12€	44€

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



# LA CAVE DU BIRINIC

		10CL	15CL	75CL
LE SAKÉ	ONNA JOSHU Junmain Ginjo Japon, Honshu-Gifu	17€		
	TSUKINOKATSURA Yanagi Japon, Honshu-Kyoto	18€		
FLÔTES DE CHAMPAGNE	Laurent Perrier, Brut	19€	90€	
	Laurent Perrier, Brut Cuvée Rosé	21€	125€	
CHAMPAGNES	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.**

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



# NOS SPIRITUEUX

		4CL
WHISKY	<b>Blend, Écosse : Big Peat 2010, Fèis Ìle (50°)</b>	20€
	Blend (Ardbeg / Bowmore / Caol Ila / Port Ellen) en édition limitée, révélé au célèbre Fèis Ìle. Très tourbé, fumée douce et notes de charbon... Finale similaire aux douces senteurs d'un barbecue d'été.	
	<b>Highlands, Écosse : Oban Little Bay (43°)</b>	17€
	L'une des plus petites distilleries d'Écosse. Riche et moelleux. Malté & doucement mentholé.	
	<b>Islay, Écosse : Caol Ila 8 ans / Very Cloudy / Artist Collective 7.0 (43°)</b>	17€
	Tourbé au fort caractère. Très aromatique : charbonné, cendré. Limité à 2753 bouteilles dans le monde.	
	<b>Islay, Écosse : Octomore 13.1 (59,2°)</b>	58€
	Voyage en haute altitude tourbée. Excessif mais néanmoins prodigieux. PPM : 137.3	
	<b>Lowlands, Écosse : Ailsa Bay (48,9°)</b>	19€
	L'expression parfaite de l'équilibre entre tourbe et douceur. Fumé, vanillé, caramélisé.	
	<b>Speyside, Écosse : Glenfarclas 15 ans (46°)</b>	24€
	Riche et équilibré sur le sherry. L'âge parfait pour faire ressortir toute la complexité de la maison.	
	<b>États-Unis : Sonoma California Rye (46,5°)</b>	17€
	Dominante de seigle. Résolument sec et épicé. Notes sous-jacentes gourmandes (griotte, érable).	
	<b>États-Unis : Blanton's Original (46,5°)</b>	20€
	Dominante de maïs. Céréalière. Chêne et vanille.	
	<b>France : Maison Benjamin Kuentz, " Spicy Noubas " (46°)</b>	19€
	Véritable sensation de velours aux notes épicées, à l'attaque sur le paprika et le curcuma, mais aussi fruitées.	
	<b>France : Armorik 2012, Sherry Cask Foundations (56°)</b>	20€
	Le local : produit à moins de 15km de Perros-Guirec. 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.	

Le supplément soft est au tarif de 4€. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nos prix s'entendent en euros, nets, taxes et service inclus.



# NOS SPIRITUEUX

		4CL
WHISKY	<b>Irlande : Waterford, “ Micro Cuvée Racines Foundations ” (50°)</b>	18€
	Trait d’union singulier entre vin et whisky. Assemblage de single malts vieillis respectivement en fûts de bourbon, de chêne et d’ex-fûts de Bordeaux. Novateur.	
	<b>Japon : The Matsui, Mizunara (48°)</b>	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.	
	<b>Japon : The Matsui 5 ans, Sakura (48°)</b>	29€
RHUMS	Vieilli en un seul fût de cerisier. L’essence même de la fleur est magnifiquement prononcée.	
	<b>Japon : The Yamazaki Distiller’s Reserve (43°)</b>	26€
	Assemblage de single malts. Noix de coco et épices douces (vanille, cannelle). Riche en somme.	
	<b>Taiwan : Kavalan Podium (46°)</b>	22€
	Whisky d’assemblage. Belle palette aromatique oscillant entre la délicatesse des fleurs blanches, de la mangue et du bois de cèdre. S’en suit des notes plus gourmandes autour du miel, des biscuits et du cacao.	
RHUMS	<b>Cuba : Eminente Reserva 7 ans (41.3°)</b>	15€
	Assemblage d’aguardientes et de rhum cubain. Fumé & épicé. Café et vanille.	
	<b>Guatemala : Zacapa Royal (45°)</b>	58€
	Assemblage provenant de rares fûts de chêne exclusivement français. Grande ampleur en bouche sur les agrumes et le caramel. Finale exotique et sucrée.	
	<b>Ile de la Réunion : Isautier 7 ans (40°)</b>	15€
RHUMS	Belle entrée en matière pour ce rhum vieux à la fois gourmand, frais, fruité et finement épicé.	
	<b>Ile de la Réunion : Isautier Louis et Charles (58°)</b>	28€
RHUMS	Cuvée hommage aux fondateurs de la maison. Assemblage rhum vieux & rhum agricole de 15 ans d’âge. Boisé, fruité. Finale intense sur le café.	

Le supplément soft est au tarif de 4€. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nos prix s'entendent en euros, nets, taxes et service inclus.



