

# LA CAFÉTERIE



Ristretto	2.50€
Espresso   décaféiné	2.50€
Espresso Grand Cru <i>Costa Rica, acidulé   Sumatra, exotique</i>	3€
Allongé   décaféiné	2.50€
Noisette	2.70€
Crème	3.50€
Double Espresso	5€
Americano	3.50€
Cappuccino	5€
Chocolat Chaud	5.50€
Chocolat   Café Viennois	6.50€

## LES LATTES & LATTES FRAPPÉS

 *option : lait d'avoine*

Latte Macchiato	
Chai Latte	7€
Matcha Latte	

## LES THÉS ET INFUSIONS

Darjeeling Sinbulli	<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 &amp; bleuet</i>	
Earl Grey Finest	<i>Noir de Chine, bergamote</i>	
Lundi Light	<i>Vert de Chine, agrumes &amp; épices</i>	6€
Sencha Natural Leaf	<i>Vert de Japon, acide &amp; iodé</i>	
Thé Vert Menthe Nanah	<i>Vert de Chine, Menthe</i>	
Pai Mu Tan	<i>Blanc de Chine, orange &amp; 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>	



# LES BOISSONS



## LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola   Coca-cola zero - 33cl	5€
Perrier - 33cl	5€
Vittel - 25cl	3.50€
Orangina - 25cl	4.50€
Limonade du bout du monde - 33cl	5€
Crodino   Crodino Rosso - 17,5cl	5€
Fever Tree - 20cl	4.50€
<i>Mediterranean Tonic, Fleur de Sureau Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Pamplemousse Rose</i>	
Sirop à l'eau   Diabolo - 25cl	4€   4.50€
<i>Menthe, Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Violette, Banane, Orgeat, Vanille, Miel, Jasmin</i>	
Jus de fruits Alain Milliat - 33cl	6€
<i>Abricot, Pêche, Poire, Pomme, Fraise, Tomato</i>	
Infusion glacée menthe framboise Alain Milliat - 25cl	5€

## LES FAITS MAISON

Thé glacé maison - 25cl	5.50€
<i>Nature, vanille, jasmin, pêche, fraise, citron, miel, violette</i>	
Citronnade menthe - 25cl	5.50€
Fruits pressés : SOLO   DUO   TRIO - 20cl	7€
<i>Orange, pamplemousse, citron</i>	



# LES BOISSONS



## LES BIÈRES PRESSION

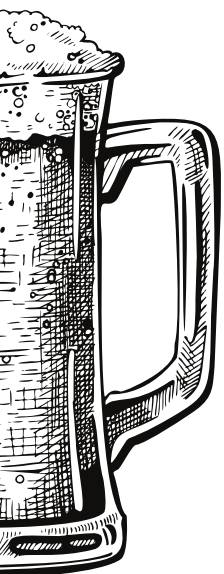
	25CL	33CL	50CL
Bosco blonde - Pale Ale - 5°	4€	6€	8€
Bosco blanche - Witbier - 5°	5€	7€	9€
Duchesse Anne - Triple - 7,5°	6€	8€	10€

## LES BIÈRES ET CIDRE

Cidre Val de Rance - 5,5° - 33cl	8€
Corona - Lager - 4,5° - 33cl	8€
Liefman Fruitesse - 3,8° - 25cl	8€
Dremwell 0° - SANS ALCOOL - 25cl	6€

## LE COIN SPRITZ

Apérol Spritz	
Saint-Malo Spritz (SMS) <i>Gingembre &amp; 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 &amp; extrait d'artichaud</i>	13€
Fiorente Spritz - <i>Fleur de sureau</i>	
Sarti Spritz - <i>Orange sanguine, mangue, passion</i>	
Italicus Spritz - <i>Bergamote</i>	
Campari Spritz	
Ramo d'Oro Spritz - Limoncello	
Milano Spritz - <i>Campari   Apérol</i>	
Crodino   Crodino Rosso - <i>Sans alcool</i>	5€



