

LE BIRINIC

HÔTEL L'AGAPA

CARTE DES BOISSONS

NOS APÉRITIFS

KIRS (12CL)	Kir Breton	8€
	Kir Vin Blanc	10€
	Kir Royal	15€
	Crèmes de fruits : Cassis / Framboise / Pêche des Vignes / Myrtille.	
ANISÉS (4CL)	Ricard / Pastis 51/ Pastis AELRED 1889 / Brastis	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	Verre de cidre brut de Kernivinen, Perros-Guirec 	5€
	Le Verger de Kernivinen brut, Perros-Guirec (75cl) 	19€
	Le Verger de Kernivinen Extra-brut, Perros-Guirec (75cl) 	24€
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	11€	
	Domaine de la Bretonnière, 2025		
	AOP Sancerre “Grande Réserve” 	13€	
	Domaine Henri Bourgeois, 2025		
	AOP Viré-Clessé “Harmonie” 	14€	
	Domaine de la Verpaille, 2023		
	AOP Jurançon Moelleux 	12€	
	Domaine Bru-Baché, 2023		
LES ROUGES	AOP Bourgueil “Sur le Fruit”	12€	
	Audebert et Fils, 2024		
	AOP Gigondas	13€	
	Domaine Grand Romane, 2023		
	Aop Hautes-Côtes-De-Nuits	14€	
	Domaine Guy et Yvan Douleur, 2023		
	AOP Haut-Médoc	15€	
	Château de Dauzac, 2017		
LE ROSÉ	IGP Ile de Beauté “Primizia” 	12€	
	Domaine Mondange, 2025		
FLÛTES DE CHAMPAGNE	De Saint Gall 1er cru, Blanc de blanc	22€	95€
	De Saint Gall 1er cru, Brut rosé	20€	89€
CHAMPAGNES	Jacquesson, Cuvée N°749	125€	
	Laurent-Perrier, Cuvée Héritage	160€	
	Jacquesson, Dizy Corne Bautray, Lieux-dits	265€	
	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	Irlande : Connemara (40°)	22€
	Le Connemara comme on le connaît, comme on l'imagine, ce classique irlandais connu pour son élégance, son fumet, et sa tourbe	
	Blend, Écosse : Big Peat 2010, Fèis Ìle (50°)	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.	
	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	
	Islay, Écosse : Ardbeg 10 ans (43°)	19€
	Le plus tourbé des single malts d'Islay dans une jeune version non-filtrée à froid qui renoue avec la tradition. iodé et épicé.	
	Islay, Écosse : Laphroaig Select (40°)	17€
	Tourbé, vanillé, épicé, l'Écosse dans sa complexité et son élégance la plus pure.	
	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 Gold (46,5°)	20€
	Dominante de maïs. Céréalière. Chêne et vanille.	
	États-Unis : Woodford réserve (45,2°)	19€
	Kentucky straight rye. Épicé, quelque peu boisé et cannellé, de belle note de miel et de malt pour finir.	

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

WHISKY	France : Maison Benjamin Kuentz, “ Spicy Nouba ” (46°)	19€
	Véritable sensation de velours aux notes épicées, à l’attaque sur le paprika et le curcuma, mais aussi fruitées.	
	France : Warenghem Armorik Classic (46°)	20€
	Rien de plus local: distiller à 20 km de notre hotel, découvrez la région en un verre, doux, onctueux, et gourmand	
	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.	
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.	
	Guatemala : Barlovento, V.S.O.P. Spiced Edition (43°)	17€
	un rhum aux épices travailler durant 4 ans en fût de bourbon. le résultat: un nez fort, épicé, boisé. En bouche, une rondeur surprenante avec vanille et café torréfié.	

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

RHUMS	Jamaïque : Hampden 8 ans (46°)	17€
	Le début des rhums âgés chez Hampden, distillerie vieille de près de 265 ans. Fruits exotiques mûrs. Vif et épicé. Puis finement boisé.	
	Ile de la Réunion : Isautier cuvée océanique (30°)	13€
	Un entre deux entre Liqueur et Rhum arrangé, fraîche, sucrée, aux notes de noix de coco et gousse de vanille	
	Guadeloupe : 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.	
	Martinique : J.M, 9ans Itinéraires (53.5°)	29€
	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.	
	Martinique : J.M, Jardin Fruité (42°)	18€
	Rond et gourmand. Fruits flambés, douce amertume d'agrumes confits, vanille.	