# NOS SPIRITUEUX

		4CL
RHUMS	<b>Jamaïque : Hampden 8 ans (46°)</b> Le début des rhums âgés chez Hampden, distillerie vieille de près de 265 ans. Fruits exotiques mûrs. Vif et épicé. Puis finement boisé.	17€
	<b>Guadeloupe / Martinique : Longueteau “ Concerto ” (47.9°)</b> Assemblage de millésimes d’au moins 6 ans. Entrée en matière boisée et fumée. Pointe saline. Tabac humide et cigare vanillé.	19€
	<b>Guadeloupe / Martinique : Cheval Bondieu A.1710 (51.5°)</b> Assemblage de rhums ayant évolués sous bois de 18 à 36 mois. Cassis, vanille et cacao grillé. Finale boisée et subtilement épicée.	29€
	<b>Guadeloupe / Martinique : J.M, Jardin Fruité (42°)</b> Rond et gourmand. Fruits flambés, douce amertume d’agrumes confits, vanille.	18€
	<b>Guadeloupe / Martinique : Bologne 100% Canne Noire (70,2°)</b> 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.	22€
GINS	<b>Allemagne : Monkey 47 (47°)</b> 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€	16€
	<b>Angleterre : Sipsmith (41.6°)</b> 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€	16€
	<b>Écosse : Hendrick’s (41.4°)</b> L’intemporel Hendrick’s : joli bouquet floral, subtilement accompagné par de belles notes de concombre. Notre accord Gin & Tonic suggéré : MATCH Tonic Floral 4€	15€

Le supplément soft est au tarif de 4€. L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nos prix s’entendent en euros, nets, taxes et service inclus.

# NOS SPIRITUEUX

		4CL
GINS	<b>Écosse : Isle of Harris “ Sugar Kelp ” (45°)</b>	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€	
	<b>France : Nusbaumer, Jos’Berri, Alsace (45°)</b>	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€	
	<b>France : Miclo Forestier, Alsace (43°)</b>	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€	
	<b>France : Christian Drouin “ Carmina ”, Normandie (43°)</b>	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€	
	<b>France : Malouin’s “ Gin Breton ”, Bretagne (43°)</b>	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€	
	<b>Japon : Etsu Sakura (43°)</b>	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€	

Le supplément soft est au tarif de 4€. L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nos prix s’entendent en euros, nets, taxes et service inclus.




# NOS SPIRITUEUX

		4CL
GINS	<b>Japon : Etsu Pacific Ocean Water (45°)</b>	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€	
	<b>Japon : Ki No Bi Dry (45.7°)</b>	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	Le Philtre, France (40°)	15€
	Grey Goose Originale, France (40°)	19€
MEZCAL	Encantado Artesanal, Mexique (43°)	15€
	Del Maguey Vida, Mexique (42°)	17€
CACHAÇA	Leblon, Brésil (40°)	15€
PISCO	Macchu “ The Spirits of Andes ”, Pérou (43°)	15€
SOTOL	Nocheluna, Mexique (43°)	17€
TÉQUILA	KAH Blanco, Mexique (40°)	16€
	KAH Anejo, Mexique (40°)	17€
	KAH Reposado, Mexique (40°)	17€
	Patron Silver, Mexique (40°)	19€
AQUAVIT	AALBORG Taffel Aquavit, Dannemark (45°)	15€
SHOCHU	YAMATOZAKURA, Beni-Imo Genshu, Japon (35%)	17€
	OHISHI Premium Sakura, Japon (43%)	18€

Le supplément soft est au tarif de 4€. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nos prix s'entendent en euros, nets, taxes et service inclus.



# NOS DIGESTIFS

		4CL
BAS ARMAGNAC	Domaine de Charron, 2003 (50,8°)	21€
	Domaine de Charron, 1992 (48.3°)	29€
COGNACS	Grosperin, “ Île d’Oléron ”, 10 ans (56,6°)	16€
	Grosperin, “ Bons Bois ”, 27 ans (52,4°)	30€
	Rémy Martin XO (40°)	48€
CALVADOS	Christian Drouin, VSOP (40°)	16€
	Christian Drouin, X.O (40°)	19€
	Christian Drouin, Hors d’Age - 18 ans (42°)	24€
EAUX-DE-VIE	<b>Gamme “ Cœur de Chauffe ” (Maison Miclo, Alsace)</b>	
	Kirsch (45°)	19€
	Mirabelle (45°)	19€
	Poire Williams (45°)	19€
	Framboise (45°)	19€
CHARTREUSES	Génépi Des Pères Chartreux (44,7°)	12€
	La Verte (55°), La Jaune (43°)	15€
	Liqueur d’Elixir 1605 (56°)	19€
	Cuvée des M.O.F Sommeliers (45°)	19€
LIQUEURS	Bailey’s / Mr. Black Coffee / Amaretto “ Disaronno ”	8,5€
	Get 27 ou Get 31 / Limoncello “ La Mer Blanche ” 	8,5€
	Cointreau / Grand Marnier “ Cordon Rouge ” / Bénédictine	8,5€
	Italicus / St-Germain / Suze	8,5€
	Fernet Branca / Amaro “ Vecchio del Capo ” / Pimm’s N°1 / Drambuie	8,5€
	<b>Nos liqueurs de part le monde :</b>	8,5€
	- LA YUZU ou LA TOMATO (Japon)	
	- NIXTA, Liqueur de Maïs (Mexique)	
	- Umesu The Matsui, Liqueur de Prune (Japon)	
	- Skinos, Liqueur de Mastiha (Grèce)	

