COCKTAILS

Pomme de Reinette (14 cl) Gin, curaçao, citron vert, pomme, fruits exotiques	14
Margarita (12 cl) Tequila, citron vert, cointreau	12
Mojito (10 cl) Rhum brun, citron vert, cassonade, menthe	12
Caïpiroshka (10 cl) Vodka, citron vert, cassonade	12
Piña Colada (14 cl) Rhum, jus d'ananas, crème de coco	12
Spritz Breton (14 cl) SMS, crémant, eau gazeuse	12
Moscow Mule (10 cl) Vodka, ginger beer, citron vert	12
Création avec alcool (14 cl)	12
Création sans alcool (16 d)	9

TAPAS

Ceviche condimenté	14
Tataki	14
Tapas du moment	14
Finger d'agneau, sauce mafé	14
Focaccia	6
Charcuterie artisanale (50 gr)	12
Fromages de Sten Marc, crackers	8
Hommos crackers	8
Crémeux potimarron, huile de noix	8
Maki de bœuf parmesan basilic	12
Beignets au Comté (6 pcs)	12
Foie gras marbré	22
Croustillant de langoustines (6 pcs)	16
Pièce de viande au barbecue, pomm grenaille de l'île de Batz et thym	es 30
Chariot de desserts (à la pièce)	8

Bla	ncs
-----	-----

Chablis

Jean-Marc Brocard 2023

Menetou Salon blanc

I&P Clément 2023

Côtes-du-Rhône

Chapoutier 2023

Côteaux du Layon

Domaine Clayou 2024

Rosé

Château Sainte Marguerite
Cru Classé 2024

Rouges

Hautes-Côtes de Nuits

Fournaches 2022

Côtes-du-Rhône

Guigal 2022

Vacqueyras

Armand D'Artois 2020

Château Les Clauzots

Graves 2019

Carignan Vieilles Vignes

Languedoc Villa Pous 2023

Nos verres (12cl) sont au tarif unique de

Bouteilles (75cl) au tarif unique de

Crème de cassis, fraise des bois, mûre, pêche, griotte

Champagne

Perrier-Jouët Grand Brut (12cl) 12 €

7€

36€

+1€

Prix nets en euros

Nos Alcools (4 cl)

Martini rouge, blanc, Campari	6
Ballantines, Tullamore, JW black	6
Bellevoye, Maker's Mark, Super	10
Jagermeister	5
Lillet, Italicus	6
Vodka Française	8
Tequila Cazadores	8
Gin Japonais, Anglais	10
Pastis breton	6
Rhums, Ile Maurice, St Domingue,	
Jamaïque, Les arrangés de Ced	10
Armagnac Martell VSOP	8
Cognac Sempé XO	14
Cidre Breton (33 cl)	6
Bière La Graphique (33 cl)	6
los Softs	
Tonic, Breizh cola (25cl)	4
Ginger Ale/Beer (25cl)	5
Jus Recolt bio (25cl)	6
Okipik bio (33cl)	7
sarrasin miel yuzu, mandarine épices, pomme caramel ging	embre
Café/Allongé/Déca Nespresso	3
Cappuccino, café au lait	4
Thé Whittington	3
Plancoët plate/gazeuse	5

Menu du Marché 35 €

Bouchées apéritives Entrée, plat, dessert Mignardises