

BOISSONS

LOCQUIREC

BRASSERIE
DE LA PLAGE



VINS AU VERRE - 12cl. WINE BY THE GLASS

Rouges - Red

2022 - Mas du Petit « Azégat »	6
2023 - Languedoc Baron d'Oppia	7
2023 - Pinot noir « Le Petit Georges » Chavet	7
2024 - Côte Roannaise Domaine Sérol – Eclat de Granit	11

Blancs - White

2025 - Côtes de Gascogne « Domaine de Tariquet »	6
2025 - Chardonnay Viognier « Domaine Regismont »	8
2023 - Sauvignon « Le Petit Georges » Chavet	7
2025 - Bourgogne Aligoté « Domaine Bouchard Aîné et Fils »	10

Rosés - Rosé

2025 - Côtes de Provence « Cuvée Prunelle » by Vallombros »	7
2024 - Côtes de Provence « Château de Saint Martin n°2 »	9

Champagne

Jean Noël Haton Brut	15
----------------------	----

Liquoreux

2020 - Côteaux de l'Aubance « Domaine de Mongilet » Lebreton	10
---	----

LES BIÈRES ARTISANALES BRETONNES - BEERS

25cl. | 50cl.

À la pression

Armoria - Blonde – 4,6%	6 10
Britt - Blanche – 4,8%	7 11
Térenez - I.P.A – 4,9%	7 11

À la bouteille - Brastillerie - KanArFoll

Rouzig Rouse – 6%	9
Stout – 6%	9
Triple Saint Samson – 4%	9
	25cl.
Dremmwel – 0.00%	9

CIDRERIE BIO COZ MEZOU PLOUEGAT-GUÉRAND

Bouteille	33cl. 75cl.
Le brut	11 19
Le Tradi	11 19

COCKTAILS

Gin Tonic 20cl.	14
Gin Bombay original, Schweppes tonic	
Apérol Spritz 20cl.	14
Apérol, Prosecco, eau gazeuse	
Mojito 16cl.	14
Rhum havana club 3 ans, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier, angostura	
Ti-Punch 6cl.	10
Rhum blanc Martiniquais, citron vert, sucre de canne	
Americano 14cl.	14
Campari, vermouth rouge, vermouth blanc, vermouth dry, gin, Perrier	
Negroni 6cl.	9
Campari, vermouth rouge, gin	
Moscow Mule 20cl.	14
Vodka, citron vert, Tonic Ginger Beer	

MOCKTAILS - 20cl.

Fruit Cup	10
Jus d'orange, jus d'ananas, jus d'abricot, sirop de grenadine	
Pom-Pom	10
Jus de pomme, limonade, jus de citron vert, grenadine	
Virgin mojito	10
Jus de pomme, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, limonade	

APÉRITIFS

Ricard 4cl.	4
Pastis 4cl.	4
Suze 6cl.	5
Martini Rouge 6cl.	6
Martini Blanc 6cl.	6
Campari 6cl.	6
Muscat de Frontignan 8cl.	7
Chouchenn	7
Pineau des Charentes 8cl.	8
Porto 8cl.	6
Kir Bourgogne Aligoté 12cl.	10
Kir Breton 12cl.	7
Kir Royal 14cl.	16

WHISKIES - 4cl.

J&B	5
Jonnhie Walker Red Label	5
Jameson	8
Eddu Silver – 100% Blé noir	10
Aberlour 10 ans	11

DIGESTIFS - 4cl.

Cognac ABK6 – V.S – 40 %	9
Bas Armagnac- Château du Tariquet - VS ABK6 – V.S – 40 %	9
Calvados Roger Groult – 3 ans – 40 %	9
Calvados Lemorton – 40 %	6
Poire William - Massenez – 40 %	9
Bailey's – 21 %	5
Get 27 – 21 %	5
Get 31 – 24 %	5

AFTER DINNER

Irish coffee 14
Whisky Jameson, sirop de sucre de canne, café expresso, crème montée

Calypso 11
Rhum Saint-James ambré, sirop de sucre de canne,
café expresso, crème montée

BOUTEILLES WINES BY THE BOTTLE

37,5cl. | 75cl.

