

# Whiskies 4 cl

---

## WHISKIES SINGLE MALTS

### LOWLAND

Glenkinchie 12 ans 10,50 €

### HIGHLAND MALTS

Glenfiddich 12 ans 8,00 €

Cardhu 12 ans 9,00 €

Dalwhinnie 15 ans 11,00 €

Talisker Port Ruighe 11,00 €

Oban 14 ans 13,50 €

Glenmorangie Nectar d'Or 13,00 €

### CAMPBELTOWN

Springbank 10 ans 13,00 €

### SPEYSIDE

Singleton Sunray 8,00 €

Cragganmore 12 ans 10,00 €

Knockando 21 ans 16,00 €

Balvenie 15 ans 18,00 €

### ISLAY MALTS

Caol Ila 12 ans 12,00 €

Bowmore 12 ans 12,50 €

Lagavulin 16 ans 15,00 €

## WHISKIES BLENDED

J&B 8,00 €

Chivas 12 ans 9,00 €

Johnnie Walker Black Label

Ballantines 12 ans 11,00 €

## WHISKEYS IRLANDAIS

Jameson 9,00 €

Redbreast 12 ans 13,00 €

## WHISKEYS AMERICAINS

Jack Daniel's, Tennessee 8,00 €

Canadian Club, Canada

Blanton's, Bourbon 13,00 €

## WHISKIES JAPONAIS

Nikka from the Barrel 13,50 €

Yoichi pure malt 15,00 €

## WHISKY BRETON

Naguelann Mesk 11,00 €

Armorik double maturation 12,50 €

# Alcools 4 cl

---

## COGNACS

Hennessy VS 10,00 €

Laurent Jouffe VSOP 13,00 €

Château de Beaulon XO 13,00 €

Delamain XO 18,00 €

Frapin - Chât. de Fontpinot XO 20,00 €

Hennessy XO 38,00 €

Hennessy - Paradis 70,00 €

## EAUX-DE-VIE

Poire, Mirabelle,

Framboise Massenez 11,00 €

## CRÈMES & LIQUEURS 9,50 €

Grand Marnier - Cointreau

Marie Brizard - Get 27 - Get 31

Baileys - Chambord

Chartreuse - Malibu

Bénédictine - Limoncello

Mandarine Impériale

Liqueur St-Germain 11,00 €

## BAS ARMAGNACS

Château de Laubade VSOP 10,00 €

Château de Laubade 1997 14,50 €

Château de Lacquy 1998 17,00 €

## CALVADOS

Groult 8 ans - Pays d'Auge 9,50 €

Château du Breuil 12 ans 11,50 €

Rosset Hors d'Âge 16,00 €

## ALCOOLS DE DÉGUSTATION

Gin Bombay Sapphire 11,00 €

Gin Tanqueray N° Ten 11,00 €

Vodka Grey Goose 11,00 €

Tequila Don Julio Reposado 14,00 €

## Rhum Vieux

Damoiseau - 42° - Guadeloupe 9,00 €

Ron Zacapa 23 - 40° - Guatemala 14,00 €

Bielle ambré - 50° - Marie Galante 16,00 €

## Rhum arrangé (cuisiné à Saint-Malo)

"Malo Rhum" - Guadeloupe 12,00 €

**Piano Bar du lundi au samedi entre 19 h. et 22 h.**

Cigarette électronique non autorisée au bar - Prix nets et services compris

# Apéritifs

---

<b>CHAMPAGNE</b> 14 cl. la coupe	16,00 €	<b>PORTOS</b> 7 cl. Noval "Ruby"	7,00 €
		Ramos Pinto "Tawny"	8,00 €
<b>KIRS</b> 14 cl. Bourgogne Aligoté	8,00 €	Ramos Pinto "Blanc Moelleux"	8,00 €
Royal	16,00 €	Noval "L.B.V."	12,00 €
Kir Breton 25 cl.	7,00 €	<b>PINEAU</b> 7 cl. Château de Beaulon, Ruby ou Or - 10 ans	9,80 €
<b>SPRITZ</b> 16 cl. Apérol, Perrier, Prosecco	13,50 €		
Apérol, Perrier, Champagne	16,50 €		
<b>ANIS</b> 3 cl. Pastis 51, Ricard, Pacific sans Alcool	6,50 €	<b>AMERS</b> 6 cl. Campari, Suze	6,50 €
<b>VINS DOUX NATURELS</b> 7 cl. 8,00 € Muscat de Risevaltes "Cazes"		<b>VERMOUTH</b> 6 cl. Martini Blanc ou Rouge	6,50 €
Banyuls Millésimé "Les Clos de Paulilles"		Lillet Blanc ou Rouge	7,50 €

