



LE CHAMPAGNE

• À la coupe				12cl
Clément Oudin Brut Sélection Blanc				20€
Clément Oudin Brut Rosé				20€
• Nos cuvées	37,5 cl	75cl		150cl
CLÉMENT OUDIN				
Brut Sélection		65€		
Brut Rosé		65€		
J.M LABRUYERE				
Extra Brut « Prologue »		95€		
Blanc de Blancs Extra Brut « Page Blanche »		99€		
Blanc de Noirs Extra Brut « Paradoxe Mill » 2018		109€		
Brut Rosé « Anthologie »		95€		
DEUTZ				
Brut Classic		91€		
Brut Rosé		106€		
TAITTINGER				
Brut Prestige	48€	88€		160€
Brut Prélude Grand Cru		115€		
Brut Prestige Rosé		108€		

POUR LE PLAISIR

(en continu jusqu'à 21h)

Huîtres de L'Atelier de l'huître à Trébeurden par 6, 9 ou 12	17€ / 24€ / 32€
Planche de fromages affinés de Maître Bordier	25€
Planche de charcuteries	25€



CHAMPAGNE • Cuvées Exceptionnelles

RUINART	75cl
Brut R de Ruinart	115€
Blanc de Blancs	187€
	150cl
Brut Rosé Magnum	342€
Blanc de Blancs Magnum	358€
PANNIER	75cl
« Egérie » 2002 Extra Brut	180€
DEUTZ	75cl
Amour de Deutz 2018, Blanc de Blancs	272€
William Deutz 2014	237€
GIMONNET	75cl
Oger Grand Cru 2015	180€
ROEDERER	75cl
Cristal 2014	450€
JACQUART	75cl
Cuvée Alpha 2012	155€
DOM PERIGNON	75cl
Vintage 2010	420€

0 % Alcool Nouveau!!!

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



LES COCKTAILS

- **DYNASTY** 21€
Cognac XO, Sirop de sucre, Bitter vanille et thé noir Pu Erh, Champagne
- **GINGER BASIL SMASH** 17€
London dry gin, Cordial de gingembre, Basilic
- **COMPLETEMENT POIRÉ** 17€
Eau de vie de poire william's, Porto blanc, Koso de poire william's et géranium citronnelle, Poiré du Légier
- **PICK PINK** 17€
Lillet rosé, Amaro Santoni, Koso fraise et jasmin, Soda à la rhubarbe
- **LE SCAPHANDRIER** 17€
Whisky breton Gwalarn et Kornog (tourbé), Liqueur de mandarine, Sirop de miel fumé, Bitter orange et safran
- **SEA SIDE PALOMA** 17€
Tequila silver infusée à la criste-marine, Cordial de pamplemousse, Sirop d'agave, Soda

Nous pouvons réaliser la plupart des cocktails classiques sur demandes :

- **Cocktails classiques** 14€
- **Cocktails classiques au champagne** 20€

LES MOCKTAILS

- **TROPICAL BLOSSOM** 11€
Purée de fruit de la passion, Jus d'ananas, Sirop de vanille et damiana
- **ZEN STORMING** 11€
Cordial de menthe, concombre et Ylang-ylang, Ginger Beer
- **GREEN TEA MILK** 11€
Thé vert au jasmin thaï, Lait de pistache, Sirop de vanille



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

- VERSION GIN TONIC 16€
- 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
- Côtes Catalanes « Nereda », Lafage 2022, Roussillon  9 € 37 €
(Saveur de pamplemousse, parfait avec les huîtres !!!)
- Orléans, Clos Saint Fiacre 2023, Chardonnay 9 € 38 €
(Nez de fleurs blanches, de fruits d'été (pêche, abricot) et d'agrumes. Bouche vive puis chaleureuse et onctueuse avec une finale saline.)
- **Rouges** 12cl 75cl
- Saumur Champigny, Château de Targé , Loire 2020 9 € 42 €
(Du fruit rouge, de la mâche, de l'élégance, de la fraîcheur...)
- Costières de Nîmes, Cuvée JT, Château de Nages  Rhône 2021 12€ 56€
(Principalement à base de Syrah, cette cuvée exprime cassis, violette et réglisse)
- **Rosé** 12cl 75cl
- Côtes du Roussillon, « Gallica » du Domaine Lafage 2023 9 € 45 €
- **Moelleux** 12cl 75cl
- Coteaux du Layon, Domaine de la Grézille, Loire 2020 10 € 48 €



