

À partager... ou pas !

Huîtres de Bréhat (à réserver la veille ou avant 18 heures si stock):

Par 6 - 10€ Par 9 - 13€ Par 12 - 16€

Les Planches (à réserver avant 18 heures):

Charcutière ou mixte - 16€

Marinière (huîtres, truite fumée du Trieux, rillettes de la mer) - 18€

Végétarienne (fruits et légumes de saison) - 15€

♥ Les breizh'illettes 90g - 9€

(moules aux petits lardons, aile de raie à la framboise, rouget grondin citronnelle, cabillaud aux cocos de Paimpol, Saint jacques aux algues de Bretagne°)

Fondre pour nos glaces

Les Glaces Artisanales bio du costarmoricaïn Eric Elien

1 boule - 3€

2 boules - 5.50€

3 boules - 7 €

Parfums : vanille, chocolat, spéculoos, caramel au beurre salé, café, framboise, poire citron, pomme cidrée

♥ Breizh Coffee - 4,50€

1 boule de glace (vanille, spéculoos ou caramel au beurre salé) accompagnée d'un ristretto à faire couler dessus.

Le plaisir gourmand - 7.50€

Une boisson chaude au choix (thé ou café) accompagnée d'une boule de glace au choix et d'une part de cake maison

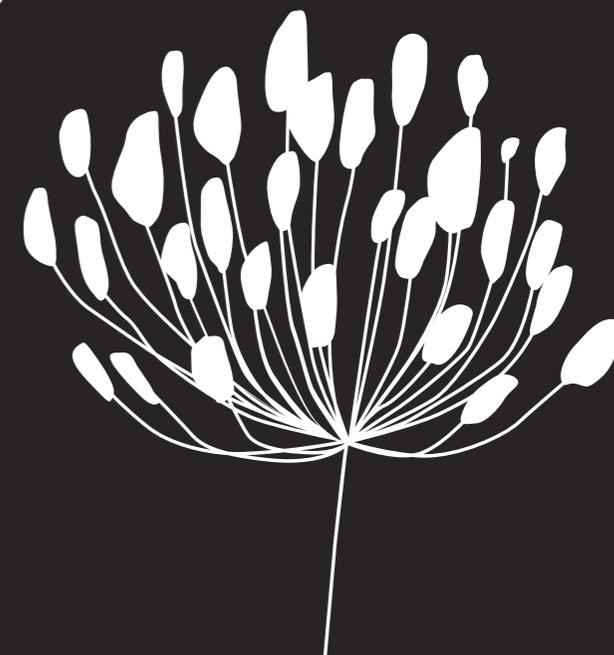
Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

LES AGAPANTHES

Carte Bar



La carte est à consulter sur place. Pour toute carte non rendue, elle vous sera facturée 20€.



Les boissons fraîches

Breizh cola / Breizh cola zéro 33cl	3,50€
Schweppes nature 25cl	3,50€
Perrier 33cl	3,50€
Sirop à l'eau / Diabolo 25cl	3,00€
Jus de pomme fermier	3,50€
Jus Alain Millat 33cl	8,00€
♥ framboise, passion, pêche de vigne...	
fraise, ananas, abricot, poire, mangue, clémentine	

Les boissons chaudes

Expresso	2,50€
Allongé / Noisette	2,70€
Double expresso / Grand crème	4,90€
Chocolat / Cappuccino	4,90€
Thés / Tisanes	4,90€
Irish Coffee	10,00€
♥ Guada Coffee (Rhum brun)	10,00€

Les bières trompe souris en bio

Brasserie Artisanale de La Divatte (44)

Blanche, blonde, rousse	5,00€
Brune et triple	6,00€
La sélection du moment	6,00€

Les apéritifs

Kir vin blanc (cassis / mûre) 12,5cl	3,70€
Martini (rouge ou blanc) 5 cl	4,20€
Gin tonic 4 cl	8,00€
Les apéritifs bretons	
Kir breton (cassis / mûre) 12,5cl	3,80€
♥ Brastis	5,00€
♥ Gin (La roche) 4cl	7,00€
Bolée de cidre	3,60€
Cidre fermier 33cl	5,50€
Cidre fermier 75cl	10,00€

Les vins

Sélection de vin (blanc, rosé et rouge) principalement de la région de Saumur - Consulter l'ardoise

Au verre 12,5cl	4,80€
-----------------	-------

Les whiskys bretons

Sélection du moment 4 cl	15,00€
Distillerie Warenghem (22)	
Le Breizh (tout en fraîcheur) 4cl	7,00€
Le Classique (légèrement épicé) 4cl	9,00€
♥ Le Double Maturation 4cl (subtilement liquoreux)	11,00€

Les rhums

Rhum arrangé maison 4cl (mangue, passion, ♥ ananas)	7,00€
Ti-punch 4cl	8,00€

Les rons Orava de la Maison Jouffe 4cl 15,00€ (République Dominicaine)

Gran anejo (subtil parfum de vanille et fruits secs)	
Reserva especial (mariage entre fruits et fleurs)	

Les Cocktails

Avec Alcool 10,00€

Mojito cubain	
Breizh mojito (ratafia de champagne)	
Americano maison	

♥ Planteur maison	
Spritz Apérol	
♥ Spritz Saint Germain (liqueur de sureau)	

Sans alcool 7,00€

♥ Le bréhatin (jus de pomme, d'orange, sirop d'érable, sirop de fraise)	
Le saint riom (menthe fraîche, citron vert, jus de pomme, eau gazeuse, sucre de canne)	
Le beniguet (jus de pomme, perrier, sirop de violette, sirop de citron)	

Les Digestifs

Get 27 4cl	5,00€
Poire William 4cl	6,00€
Liqueur de fraise 4 cl	6,00€
Liqueur de caramel 4cl	6,00€

Maison Jouffe (22)

Cognac 1er cru extra 4cl	18,00€
Cognac VSOP 4cl	16,00€
Cognac XO 4cl	14,00€
Calvados 20 ans extra 4cl	18,00€
Calvados 6ans XO 4cl	12,00€

Champagne

Domaine Eric Lemaitre (Epernay)

La coupe 12.5cl	12,00€
La demi-bouteille 37.5cl	25,00€
La bouteille 75cl	45,00€