# Boissons fraîches

---

<b>FRUITS PRESSÉS</b> <b>FRAIS</b> 20 cl. Orange, Citron, Pamplemousse, Carottes	6,00 €	<b>BIÈRES</b> Pression Affligem 25 cl.	5,50 €
		Pression Affligem 50 cl.	9,50 €
<b>JUS "Alain Milliat"</b> 33 cl. Pêche de Vigne, Framboise, Raisin Rouge	8,00 €	Carlsberg 33 cl.	7,00 €
		Blanche Hermine 33 cl. (Bretonne blanche)	7,00 €
<b>JUS DE FRUITS</b> 20 cl. Abricot, Ananas, Banane, Citron Vert, Orange, Fraise, Exotique, Pamplemousse, Poire, Mangue, Goyave, Pêche, Tomate, Pomme, Cranberry	4,50 €	Telenn Du 33 cl. (Bretonne brune)	7,00 €
		Lefte 33 cl.	7,00 €
<b>EAUX MINÉRALES</b> 1/4 Vittel, 1/3 Perrier	4,00 €	Desperados 33 cl.	7,00 €
1/2 Plancoët	4,50 €	Picon bière 25 cl.	7,50 €
1/2 Plancoët Fines Bulles	5,00 €	Heineken 0.0, 33 cl. (sans alcool)	6,00 €
Plancoët	5,50 €	<b>SODAS</b> Coca-Cola, Coca-Zéro, Breizh Cola 33 cl.	5,00 €
Plancoët Fines Bulles	6,50 €	Orangina, Ice-tea, Schweppes, Schweppes Agrum'	
		1/4 Cidre 25 cl.	

# Cocktails

Supplément alcool premium 3,00 € (Gin Tanqueray ou Bombay Sapphire, Vodka Grey Goose et Tequila Don Julio)

## SHORT DRINKS 7 cl.

13,00 €

**DAÏQUIRI** : Rhum Blanc, Citron Pressé, Sirop de Canne.

**MARGARITA** : Tequila, Cointreau, Citron Pressé, Sel.

**TI PUNCH** : Rhum, Citron Vert, Sirop de Canne.

**COSMOPOLITAIN** : Vodka, Cointreau, Jus de Cranberry, Citron Vert Pressé.

**DRY MARTINI** : Gin, Vermouth Dry.

**WHISKY SOUR** : Bourbon, Citron Pressé, Sirop de Canne, Cerises à l'Eau de Vie.

**MANHATTAN** : Canadian Club, Martini Rouge, Angostura.

**CAÏPIRINHA** : Cachaça, Citron Vert, Cassonade.

## LONGS DRINKS 12 cl.

14,00 €

**PINA COLADA** : Rhum Blanc, Purée de Coco, Jus d'Ananas.

**MAÏ TAÏ** : Rhum Blanc et Brun, Purée de Coco, Jus d'Ananas, Nectar Exotique, Jus d'Orange, Grenadine.

**AQUATONIC** : Gin, Malibu, Curaçao Bleu, Jus d'Ananas.

**MARGARITA FROZEN** : Tequila, Cointreau, Citron Pressé, Purée de Fraises, Liqueur de Fraise.

**GIN FIZZ** : Gin, Citron Pressé, Sucre, Perrier.

**PLANTER'S PUNCH** : Rhum Blanc, Marasquin, Curaçao Orange, Jus d'Ananas, Citron Pressé.

**AMERICANO** : Campari, Martini Rouge, Noilly Prat.

**BLOODY MARY** : Vodka, Jus de Tomate, Citron Pressé.

**ROSE PARFUM** : Vodka, Citron Vert, Purée de Framboises, Sirop de Rose, Perrier.

## NOS MOJITOS 15 cl.

**MOJITO** : 13,50 €

Rhum Cubain, Citron Vert, Cassonade, Menthe Fraîche, Angostura, Perrier.

**BRAZILIAN MOJITO** : 14,00 €

Cachaça, Fruits et Purée de Passion, Menthe Fraîche, Perrier.

**MOJITO ROYAL** : 15,50 €

Rhum Cubain, Citron Vert, Cassonade, Menthe Fraîche, Angostura, Champagne.

