

LA CARTE DU

Bar

APÉRITIFS

Pommeau de Bretagne - 6cl	4€
Ricard - 2cl	3€
Martini Bianco/Rosso/Rosato - 6cl	5€
Suze - 6cl	5€
Porto Rouge/Blanc - 6cl	4€

KIRS ET COUPES

Coupe Jacquart brut mosaïque - 10cl	9,5€
Kir royal - 12cl	10€
Kir breton - 12cl	4€
Kir pétillant - 12cl	4€
Kir vin blanc - 12cl - cassis, pêche, framboise, mûre, griotte	3,8€
Vin pétillant - Grandial - 12cl	4€
Coupe Martini prosecco - 10cl	5€
Cidre de Planguenoual - 15cl	3€

BIÈRES

	15 CL	25 CL	50 CL
PRESSIONS			
Heineken	2,2€	3,9€	7,5€
Affligem	3€	4,2€	7,9€
Panaché	3€	3,5€	6,8€
Bière du moment	3€	4,2€	7,9€
Supplément Picon - 1€			
BOUTEILLES			
Desperados - 33cl			6,5€
Pelforth brune - 33cl			6€
Heineken 00 - sans alcool - 33cl			5,5€
Cerveise - bière bretonne - 33cl			7€
Edelweiss - 33cl			7,5€
Mort subite krik cerise - 33cl			7€

SNACKING

Planche terroir : assortiment de charcuteries, terrine de campagne, rillettes	10€
Planche soleil : accras, samossas, nems, beignets de calamar	11€
Planche affinée : assortiment de fromages	10€
Planche mix : assortiment de charcuteries et fromages	11€
Saucissons d'Auvergne : différents choix sur demande	4,5€
Croque-monsieur , frites et salade	7€
Croque-madame , frites et salade	8€

CHAMPAGNES

Jacquart brut mosaïque - 75cl	59€
Jacquart Rosé - 75cl	75€

VINS AU VERRE

VINS ROUGES

AOC Côtes de Bourg - Château La Bataille	4€
AOC Saumur Champigny - Les Valengenets	4,5€
IGP Merlot Tannat - Brumont	3,5€
IGP Les Cayolles Pays d'OC	2,5€

VINS ROSÉS

AOP Côtes de Provence - Valadas	4€
AOC Bandol - Les Restanques du Moulin	6€
IGP Les Cayolles Pays d'OC	2,5€

VINS BLANCS

AOC Muscadet - Drouet	3,5€
IGP Chardonnay Pays d'OC - Les Albières	4€
IGP Côtes de Gascogne - Saint Luc	5€
AOP Entre Deux Mers - Landereau	3,5€
IGP Les Cayolles Pays d'OC	2,5€

ALCOOLS

RHUMS

Bacardi Carta Blanca - 4 cl	7€
Bacardi Carta Oro - 4 cl	7,5€
Bacardi Oakheart - Rhum épicé - 4 cl	7,5€
Cachaça Leblon - 4 cl	8€
Rhum Diplomatico - 4 cl	10€

ALCOOLS BLANCS

Téquila Camino Real - 4 cl	7€
Téquila Patron Silver - 4 cl	11€
Gin Bombay Original - 4 cl	7€
Gin Bombay Sapphire - 4 cl	10€
Vodka Eristoff - 4 cl	7€
Vodka Grey Goose - 4 cl	10€

WHISKIES

William Lawson's - 4 cl	7€
Jameson - 4 cl	8€
Chivas Regal - 4 cl	8,5€
Jack Daniel's - 4 cl	8,5€
Glenfiddish 12 ans - 4 cl	9,3€
Glenfiddish 15 ans - 4 cl	13,5€

DIGESTIFS

Cognac - Baron Otard VS - 4cl	12€
Armagnac - Clé des Ducs - 4cl	9€
Calvados Busnel - VSOP - 4cl	8€
Poire Williams - 4cl	8€
Baileys - 4cl	7€
Get 27, Get 31 - 4cl	7€