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	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. Épicé et poivré. Notre accord Gin & Tonic suggéré : MATCH Tonic Herbacé 4€	
	Écosse : Hendrick's (41.4°)	16€
	L'intemporel Hendrick's : joli bouquet floral, subtilement accompagné par de belles notes de concombre. Notre accord Gin & Tonic suggéré : MATCH Tonic Floral 4€	
	Écosse : Hendrick's OASIUM (40°)	15€
	L'intemporel Hendrick's : joli bouquet floral, cette fois-ci accompagné d'orange et de baies rouges. parfait pour la découverte en restant sur des terrains connus Notre accord Gin & Tonic suggéré : MATCH Tonic Indian 4€	
	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 : 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€	

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
VODKAS	Nuage, France (40°)	15€
MEZCAL	Encantado Artesanal, Mexique (43°)	15€
	Del Maguey Vida, Mexique (42°)	17€
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, 2005 (50,8°)	19€
	Domaine de Charron, 1992 (48.3°)	29€
COGNACS	Gros Perrin, “ Île d’Oléron ”, 10 ans (56,6°)	16€
	Gros Perrin, “ Bons Bois ”, 27 ans (52,4°)	30€
	Rémy Martin XO (40°)	48€
CALVADOS	Christian Drouin, X.O (40°)	19€
	Christian Drouin, Hors d’Age - 18 ans (42°)	24€
EAUX-DE-VIE	Christian Drouin, La Blanche, EDV de Cidre (40°)	15€
	Maison Miclo, Kirsch (45°)	19€
	Maison Miclo, Mirabelle (45°)	19€
	Maison Miclo, Poire Williams (45°)	19€
	Maison Miclo, 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	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)	
	- 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

SIROPS (Maison “ Monin ”) (3 cl)	Menthe Verte, Grenadine, Fraise, Pêche, Orgeat, Citron Jaune,	5,5€
SODAS	Breizh Cola (33cl)	7€
	Breizh Cola Zéro (33cl)	7€
	Breizh Tea (33cl)	7€
	1905 Limonade (33cl)	7€
	Sélection de sodas “ Artonic ” (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 citronelle.	
	- 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	
	Sélection “ Alain Milliat ”	7,5€
	- Nectar d’Abricot (20cl)	
	- Jus de Pamplemousse (20cl)	
	- Jus de Tomate Rouge (20cl)	
	- Jus de Cramberry (20cl)	
	Sélection de jus pressés (15cl) 	6€
	Orange / Pamplemousse	
L’EAU PURIFIÉE IOZ	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€
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	Mesclun et tomates cerises	9€
	Rillettes de maquereaux au cidre bio et poivre vert (N)	10€
	Rillettes de rouget grondin à la citronnelle (N)	10€
	Sardines au piment d'Espelette de la Maison Bordier (N)	12€
	Sardines au beurre demi-sel de la Maison Bordier (N)	12€
	Salade de tomates cerises, mozzarella di bufala et sauce pesto	16€
	Assiette de fromages affinés bretons (N)	18€
	Assiette de jambon Serrano	18€
	Club sandwich au poulet	24€
	Club sandwich au saumon	26€
LE COIN CHAUD	Assiette de frites maison	8€
	Omelette nature ou aux algues nori	12€
	Saucisse de Bretagne et haricots blancs de la conserverie bretonne (N)	16€
	Blanquette de dinde de la conserverie bretonne (N)	16€
	Risotto de la mer de la conserverie bretonne (N)	16€
	Le Fish & Chips maison et sauce tartare aux algues	28€
	Le burger au pulled pork et cheddar avec frites maison	29€
	Nouilles Soba cuisinées au homard	39€
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€
	Assiette de fraises Gariguette et crème d'Isigny à la vanille	14€

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

