J.M.
LABRUYÈRE
CHAMPAGNE GRAND CRU

	12cl
Coupe de « Prologue », Grand Cru, Extra Brut par J.M Labruyère	22€
Coupe d'«Anthologie » Rosé, Grand Cru, Nature par J.M Labruyère	25€

• Nos cuvées en bouteille

	75cl
J.M LABRUYERE (Verzenay)	
« Prologue » Extra Brut Grand Cru	95€
« Anthologie » Rosé Nature Grand Cru	95€
« Page Blanche » Brut Nature Blanc de Blancs 2016 Grand Cru	115€
« Paradoxe » Brut Nature Blanc de Noirs 2018 Grand Cru	125€
« Edition XIII » Grand Cru 2013 (Uniquement sur année exceptionnelle)	150€
TAITTINGER	
« Prestige » Brut	90€
« Prélude » Grand Cru, Brut	112€
« Rosé » Brut	105€
POMMERY (Montagne de Reims)	
Blanc de Blancs APANAGE	140€

• Nos cuvées en Demi-bouteille

	37.5cl
Taittinger Brut prestige	50€

POUR LE PLAISIR

(En continu jusqu'à 21h)

Huîtres de Paimpol - par 6, 9 ou 12	17€ / 24€ / 32€
Planche de fromages affinés de Maître Bordier	25€
Planche de charcuteries	25€

CHAMPAGNE • Cuvées Exceptionnelles

DEUTZ	75cl
Amour de Deutz 2013, Blanc de Blancs	272€
William Deutz 2014	195€
TAITTINGER	75cl
Comtes de Champagne 2014	360€
GIMONNET	75cl
Oger Grand Cru 2015	149€
ROEDERER	75cl
Cristal 2014	398€
JACQUART	75cl
Cuvée Alpha 2012	145€
DOM PERIGNON	75cl
Vintage 2010	420€

Vin Pétillant 0 % Alcool

Nooh by La Coste Rosé Sparkling, Château La Coste, Provence	75cl
Boisson pétillante issue de vin désalcoolisé	55€

LES COCKTAILS

- **TOSCANE 75** — 21€
  Amaro Santoni, jus de citron vert, Champagne

- **PURPLE LAGOON** — 17€
  Pisco, jus de raisin, cordial pamplemousse

- **AMARILLO** — 17€
  Tequila, Cordial poivron jaune, extrait de damiana

Nous pouvons réaliser la plupart des cocktails classiques sur demande :

- **Cocktails classiques** — 14€
- **Hugo** — 16€
- **Cocktails classiques au champagne** — 20€

LES MOCKTAILS

- **LA BRUME ROSE** — 11€
  Sirop de cassis, cordial citron vert et fraise, soda

- **LE COUP DE SOLEIL** — 11€
  Cordial poivron jaune, Tonic Mediterranean

- **VELOURS DES ILES** — 11€
  Sirop vanille, citron vert, purée ananas, jus de mangue

GAMME INFUSE ME "Infusion 100% naturelles pour gin tonic"

- VERSION GIN TONIC 17€
- VERSION ONLY TONIC (SANS ALCOOL) 10€

Pink Me : *Fraise, Framboise, Fleur d'hibiscus*

Orange Me *: Zest d'oranges fumés au bois de hêtre, thé noir*

Purple Me : *Baies de genièvre, Poivre de Madagascar, Baies de poivre rose*

Black Me : *Fleur de camomille, Cannelle Cassia, Zeste d'orange*

Green Me : *Zest de citron vert, Verveine citronnelle, Badiane*

Yellow Me *: Gingembre, Zest d'orange et de citron, curcuma*

LES VINS AU VERRE

Pour plus de choix, la carte complète du restaurant est disponible sur demande entre midi et 14h et entre 19h et 22h

• Blancs

		12cl	75cl
Menetou Salon « Classique » Pierre et Isabelle Clément	2024	9€	42€
(100% Sauvignon Blanc, entrée de bouche voluptueuse suivi de fraîcheur)			
Petit Chablis, Bernard Defaix	2025	12€	56€
(frais et vif, minéral, citron vert et Granny Smith…)			

• Rosé

		12cl	75cl
Côtes du Roussillon, « Gallica », Domaine Lafage	2025	10€	45€
(Robe pale, aromatique et finesse en bouche, fraise écrasée)			

• Rouges

		12cl	75cl
Saumur Champigny « Tradition », Château de Targé	2021	8€	35€
(Cabernet Franc de caractère ! Du fruit rouge, tanins soyeux et belle longueur…)			
Moulin à Vent « Cœur de Terroir », Labruyère	2023	12€	48€
(Généreux et gourmand, réglisse, épices et tanins frais)			

• Moelleux

		12cl	75cl
Coteaux du Layon, Domaine de la Grézille, Loire	2021	11 €	48 €

APÉRITIFS

Ricard, Pastis	4cl	6€
Ouestis *(BIO)*, Pastis artisanal Breton	4cl	7€
Kir, Kir Breton, Kir Crémant	12cl	8€
Vermouth Blanc, Vermouth Rouge	6cl	6€
Lillet Blanc, Rouge ou Rosé	6cl	6€
Chouchen	6cl	8€
Porto blanc	6cl	10€
Porto Rouge	6cl	10€
Pineau des Charentes Monrillac	6cl	12€

