

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 / Mûre / Pêche des Vignes.	
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€
	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, Fine Ruby	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

12,5CL 75CL

LES BLANCS

AOP Muscadet Sèvre et Maine Domaine de la Bretonnière, 2025	11€
AOP Vouvray “La Folie”  Sébastien Brunet , 2023	12€
AOP Sancerre “Grande Réserve”  Domaine Henri Bourgeois , 2025	13€
AOP Viré-Clessé “Harmonie”  Domaine de la Verpaille, 2024	14€
AOP Sauternes “Clos des Princes” Frédéric Expert, 2018	15€

LES ROUGES

AOP Bourgueil “Sur le Fruit” Audebert et Fils, 2024	12€
AOP Gigondas “Pas de l’Aigle” Domaine Grand Romane, 2022	13€
AOP Hautes-Côtes de Nuits Domaine Guy et Yvan Dufouleur, 2023	14€
AOP Saint-Émilion Château Beauséjour, 2016	15€

LE ROSÉ

AOP Côte de Provence “Rose et Or” Château Minuty, 2025	12€
--	-----

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	210€

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

NOS SPIRITUEUX

		4CL
WHISKY	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.	
	États-Unis : Sonoma California Rye (46,5°)	
	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.	
	France : Maison Benjamin Kuentz, " Spicy Noubia " (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 Yamazaki Distiller's Reserve (43°)	26€
RHUMS	Assemblage de single malts. Noix de coco et épices douces (vanille, cannelle). Riche en somme.	
	Cuba : Eminente Reserva 7 ans (41.3°)	15€
	Assemblage d'aguardientes et de rhum cubain. Fumé & épicé. Café et vanille.	
	Ile de la Réunion : Isautier, 5 ans (40°)	16€
	assemblage de rhums vieillies en fûts de chêne. au nez, notes florales et fruitées, en bouche, délicat, frais.	
	Ile de la Réunion : Isautier, Apollonie Edition 2023 (58°)	29€
	rend hommage à Apollonie Isautier, épouse de Louis Isautier, rhum extra vieux d'assemblage. intense et gourmand, exotique et boisé.	
	Guadeloupe: Bologne, black cane (50°)	20€
	Rhum blanc élaboré uniquement avec de la "black cane" d'où il tire son nom. gourmand, enrobant, il n'attend que de vous charmer.	
	Jamaïque : Hampden 1753 (46°)	17€
	Distillé en alambic à repasse caractéristiques du style jamaïcain, un vieillissement 100 % tropical se faisant sur 3 ans,	

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. Epicé 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 : 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€	
	Grèce : Mataroa (40°)	17€
	La nouveauté en bouteille. un gin élégant, gras et doux à la fois, parfaitement citronné, la méditerranée n'est pas loin... Notre accord Gin & Tonic suggéré : MATCH Tonic Herbacé 4€	
	France : Miclo Traditionnel, 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 de genièvre franche, 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	Grosperin, “ Île d’Oléron ”, 10 ans (56,6°)	16€
	Grosperin, “ Bons Bois ”, 27 ans (52,4°)	28€
	Rémy Martin XO (40°)	32€
CALVADOS	Rogers Groult - 3 ans (40°)	15€
	Christian Drouin, X.O (40°)	19€
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, MAMA MIA	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)	
PRUNE DE SOUILLAC		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 SOFTS

SIROPS (Maison “ Monin ”) (3 cl)	Menthe Verte, Grenadine, Fraise, Pêche, Orgeat, Citron Jaune, Violette	5,5€
SODAS	Breizh Cola (33cl)	7€
	Breizh Cola Zéro (33cl)	7€
	Breizh Tea (33cl)	7€
	Houl 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€
	Pomme/ Ananas / Orange / Tomate	
	Sélection “ Alain Milliat ”	7,5€
	- Jus de Pamplemousse (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	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€
	Velouté de saison, croûtons et emmental	11€
	Assiette de fromages affinés bretons (N)	18€
	Assiette de saucisson du marin (N)	18€
	Club sandwich au poulet servi avec chips et salade	24€
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€
	Parmentier de légumes de la conserverie Bretonne (N)	16€
	Risotto de la mer de la Conserverie Bretonne (N)	16€
	Le chicken burger au cheddar avec frites maison	25€
LE COIN DES DESSERTS	Salade de 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€
	Soufflé à la noix de coco	8€

Horaires de service : de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30, du mardi au samedi. **(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