APÉRITIFS

Ricard, Pastis	4cl	6€
Ouestis (<i>BIO</i>), 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 Borges blanc	6cl	10€
Porto Sao Pedro Das Aguias rouge	6cl	10€
Pineau des Charentes Monrillac	6cl	12€

BIERES & CIDRES

Brasserie des 7 Iles (bière bouteille) :	33cl	75cl
Bono, <i>blonde</i>	9€	
Rouzig, <i>rousse</i>	9€	
Malban, <i>IPA</i>	9€	
Rouzig, <i>blanche</i>	9€	
Cidrierie du Léguer (<i>BIO</i>) :		
Cidre brut « Granit »	8€	18€
Cidre brut rosé « Granit Rose »		22€
Cidre extra brut « Brut Brut »		20€

FRAICHEURS

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Limonade, Plancoët Intense	33cl	6€
Orangina, Schweppes Tonic	25cl	6€
Sirop à l'eau	25cl	3€
Diabolo	33cl	5,5€
(Sirop : menthe, grenadine, fraise, pêche, violette, citron, banane, kiwi)		
Jus de fruits : Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Passion, Tomate	25cl	6€
Jus de fruits pressés : Orange, pamplemousse	25cl	8€
GUALALA, infusions glacées :	25cl	7€
Cold Brew Coffee (café infusé à froid)		
Infusion glacée café vert, passion, fraise		
Infusion glacée sarrasin, framboise		
Infusion glacée maté, basilic, citron vert		



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€

Suppléments lait végétale :

- Lait d'amande, Lait de soja	0.50€
-------------------------------	-------

Nectar de Thé :

Thé vert Sencha supérieur	Thé noir English Breakfast	6.50€
Thé vert Jasmin	Thé noir Earl Grey premium	
Thé vert Menthe Crépue	Thé noir Brocéliande (fruit rouge)	

Infusions Chic des Plantes :

POUSSE DELICE (digestion) : Fenouil, angélique, romarin, verveine, menthe, souci, sarriette	6.50€
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	

LE GOÛTER DE MARTIN

(De 15h à 17h30)

Cookie aux éclats de pistache, sauce caramel	7€
Tarte chaude au chocolat noir	7€
Gaufre maison, pâte à tartiner maison et chantilly	7€



GIN (4cl)

Saint Maudez	<i>Bretagne</i>	10€
Dizonv	<i>Bretagne</i>	10€
Heol An Oriant	<i>Bretagne</i>	14€
Gin 22 « Gin Marin »	<i>Nouvelle-Aquitaine</i>	14€
Gin 40 « Gin des Pins »	<i>Nouvelle-Aquitaine</i>	14€
Monkey 47	<i>Allemagne</i>	16€
<i>Supplément Tonic Fever Tree</i>		4€

WHISKY (4cl)

Kornog	<i>Bretagne</i>	15€
Glann Ar Mor	<i>Bretagne</i>	15€
Gwalarn	<i>Bretagne</i>	15€
Armorik Sherry Cask	<i>Bretagne</i>	18€
Armorik 10 ans	<i>Bretagne</i>	20€
Armorik Yeun Elez Jobic	<i>Bretagne</i>	20€
Mac-Talla Terra	<i>Islay</i>	22€
Mac-Talla Flora	<i>Islay</i>	22€
Mac-Talla Red Wine Barriques	<i>Islay</i>	23€
Old Perth Cask Strenght	<i>Speyside</i>	15€
Malt Riot	<i>Loðland</i>	11€
Hinch Stout Cask	<i>Irish</i>	13€
The Gospel Straight Rye	<i>Australie</i>	18€
Woodford Reserve bourbon	<i>Kentucky</i>	17€
Paul John Classic	<i>Inde</i>	22€

RHUM (4cl)

Hse Ragtime (american barrel)	<i>Martinique</i>	10€
Manutea agricole blanc	<i>Tahiti</i>	12€
Eminente reserva 7 ans	<i>Cuba</i>	14€
Hampden 8 ans	<i>Jamaïque</i>	16€
Zacapa 23	<i>Guatemala</i>	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 cuvée étoile	12€
Mirabelle	8€

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.