Rouges - Red

2022 - Mas du Petit « Azégat »	26
2023 - Languedoc Baron d'Oppia	30
2024 - Saumur Champigny « Les Longes »	20 33
2020 - Côtes de Bourg « Château de la Grave »	22 37
2024 - St-Nicolas de Bourgueil « La Chevallerie »	24 37
2023 – Pinot Noir – « Le Petit Georges » Chavet	37
2022 - Côtes du Rhône « Réméjeanne »	52
2023 - Menetou Salon - Antoine La Farge	40 55
2024 - Côte Roannaise - Domaine Sérol – Eclat de Granit	57
2022 - Sancerre « Domaine Prieur&Fils »	42 72
2024 - Crozes-Hermitage « Domaine Beaumont »	80
2018 - Pessac-Léognan « Château de Rochemorin »	48 90
2022 - Chorey-Lès-Beaune « Domaine Arnoux Père et Fils »	125
2015 – Pomerol – Château Beau Soleil	110
2016 - St-Emilion Grand Cru « Clos la Gaffelière »	110
Comte Mallet Roquefort	

BOUTEILLES WINES BY THE BOTTLE

37,5cl. | 75cl.

Blancs - *White*

2023 – Sauvignon « Le petit Georges » Chavet	39
2024 - Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Le Fleuron Chéreau Carré »	19 26
2024 - Chardonnay Viognier « Domaine Regismont »	32
2025 - Côtes de Gascogne « Domaine de Tariquet »	27
2023 - Anjou blanc sec « Domaine de Mongilet » Lebreton	59
2025 - Bourgogne Aligoté « Domaine Bouchard Aîné et Fils »	55
2024 - Menetou Salon - Antoine La Farge	42 56
2024 - Sancerre « Domaine Prieur&Fils »	42 69
2023 - St-Joseph « Domaine du Chêne »	96
2023 - Chablis « Domaine Grossot »	58 98
2023 - Pouilly Fuissé « Clos du Pavillon » Régnard	110
2020 – Santenay « Clos de Malte » Louis Jadot	135

Champagne

Jean Noël Haton Brut	90
Louis Roederer Brut – Cuvée 245	145

Rosés - *Rosé*

2025 - Côtes de Provence «Cuvée Prunelle » by Vallombrosa	35
2024 - Côtes de Provence « Château de Saint Martin n°2 »	47

Licquoreux - *Sweet wine*

2020 - Côteaux de l'Aubance « Domaine de Mongilet » Lebreton	58
--	----

SODAS ET JUS DE FRUITS SODAS AND FRUIT JUICES

Evian – 33cl.	5
Limonade artisanale – 33cl.	6
Coca Cola – 33cl.	5
Orangina – 25cl.	5
Fanta – 25cl.	6
Fuze Tea – 25cl.	6
Perrier – 33cl.	5
Schweppes – 25cl.	5
Tonic ou agrumes	
Jus de fruits – 20cl.	6
Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate	
Orange ou citron pressé	8
Supplément sirop	1
Fraise, Citron, Menthe, Grenadine, Cassis, Pêche, Orgeat, Violette	

EAUX MINÉRALES WATERS, 75CL

Plate	
Plancoët	8
Evian	8
Gazeuses	
Plancoët fines bulles	8
Badoit rouge	8

BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

Expresso, Décaféiné	3
Double expresso, café allongé	4
Café noisette	4
Grand crème, Cappucino	5
Café - Chocolat Viennois	6
Chocolat Chaud	6
Thés Comptoirs Richard	6
Thé vert Bio, Thé vert Sencha Bio, Thé vert menthe bio, Darjeeling, Ceylan, Earl Grey	
Infusions Comptoirs Richard	6
Verveine Bio, Verveine, Menthe Bio, Tilleul Bio, Camomille Bio	

4 PLACE DU PORT
29241 - LOCQUIREC