

LA CAFÉTERIE



Ristretto	2.50€
Espresso décaféiné	2.50€
Espresso Grand Cru	3.50€
Double Espresso	5€
Noisette	2.70€
Allongé	2.50€
Americano	3€
Cappuccino	5€
Chocolat Chaud Chocolat chaud Guimauve	5€ 5.50€
Chocolat Café Viennois	6.50€

LES LATTE

 option : lait d'avoine

 Latte Macchiato	
 London Fog	
 Chaï Latte	7€
 Matcha Latte	
 Golden Milk	

LES THÉS ET INFUSIONS

Darjeeling Sinbuli	<i>Noir d'Inde, fruité</i>	
Lapsang Souchong	<i>Noir de Chine, fumé</i>	
Breakfast Royal	<i>Noir de Chine, classique</i>	
Blue Mountain	<i>Noir de Chine, fruits & bleuet</i>	
Earl Grey Finest	<i>Noir de Chine, bergamote</i>	
Lundi Light	<i>Vert de Chine, agrumes & épices</i>	6€
Sencha Natural Leaf	<i>Vert de Japon, acide & iodé</i>	
Thé Vert Menthe Nanah	<i>Vert de Chine, Menthe</i>	
Pai Mu Tan	<i>Blanc de Chine, orange & cacao</i>	
Rooibos	<i>Afrique du sud, fruits rouges</i>	
Tisane des invités	<i>Tilleul, verveine, litchi, pêche de vigne et rose</i>	
Shangri La	<i>Blanc du Népal, bio, notes de vanille</i>	
Infusion	<i>Verveine, Menthe Poivrée, Camomille, Tilleul</i>	



LE FOODING



LE TERROIR

Rolls de galette bretonne: jambon & fromage	10€
Avocado toast	16€
Houmous, chips de blé noir & épices Roellinger	12€
Tzatziki, chips de blé noir & épices Roellinger	12€
Rillettes, chips de blé noir	12€
Foie gras de canard mi-cuit, chutney du moment	18€
Croque-monsieur à la truffe	18€
Soupe du moment	12€
Parmentier de boeuf	18€

LE MERROIR

Rolls de galette nordique <i>saumon, herbes fines & fromage frais</i>	14€
Huîtres (6 9 12) <i>Fines de claire</i>	12€ 18€ 22€
Tarama Petrossian, croustissian & épices Roellinger	15€
Assiette de saumon fumé Petrossian, pain au levain & beurre Bordier	19€

LE SUCRÉ

Café Thé gourmand	12€
Champagne gourmand <i>Sélection de pâtisseries et boule de glace</i>	20€
Coupe glacée (3 boules au choix) <i>Banane, verveine, pêche, vanille, chocolat, café, caramel, fraise, framboise, cassis ou citron</i>	10€
Coupe corsaire <i>Banane, rhum & fève tonka Verveine & gin Malouin's Citron & vodka Malouin's</i>	12€
Baba au rhum de Saint-Malo, chantilly vanillée	13€
Kouign-amann de Saint-Malo	14€



LE FOODING



A PARTAGER

Planche de charcuteries sélectionnées <i>Comté tomme aux fleurs Sainte Maure camembert</i>	18€
Planche de fromages affinés Bordier <i>Sélection de charcuteries italiennes et espagnoles</i>	18€
Planche mixte <i>Assortiment de nos fromages et charcuterie</i>	22€
Planche exotique <i>Accras beignets de crevettes et calamars & mozza sticks</i>	22€
Camembert rôti <i>Maison Bordier</i> <i>Supplément truffe 4 €</i>	16€
Duo de rillettes terre mer <i>Rillettes de porc et rillettes de poisson</i>	18€
Trio crémeux & croquant <i>Tarama tzatziki houmous chips de blé noir</i>	20€
Assiette de frites maison <i>petite</i> <i>grande</i> <i>Supplément mayonnaise truffe 4€</i>	5€ 8€
Echapée fumée <i>Quatuor de poisson fumé saumon haddock flétan truite</i>	26€
Eclat des marées <i>3 huitres fines de claire tarama Petrossian crevettes roses poisson fumé</i>	30€



NOTRE SÉLECTION DE VINS



LES ROUGES

	VERRE 12CL	BTL 75CL
 IGP Saint Nicolas de Bourgeil, Les Petites Terrasses	6€	29€
AOC Haut-Médoc, L'Agassant d'Agassac	7€	35€
 AOP Croze Hermitage, Friandise	7.50€	38€
AOC Lustrac Médoc, Château Fourcas Dupré	7.50€	44€

LES BLANCS

 AOC Bourgogne, Coté d'Auxerre	7€	38€
AOC Médoc, Château Fourcas Dupré	7.50€	38€
AOC Sancerre, Roc de l'Abbaye	7€	36€
AOP Chablis, Domaine le Verger	7.50€	39€

LES ROSÉS

IGP Var, Château Aspras, à Lisa	6€	29€
AOP Bordeaux, L'Agassante d'Agassac	7€	35€

LE MOELLEUX

 AOP Coteaux-du-Layon, Domaine Dhommé	6€	28€
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	-----