Le supplément soft est au tarif de **4€**. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nos prix s'entendent en euros, nets, taxes et service inclus.



# NOS SOFTS

<b>SIROPS (Maison “ Monin ”) (3 cl)</b>	Menthe Verte, Grenadine, Fraise, Pêche, Orgeat, Citron Jaune	5,5€
<b>SODAS</b>	HOUL Cola (33cl) 7€ HOUL Cola Zéro (33cl) 7€ HOUL Tea (33cl) 7€ HOUL Limonade (33cl) 7€ <b>Sélection de sodas “ Fever-Tree ” (20cl) 7€</b> - Ginger Beer : Soda fermenté. Goût intense et piquant. - Ginger Ale : Soda gazeifié. Doux et sucré. <b>Sélection “ Match Tonic ” (20cl) 7€</b> - Indian : Le tonic par excellence, genièvre et relevé par la citronelle. - Mediterranean : Herbacé (sauge, romarin & basilic). - Spicy : Piment Red Bird Eye, poivre noir & gingembre frais. - Floral : Baies d’Açaï et fleurs de jasmin.	
<b>JUS</b>	<b>Sélection de jus de fruits locaux “ Récol’t ” (25cl)  7€</b> Ananas / Orange / Pomme nature / A.C.E <b>Sélection “ Alain Milliat ” 7,5€</b> - Nectar d’Abricot (20cl) - Nectar de Poire Williams (20cl) - Jus de Pamplemousse (20cl) - Jus de Tomate Rouge (20cl) - Infusion glacée Pêche & Verveine (25cl)  <b>Sélection de jus pressés (15cl) 6€</b> Orange / Pamplemousse	
<b>L’EAU PURIFIÉE IOZ</b>	IOZ - Plate / Tempérée / Gazeuse (37cl) 2,5€ IOZ - Plate / Tempérée / Gazeuse (50cl) 3,5€ IOZ - Plate / Tempérée / Gazeuse (75cl) 5€	

Nos prix s’entendent en euros, nets, taxes et service inclus.

# NOS SOFTS

## BOISSONS CHAUDES

L'Expresso, Maison Coïc	4€
L'Expresso décaféiné, Maison Coïc	4€
Le Café crème / Le Café noisette, Maison Coïc	4,5€
Le Double Expresso, Maison Coïc	5€
Le Double Expresso décaféiné, Maison Coïc	5€
Le Cappuccino	6€
<b>Sélection de thés et infusions bios “ Palais des Thés ”</b>	<b>6,5€</b>
- 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.	

Nos prix s'entendent en euros, nets, taxes et service inclus.



# À LA CARTE

Service au bar et en room-service uniquement

LE COIN SNACK	Rillettes de maquereaux au cidre bio et poivre vert (N) Conserverie “ Breizh’illete ”	10€
	Rillettes de rouget grondin à la citronnelle (N) Conserverie “ Breizh’illete ”	10€
	Sardines au piment d’Espelette, Maison Bordier (N)	13€
	Sardines aux algues, Maison Bordier (N)	13€
	Sardines au beurre demi-sel, Maison Bordier (N)	13€
	Assiette de fromages affinés (N)	18€
	Assiette de jambon Serrano (N)	18€
	Assiette de 6 huîtres Béniguet de l’archipel de Bréhat	18€
LE COIN CHAUD	Assiette de frites maison	8€
	Omelette nature ou aux algues nori	12€
	Raviolis “ Plin ” à la truffe d’été et crème au parmesan	25€
	Le chicken burger et cheddar avec frites maison	25€
	Filet de bar cuit à la flamme, purée de patates douces, condiment miso et citron confit	26€
	Burger au pulled pork et cheddar avec frites maison	29€
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€
	Tarte feuilletée aux pommes et glace vanille	12€

**Horaires de service :** de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30. (N) : Disponible hors horaires de service. Le bar est ouvert 24h/24 pour l’ensemble des boissons hors cocktails. Nos prix s’entendent en euros, nets, taxes et service inclus.

# L'AGAPA

PERROS-GUIREC

## HÔTEL L'AGAPA | PERROS-GUIREC

12 rue des Bons Enfants  
22700 Perros-Guirec | FRANCE  
☎ 02 96 49 01 10  
@reservation@lagapa.com

NOUS SUIVRE

