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

Blancs - *White*

2025 - Côtes de Gascogne « Domaine de Tariquet »	**6**
2025 - Chardonnay Viognier « Domaine Regismont »	**8**
2023 - Sauvignon « Le Petit Georges » Chavet	7

Rosés - *Rosé*

2025 - Côtes de Provence « Cuvée Prunelle » by Vallombros »	7

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**
Terenez - I.P.A – 4,9%	**7 | 11**

À la bouteille - Brastillerie - KanArFoll	**33cl.**
Rouzig Rousse – 6%	**9**
Stout – 6%	**9**
Triple Saint Samson – 8%	**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 Vin blanc 12cl.	8
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**
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 Ainé 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
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. Tonic ou agrumes	5
Jus de fruits – 20cl. Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate	6
Orange ou citron préssé	8
Supplément sirop Fraise, Citron, Menthe, Grenadine, Cassis, Pêche, Orgeat, Violette	1

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

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »
Prix TTC en euros – service compris

4 PLACE DU PORT
29241 - LOCQUIREC