

# LA CARTE DU

# Bar

## APÉRITIFS

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

## KIRS ET COUPES

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

## BIÈRES

PRESSIONS	15 CL	25 CL	50 CL
<b>Heineken</b>	2,2€	3,9€	7,5€
<b>Affligem</b>	3€	4,2€	7,9€
<b>Panaché</b>	3€	3,5€	6,8€
<b>Bière du moment</b>	3€	4,2€	7,9€
Supplément Picon - 1€			

## BOUTEILLES

<b>Desperados</b> - 33cl	6,5€
<b>Pelforth brune</b> - 33cl	6€
<b>Heineken 00 - sans alcool</b> - 33cl	5,5€
<b>Cerveoise - bière bretonne</b> - 33cl	7€
<b>Edelweiss</b> - 33cl	7,5€
<b>Mort subite krik cerise</b> - 33cl	7€

## SNACKING

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

## CHAMPAGNES

<b>Jacquart brut mosaïque</b> - 75cl	59€
<b>Jacquart Rosé</b> - 75cl	75€

## VINS AU VERRE

### VINS ROUGES

<b>AOC Côtes de Bourg</b> - Château La Bataille	6€
<b>AOC Saumur Champigny</b> - Les Valengenets	5,5€
<b>IGP Merlot Tannat</b> - Brumont	5€
<b>IGP Les Cayolles Pays d'OC</b>	2,5€

### VINS ROSÉS

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

### VINS BLANCS

<b>AOC Muscadet</b> - Drouet	4€
<b>IGP Chardonnay Pays d'OC</b> - Les Albrières	5€
<b>IGP Côtes de Gascogne</b> - Saint Luc	6€
<b>AOP Entre Deux Mers</b> - Landereau	5€
<b>IGP Les Cayolles Pays d'OC</b>	2,5€

## ALCOOLS

### RHUMS

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

### ALCOOLS BLANCS

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

### WHISKIES

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

## DIGESTIFS

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

## JUS DE FRUITS ET SOFTS

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

## BOISSONS CHAUDES DE LA MAISON RICHARD

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

## COCKTAILS

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

## COCKTAILS SANS ALCOOL

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

## GLACES

### COUPES CRÉATIONS

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

### COUPES TRADITIONS

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

### COUPES TENTATIONS

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

### VOS COMPOSITIONS

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

<b>2 boules</b>	<b>5€</b>
<b>3 boules</b>	<b>7€</b>

### CRÊPES

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