LES BULLES

Prosecco, Ponte Villoni Extra Dry	10€	
Champagne, Laurent Perrier Brut, La Cuvée	15€	69€



 vins bio

LES BOISSONS



LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola Coca-cola zero - 33cl	5€
Perrier - 33cl	5€
Vittel - 25cl	3.50€
Fuze Tea - 25cl	4.50€
Orangina - 25cl	4.50€
Limonade du bout du monde - 33cl	5€
Schweppes tonic - 25cl	4.50€
Schweppes agrumes - 25cl	4.50€
Schweppes Selection - 20cl	5€
<i>Ginger beer, pomelo ou hibiscus</i>	
Fever Tree Mediteranean - 20cl	5€
3 Cents Tonic Aegan- 20cl	5€
Diabolo Sirop à l'eau - 25cl	5€ 4€
<i>Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, violette, banane, vanille, miel ou jasmin</i>	
Jus de fruits Alain Millat - 33cl	6€
<i>Orange, ananas, fraise, pomme, abricot, pamplemousse, pêche, tomate</i>	
Infusion glacée menthe framboise Alain Millat - 25cl	5€

LES FAITS MAISON

Infusion glacée de Rooibos - 25cl	5.50€
<i>Nature, vanille, jasmin, pêche, citron, miel ou violette</i>	
Citronnade menthe - 25cl	5.50€
Fruits pressés : SOLO DUO TRIO	7€
<i>Orange, pamplemousse, citron</i>	



LES BOISSONS



LES BIÈRES PRESSION

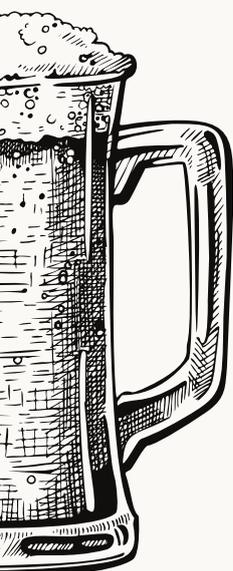
	25CL	33CL	50CL
Bosco blonde - Pale Ale - 4,5°	4€	6€	8€
Duchesse Anne - Triple - 7,5°	6€	8€	10€
Bière du moment	6€	8€	10€

LES BIÈRES ET CIDRE

Cidre Val de Rance - 5,5° - 33cl	8€
Desperados - 5,9° - 33cl	8€
Liefman Fruitesse - 3,8° - 25cl	8€
Dremwell 0° - SANS ALCOOL - 25cl	6€

LES APÉRITIFS

Ricard Brastis (pastis breton) - 2cl	4€
Porto blanc Ramos Pinto - 6cl	6€
Porto rouge Ramos Pinto - 6cl	6€
Kir vin blanc - 12cl	6€
Kir breton - 12cl	6€
Kir royal - 12cl	15€
Martini blanc rouge - 6cl	6€
Noilly Pratt - 6cl	6€
Lillet blanc rosé - 6cl	6€
Muscat - 6cl	6€
Campari Suze Fernet Branca - 6cl	6€



LES BOISSONS



LES DIGESTIFS

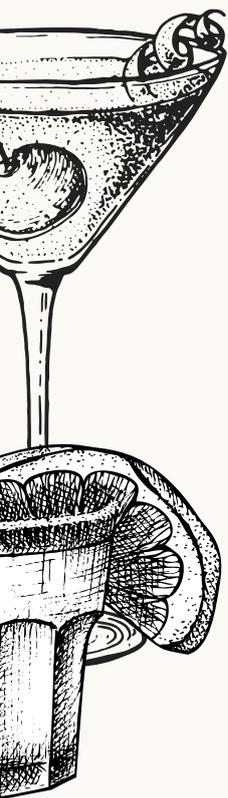
Get 27 Get 31 Menthe Pastille - 5cl	9€
Limoncello Amaretto Italicus - 5cl	9€
Cointreau Grand Marnier - 5cl	9€
Baileys Khalua Soho Malibu - 5cl	9€
Lambig de Bretagne - 5cl	9€
La Gauloise - 4cl	11€
Eau de vie - 4cl - <i>Mirabelle, poire, framboise, prune</i>	13€

LE COIN SPRITZ

Apérol Spritz	
Saint-Malo Spritz (SMS) <i>Gingembre & pamplemousse</i>	
Saint-Malo Spritz (SMS) <i>Fleur de sureau</i>	
Hyper Local - <i>Choisissez votre SMS, ajoutez-y du cidre...</i>	
Bradmer Spritz - <i>Orange & extrait d'artichaud</i>	13€
Saint-Germain Spritz - <i>Fleur de sureau</i>	
Italicus Spritz - <i>Bergamote</i>	
Campari Spritz	
Limoncello Spritz	
Milano Spritz - <i>Campari Apérol</i>	

LES COCKTAILS & MOCKTAILS CLASSIQUES

Demandez à nos barmans vos classiques préférés <i>Mojito, Negroni, Bloody Mary, Old Fashioned, Caipirinha, Bramble...</i>	13€
<i>Mocktails 11€</i>	



LES BOISSONS



LES COCKTAILS AU CHAMPAGNE

Le French 75

Gin, citron, sucre, champagne

Le Mimosa

Jus d'orange, champagne

Le Bellini

Jus de pêche, champagne

Le Flirtini

Cointreau, Vodka, ananas, champagne

Le Pornstar Martini

Vodka, passion, citron vert, vanille, champagne

18€

LES COCKTAILS SIGNATURE

La Lueur Ambrée

Apérol, vin blanc, orange, citron jaune, miel

Le Breizh Mocha

Vodka, rhum ambré, café, vanille, crème liquide

L'Elixir Glacé

Gin, Bénédictine, romarin, citron vert

Une Étreinte Fumée

Mezcal, Grand Marnier, orange, citron vert, agave

Au Coin du Feu

Tennessee Whiskey, amaretto, châtaigne, pomme

15€

