

LE BIRNIC

HÔTEL L'AGAPA

CARTE DES BOISSONS

NOS APÉRITIFS

KIRS (12CL)	Kir Breton	8€
	Kir Vin Blanc	10€
	Kir Royal	15€
	Crèmes de fruits de la Maison Miclo (Lapoutroie, Alsace) : 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-lõ : 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€
	Au choix : 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	AOP Muscadet Sèvre et Maine Domaine de la Bretonnière, 2024	10€	41€
	AOP Gewurztraminer  Famille Hebinger, 2023	11€	42€
	AOP Bergerac "Nuit Blanche"  Clos le Joncal, 2022	12€	54€
	AOP Viré-Clessé "Harmonie"  Domaine de la Verpaille, 2023	14€	54€
LES ROUGES	AOP Bourgueil " Sur le fruit "  Audebert et fils, 2024	12€	54€
	AOP Côtes du Roussillon " Les Sorcières "  Domaine de Grand Romane, 2024	13€	46€
	AOP Irancy  David Renaud, 2021	14€	59€
	AOP Côtes de Bordeaux " Le Versant "  Famille Mitjavile, 2022	15€	55€
LE ROSÉ	AOP Figuière " Première "  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€
FLÛTES 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.

NOS SPIRITUEUX

4CL

WHISKY

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

Irlande : Waterford, “ Micro Cuvée Racines Foundations ” (50°)

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.

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.

Japon : The Matsui 5 ans, Sakura (48°)

29€

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

Japon : The Yamazaki Distiller's Reserve (43°)

26€

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

Taiwan : Kavalan Podium (46°)

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

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.

Île 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.

Île de la Réunion : Isautier Louis et Charles (58°)

28€

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	Jamaïque : Hampden 8 ans (46°) Le début des rhums âgés chez Hampden, distillerie vieille de près de 265 ans. Fruits exotiques mûrs. Vif et épicé. Puis finement boisé.	17€
	Guadeloupe : Longueteau “ Concerto ” (47.9°) Assemblage de millésimes d'au moins 6 ans. Entrée en matière boisée et fumée. Pointe saline. Tabac humide et cigare vanillé.	19€
	Guadeloupe : Bologne 100% Canne Noire (70,2°) L'ovni. La canne noir sort de l'oubli : canne à faible rendement, son potentiel aromatique n'en reste pas moins incroyable. Complexé et robuste : mentholé, citron confit. Déguster brut, après aération.	22€
	Martinique : J.M, 9ans Itinéraires (53.5°) Version vieillie en fût de chêne neuf américain, ce rhum brille d'une belle ferveur tropicale (mangue & kaki), chaleureusement accompagnée par des notes capiteuses et tertiaires.	29€
	Martinique : J.M, Jardin Fruité (42°) Rond et gourmand. Fruits flambés, douce amertume d'agrumes confits, vanille.	18€
GINs	Allemagne : Monkey 47 (47°) 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€
	Angleterre : Sipsmith (41.6°) 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€
	Écosse : Hendrick's (41.4°) 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

Écosse : 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€

France : 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€

France : 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 dominent.

Notre accord Gin & Tonic suggéré : MATCH Tonic Floral 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€

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	Japon : 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€	
Japon : Ki No Bi 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 épicee.	
	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, Danemark (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	Grospperrin, "Île d'Oléron", 10 ans (56,6°)	16€
	Grospperrin, "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	Gamme "Cœur de Chauffe" (Maison Miclo, Alsace)	
	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€
	Nos liqueurs de part le monde :	8,5€
	- LA YUZU ou LA TOMATO (Japon)	
	- NIXTA, Liqueur de Maïs (Mexique)	
	- Umeshu 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

SIROPS (Maison “ Monin ”) (3 cl)	Menthe Verte, Grenadine, Fraise, Pêche, Orgeat, Citron Jaune	5,5€
SODAS	HOUL Cola (33cl) HOUL Cola Zéro (33cl) HOUL Tea (33cl) HOUL Limonade (33cl)	7€ 7€ 7€ 7€
	Sélection de sodas “ Fever-Tree ” (20cl) - Ginger Beer : Soda fermenté. Goût intense et piquant. - Ginger Ale : Soda gazeifié. Doux et sucré.	7€
	Sélection “ Match Tonic ” (20cl) - 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.	7€
JUS	Sélection de jus de fruits locaux “ Récol’t ” (25cl)  Ananas / Orange / Pomme nature / A.C.E	7€
	Sélection “ Alain Milliat ” - Nectar d’Abricot (20cl) - Nectar de Poire Williams (20cl) - Jus de Pamplemousse (20cl) - Jus de Tomate Rouge (20cl) - Infusion glacée Pêche & Verveine (25cl) 	7,5€
	Sélection de jus pressés (15cl) Orange / Pamplemousse	6€
L’EAU PURIFIÉE	IOZ - Plate / Tempérée / Gazeuse (37cl)	2,5€
IOZ	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 Espresso, Maison Coïc	5€
	Le Double Espresso décaféiné, Maison Coïc	5€
	Le 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.	

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)	12€
	Sardines au beurre demi-sel, Maison Bordier (N)	12€
	Assiette de fromages affinés (N)	18€
	Terrine de volaille au foie gras maison (N)	19€
LE COIN CHAUD	Assiette de frites maison	8€
	Velouté de saison, croûtons et emmental	9€
	Omelette nature ou aux algues nori	12€
	Saucisse de Bretagne et haricots blancs de la conserverie bretonne (N)	15€
	Blanquette de dinde de la conserverie bretonne (N)	15€
	Risotto de la mer de la conserverie bretonne (N)	16€
	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)	10€
	Tarte feuilletée aux pommes et glace vanille	10€
LE COIN GOURMANDISES	Cacahuètes caramélisées et pointe de vanille 45g (N)	3,50€
	Noisettes caramélisées et éclats de fève de cacao 45g (N)	3,50€
	M&M's 45g (N)	3,50€
	Bounty 57g (N)	3,50€
	KitKat 41,5g (N)	3,50€
	Snickers 50g (N)	3,50€

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