## COCKTAILS AU

**CHAMPAGNE** 16 cl. 17,00 €

**CHAMPAGNE COCKTAIL** : Cognac, Sucre, Angostura, Champagne.

**CHAMBORD CHAMPAGNE** : Vodka, Chambord, Jus de Cranberry, Champagne.

**MIMOSA** : Cointreau, Jus d'Orange, Champagne.

# Cocktails sans Alcool

## FRUITS FRAIS 30 cl. 10,50 €

**CAMÉLIA** : Orange, Citron et Pamplemousse Pressés.

**FANTASIA** : Orange, Fraise, Banane, Purée de Myrtilles.

**CANARIE** : Pamplemousse et Orange Pressés, Fraise, Ananas, Grenadine.

## DIÉTÉTIQUES 30 cl. 10,50 €

**BONNE MINE** : Jus de Carottes Frais, Orange et Citron Pressés.

**HOGUETTE** : Orange Pressée, Fenouil, Purée de Passion, Gingembre.

**GREEN FLOWER** : Jus de Carottes Frais, Orange Pressée, Kiwi, Gingembre.

## TONIQUES 30 cl.

9,50 €

**VIRGIN MOJITO** : Perrier, Citron Vert, Jus de Pomme, Sirop de Mojito, Menthe Fraîche.

**TAGADA** : Jus d'Ananas, Jus de Citron vert, Purée de fraises, Limonade.

**PASSERELLE** : Nectar de Banane, Goyave et Mangue, Purée de Passion, Sirop de Fraise.

# Champagne

## CHAMPAGNES BRUTS 75 cl.

Moutardier Brut Carte d'Or	62,00 €
Théophile	65,00 €
Drappier Brut Nature - Blanc de Noirs Zéro Dosage	70,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin	75,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial	
Roederer Brut 1 <sup>er</sup>	
Taittinger Brut	
Gosset Grande Réserve	
Billecart Salmon Brut Réserve	
Bollinger - Spéciale Cuvée	88,00 €
Gosset Grand - Blanc de Blancs	88,00 €
Ruinart - Blanc de Blancs	114,00 €

## CHAMPAGNES MILLÉSIMÉS 75 cl.

Veuve Clicquot "Vintage Réserve"	88,00 €
Louis Roederer	
Moët & Chandon "Grand Vintage"	
Ruinart - Magnum - 150 cl	198,00 €

## CHAMPAGNES ROSÉS 75 cl.

Drappier Brut Nature Rosé Zéro Dosage	74,00 €
Veuve Clicquot Vintage Rosé	88,00 €
Louis Roederer Rosé	
Billecart Salmon Rosé	
Gosset Rosé	
Ruinart Rosé	114,00 €

## CUVÉES DE PRESTIGES 75 cl.

Bollinger "Grande Année"	145,00 €
Taittinger "Comtes de Champagne" - Blanc de Blancs	185,00 €
Dom Ruinart	210,00 €
Louis Roederer Cristal	
Grande Dame de Veuve Clicquot	
Dom Pérignon Vintage	220,00 €
Krug Grande Cuvée	240,00 €

## DEMI-BOUTEILLES 37,5 cl.

Roederer Brut 1 <sup>er</sup>	40,00 €
Moët & Chandon	
Billecart Salmon Rosé	43,00 €
Ruinart Rosé	58,00 €
Krug Grande Cuvée	120,00 €

# Vins

	Le verre 14 cl.	La bouteille 75 cl.
Coteaux-de-l'Aubance (Blanc Moelleux)	8,00 €	34,00 €
Macon Village -Lenoir (Blanc)	7,50 €	32,00 €
Côtes du Rhône -Jaboulet (Blanc)	7,50 €	32,00 €
Côtes de Provence (Rosé)	7,00 €	32,00 €
Sancerre (Rouge)	8,00 €	34,00 €
Bordeaux -Château Perac (Rouge)	8,00 €	34,00 €

# Salon de Thé

---

Café Tradition (80% Arabica - 20% Robusta) (sélection des meilleurs crus : Amérique centrale et latine, Afrique et Asie)	3,70 €
Café Colombien bio (100% Arabica)	4,00 €
Grand Café Tradition	6,20 €
Café Latté	6,50 €
Cappuccino	7,00 €
Café Viennois	7,00 €
Irish Coffee (Jameson)	10,20 €
Chocolat (Valrhona)	6,80 €
Chocolat Viennois (Valrhona)	7,60 €
Grog (Rhum vieux Damoiseau, sirop de canne, cannelle, miel, citron)	10,20 €