BIERES & CIDRES

Brasserie des 7 Iles (bière bouteille) :	33cl	75cl
Bonno, *blonde*	9€	
Rouzic, *rousse*	9€	
Malban, *IPA*	9€	
Rouzic, *blanche*	9€	

Cidrerie du Léguer *(BIO)* :		
Cidre brut « Granit »	8€	18€
Cidre brut rosé « Granit Rose »		22€

FRAICHEURS

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Limonade, Plancoët Intense	33cl	6€
Orangina, Schweppes Tonic	25cl	6€
Sirop à l'eau	25cl	3€
Diabolo (menthe, grenadine, fraise, pêche, violette, citron, banane, kiwi)	33cl	5.5€
Jus de fruits : Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Passion, Tomate		25cl 6€
Jus de fruits pressés : Orange, pamplemousse	25cl	8€
GUALALA, infusion glacée :	25cl	7€
Infusion glacée café vert, passion, fraise		

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	4€
Café noisette	4.50€
Double expresso, Cappuccino, Grand Crème	6€
Café Viennois, Chocolat Viennois	6.50€
Chocolat Chaud	6€
Café Latte	6€

Supplément lait végétal :

- Lait de soja ou avoine 0.50€

Nectar de Thé : 6.50€

Thé vert Sencha supérieur
Thé vert Jasmin
Thé vert Menthe Crépue
Thé noir English Breakfast
Thé noir Earl Grey prémium
Thé noir Brocéliande (fruit rouge)

Infusions Chic des Plantes : 6.50€

POUSSE DELICE (digestion) : Fenouil, angélique, romarin, verveine, menthe, souci, sarriette
CHIC CHAÏ (douceur) : cannelle, gingembre, cardamome, citronnelle, girofle
MORPHEE (détente) : tilleul, sauge, ronce, menthe douce, fleur d'oranger
L'ELIXIR (saveur) : gingembre, oranger bigaradier, citron, combava
BELLE PLANTE (detox) : rose de damas, frêne, framboise, ortie, tilleul, baie rose
SAUT DU LIT (douceur) : kasha, cacao, sureau, bruyère, cynorrhodon, cannelle
BOUILLON LE ROBUSTE : radis noir, shiitake, macis, oignon, poivre, laurier, frêne
BOUILLON SUPER GREEN : poivron vert, eucalyptus, citron, luzerne, ginkgo, persil, brocoli, spiruline

LE GOÛTER DE MARTIN

(De 15h à 17h30)

Cookie au chocolat blanc, framboises et pistaches	7€
Feuilleté aux fraises	7€
Churros, caramel beurre salé	7€

GIN (4cl)

Saint Maudez	*Bretagne*	10€
Archipel	*Bretagne*	10€
Gin 22 « Gin Marin »	*Nouvelle-Aquitaine*	14€
Gin 40 « « Gin des Pins »	*Nouvelle-Aquitaine*	14€
Monkey 47	*Allemagne*	16€
Supplément Tonic Fever Tree		*4€*

WHISKY (4cl)

Kornog	*Bretagne*	15€
Glann Ar Mor	*Bretagne*	15€
Gwalarn	*Bretagne*	15€
Armorik “Esprit d’équipe”	*Bretagne*	15€
Armorik Sherry Cask	*Bretagne*	18€
Armorik Yeun Elez Jobic	*Bretagne*	20€
Mac-Talla Terra	*Islay*	22€
Mac-Talla Flora	*Islay*	22€
Mac-Talla Red Wine Barriques	*Islay*	23€
Old Perth Cask Strenght	*Speyside*	15€
Malt Riot	*Lowland*	11€
Hinch Stout Cask	*Irish*	13€
The Gospel Straight Rye	*Australie*	18€
Woodford Reserve bourbon	*Kentucky*	17€
Paul John Classic	*Inde*	22€

RHUM (4cl)

Ophtimus	*République Dominicaine*	14€
Hampden 8 ans	*Jamaïque*	16€
Zacapa 23	*Guatemala*	23€

BAS-ARMAGNAC (4cl)

Maison Delord

Hors d'Age	12€
15 ans	13€
Récolte 2009	15€
Récolte 1999	16€
Récolte 1989	19€

COGNAC (4cl)

Maison De Charville Frères - Grande Champagne - Single Estate

VSOP	15€
XO	30€
XXO	60€

CALVADOS (4cl)

Domaine Didier Lemorton - AOC Domfrontais

10 ans	10€
30 ans	20€
Millésimé 1972	29€

EAUX DE VIE (4cl)

Poire Williams	12€
Fine de Bretagne Leizour	10€

LIQUEURS (6cl)

Get 27	8€
Menthe pastille	8€
Menthe givrée	9€
Amaretto	8€
Bailey's	8€
Limoncello	8€
Arancione	10€
Liqueur de fraises de Plougastel	9€
Liqueur Elixir d'Armorique	9€
Chartreuse Verte / Jaune	18€

La liste des produits contenant des allergènes est disponible sur simple demande.
Prix Nets en Euros, Services compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.