JUS DE FRUITS ET SOFTS

Orange/Citron pressé	4,5€
Jus de fruits Pampryl - 25 cl	3,5€
Ananas, orange, pamplemousse rose, pomme, tomate, fraise, abricot	
Fuzetea - 25 cl	3,5€
Coca-cola/Coca-zéro - 33 cl	3,5€
Limonade/Diabolo - 25 cl	3€
Orangina - 25 cl	3,6€
Sprite - 33 cl	3,5€
Schwepes - 25 cl	3,5€
indian tonic/agrum'	
Red Bull - 25 cl	5,5€
Perrier - 33cl	3,8€
Vittel - 25cl	3€

BOISSONS CHAUDES DE LA MAISON RICHARD

Café	1,8€
Décaféiné	1,8€
Grand café	3,6€
Café crème	2€
Café viennois	4€
Grand crème	4€
Cappuccino	3€
Chocolat chaud	3,2€
Chocolat viennois	4€
Infusion :	2,8€
(tilleul, tilleul-menthe, verveine, verveine-menthe)	
Thés nature/lait/citron ou parfumé :	2,8€
(vert à la menthe, vert sencha, vert tsarine, darjeeling, fruits rouges, vanille caramel, earl grey)	

COCKTAILS

Gin tonic : gin Bombay Sapphire, Finley - 20cl	8,5€
Mojito classique : Bacardi Carta Oro, sirop mojito mint Monin, Perrier, citron vert, menthe - 20cl	8,5€
Mojito aromatisé : purée de fruit Monin (passion, fraise, mangue ou myrtille), Bacardi Carta Oro - 20cl	8,5€
Caïpirinha : cachaça Leblon, citron vert, cassonade - 4cl	9€
Piña colada : Bacardi Carta Oro, jus d'ananas, purée de coco Monin - 20cl	8,5€
Ti'punch : Bacardi Carta Blanca, sirop de sucre de canne, citron vert - 4cl	6€
Sex on the beach : Vodka Eristoff, crème de pêche, sirop de fraise, jus d'orange - 20cl	8,5€
Téquila Sunrise : Téquila Camino Real, sirop de fraise, jus d'orange - 20cl	8,5€
Americano du Casino : Campari, Martini rosso, Noilly Prat - 12cl	8€
Spritz : Apérol, Martini prosecco, eau gazeuse, sirop orange Spritz - 12cl	7€
Irish coffee : Jameson, sucre de canne, café, chantilly - 12cl	9€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin mojito - menthe, sirop mojito mint Monin, sirop rhum Monin, Perrier - 20cl	7€
Virgin mojito aromatisé : purée de fruit Monin (passion, mangue, fraise ou myrtille), sirop mojito mint Monin, Perrier - 20cl	7€
Virgin piña - sirop de rhum Monin, purée de coco Monin, jus d'ananas - 20cl	7€
Coucher de soleil : jus de fraise, jus d'orange, jus de passion, sirop de vanille - 20cl	7€
Casino - jus de fraise, jus de banane, jus d'orange, sirop de vanille - 20cl	7€

GLACES

COUPES CRÉATIONS

La Guérandaise : 1 boule caramel beurre salé, 1 boule palet breton, 1 boule vanille, coulis caramel beurre salé, chantilly	9€
La Lorientaise : 1 boule kouign amann, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, coulis caramel beurre salé, chantilly	9€
La Brise : 1 boule citron vert, 1 boule cassis, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, chantilly	9€

COUPES TRADITIONS

Café liégeois : 2 boules café, 1 boule vanille, coulis de café, chantilly	8,5€
Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly	8,5€
Dame blanche : 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	8,5€

COUPES TENTATIONS

L'Erin : 3 boules menthe-chocolat, Baileys, chantilly	11€
Colonel : 2 boules citron vert, vodka Eristoff	11€

VOS COMPOSITIONS

Les parfums :
vanille gousse, cappuccino, chocolat, palet breton, caramel au beurre salé, kouign amann, menthe-chocolat, citron vert, cassis, fraise, framboise

2 boules	5€
3 boules	7€

CRÊPES

Beurre sucre	2,5€
Confiture ou Nutella ou caramel au beurre salé	3,5€
Supplément chantilly	1€