## NOS THÉS

DAMMANN  
FRÈRES

6,20 €

### NATURES :

**Noir Altitude - NÉPAL** Thé raffiné avec des notes de noix, fleuries et épicées.

**Orange Pekoe Supérieur - CEYLAN** Thé léger, parfait pour 17 heures.

**Darjeeling (GFOP) Supérieur - INDE** Thé saveur d'amande et de pêche mûre.

**Lapsang Crocodile - CHINE** Thé délicatement fumé.

**Yunnan Vert - CHINE** Thé vert délicat à l'infusion fraîche et fleurie.

### AROMATISÉS :

**Earl Grey Supérieur** Thé de Chine non fumé, parfumé à la fine bergamote.

**Mandarin Jasmin** Thé vert corsé au doux parfum de jasmin.

**Thé Vert à la Menthe** Feuilles de thé vert roulées en boule, agrémentées de menthe.

**Jardin du Palais Royal** Fraîcheur de thé vert parfumé au pitanga, fraise, cherimaya, jasmin et pâquerette.

**Passion de Fleurs** Thé blanc, pétales de fleurs : Arômes d'abricot, de fruits de la passion et de rose.

**Rooibos Oriental** Rooibos d'Afrique du Sud aux arômes de fruits de la passion, pêche de vigne, fraises des bois et de fleurs de bleuets multicolores.

**7 Parfums** Mélange de Thés de Chine non fumés et Ceylan. Parfums citron, bergamote, figue fraîche, fleur de lotus, pitanga, écorces d'orange et pétales de rose.

**Fruits Rouges** Mélange de thés noirs aux arômes fruités de cerises, fraises, framboises et groseilles.

## NOS TISANES ... ET LEURS BIENFAITS \_\_\_\_\_ 6,20 €

**MENTHE** stimulante et digestive

**TILLEUL** calmant et sédatif

**VERVEINE** apéritive et digestive

**CAMOMILLE** calmante et apaisante

**THYM** excellent tonifiant pour l'organisme

**FENOUIL** stimulant et digestif

**DU BERGER** tilleul, verveine, citronnelle, menthe, fleur d'oranger

**DÉTOX** rafraîchissante  
mélange de maté, ortie, menthe, fenouil et réglisse, au goût de citron

**ORANGE ZEN** mélisse, aubépine, verveine, coquelicot, camomille, pétales de fleur, bergamote, écorce d'orange et de bergamote

**RELAXATION** mélange de rooibos, mélisse et feuilles de mûrier, au goût de caramel

# Sandwiches

accompagnés de salade verte  
(15 mn d'attente)

**SERVICE DE 12 H. À MINUIT**

**Vegan** 15,00 €

Pain brioché marbré,  
purée de petits pois,  
tomates séchées,  
poivron rouge, chou rouge

**Nordique** 16,00 €

Pain nordique,  
tartare aux fines herbes,  
courgette,  
saumon gravlax à l'aneth,  
radis

**Glode trotter** 16,00 €

Pain maïs bio,  
houmous,  
courgette,  
blanc de volaille,  
paprika

**Des Îles** 16,50 €

Pain à l'encre de seiche,  
sauce cocktail,  
crevettes roses,  
ananas

# En-cas chauds

accompagnés de salade verte  
(20 mn d'attente)

**SERVICE DE 12 H. À 22 H.**

**Croque Monsieur** 15,00 €

Pain de mie nature,  
beurre,  
jambon blanc,  
fromage râpé

**Chaussons Vegan** 15,00 €


et sa sauce (soja, mandarine, ail, gingembre)  
Feuille de brick,  
carottes râpées,  
oignon,  
coriandre fraîche

**Tartine du Jardin** 15,50 €

Pain sans gluten,  
béchamel tomate,  
courgette, tomate, poivron,  
olives noires,  
pistou, mozzarella

**Tartine Madras** 16,00 €

Pain nordique,  
béchamel curry,  
blanc de poulet poché au curry  
et paprika, sésame doré,  
fromage râpé

 sans gluten (traces possibles)

# Gourmandises

**SERVICE DE 12 H. À 22 H.**

Le Goûter 5,00 €

Paris Brest 8,00 €

Flan Pâtissier 8,00 €

Gaufre, sucre ou velouté chocolat et crème fouettée 8,50 €

Farandole de crêpes (3 pièces) 9,00 €

Café gourmand 11,50 €

Thé/chocolat gourmand 12,50 €

Chocolat viennois gourmand 13,50 €