# LES BOISSONS



## LES COCKTAILS DU MONDE

Mojito

*Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse, Angostura*

Canchánchara

*Rhum ambré, citron vert, miel, eau gazeuse*

Caïpirinha

*Cachaça artisanale, citron vert, sucre de canne*

Paloma

*Tequila, citron vert, agave, tonic pamplemousse*

Moscow Mules

*Vodka, citron vert, ginger beer, Angostura*

13€

Cosmopolitan

*Vodka, Cointreau, citron vert, cranberry*

Whisky Sour

*Whisky, citron, sucre de canne, blanc d'oeuf*

Old Fashioned

*Bourbon, Angostura, sucre*

Negroni

*Gin, vermouth, Campari*

DEMANDEZ NOUS

*Nos barmans réaliserons vos classiques préférés...*

## LES COCKTAILS AU CHAMPAGNE

Mimosa

*Jus d'orange, champagne*

Bellini

*Jus de pêche, champagne*

Pornstar Martini

*Vodka, passion, citron vert, vanille, champagne*

18€

Serendipity

*Calvados, pomme, menthe, sucre, champagne*



# LES BOISSONS



## LES APÉRITIFS

Ricard   Brastis (pastis breton) - 2cl	4€
Porto blanc Ramos Pinto - 6cl	6€
Porto rouge Ramos Pinto - 6cl	6€
Porto rouge RP10 Ramos Pinto 10 ans d'âge	8€
Kir vin blanc - 12cl	6€
Kir breton - 12cl	6€
Kir royal - 12cl	15€
Martini blanc   rouge - 6cl	6€
Dolin blanc   rouge - 6cl	6€
Noilly Pratt - 6cl	6€
Lillet blanc   rosé - 6cl	6€
Muscat - 6cl	6€
Campari   Suze   Fernet Branca - 6cl	6€

## LES DIGESTIFS

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



# NOTRE SÉLECTION DE VINS



## LES ROUGES

	VERRE 12CL	BTL 75CL
IGP Côte de Thongé, Canon huppé 2025	6€	29€
AOC Côtes du Rhône, Château de Montfrin 2023	7€	35€
AOP Croze Hermitage, Friandise 2024	7.50€	38€
AOC Listrac Médoc, Château Fourcas Dupré 2022	7.50€	44€

## LES BLANCS

VDF Artisans Partisans, Chardonnay 2025	7€	38€
AOC Médoc, Château Fourcas Dupré 2024	7.50€	38€
AOC Sancerre, Roc de l'Abbaye 2024	7€	36€
AOC Chablis, Domaine Louis Moreau 2024	7.50€	40€

## LE ROSÉ

AOP Bordeaux, ROZ by Fourcas Dupré 2025	6€	29€
IGP Var, Château Aspras, à Lisa 2024	7€	35€

## LE MOELLEUX

IGP Côtes de Gascogne, Chambre d'Amour - 2025	6€	28€
---	----	-----

## LES BULLES

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

2445, Blanquette de Limoux	36€
<i>Nos champagnes à la bouteille :</i>	
Besserat de Bellefont - Rosé Brut	89€
Laurent Perrier Rosé, la cuvée	135€
Laurent Perrier Ultra-brut	115€

*Sur demande :* Dom Perignon, Runiart, Laurent Perrier Iteration 24/25

vins bio

# LE FOODING



Servi de 12h00 à 14h00 puis de 18h30 à 21h30

## À PARTAGER

Tomates anciennes & burrata crémeuse <i>pesto de roquette</i>	18€
Planche de dégustation mixte <i>assortiment de fromages affinés Bordier &amp; charcuteries</i>	22€
Sélection de fromages affinés <i>Maison Bordier</i>	20€
Assortiment de charcuteries italiennes & espagnoles	20€
Trio gourmand maison <i>houmous de betterave, caviar d'aubergine &amp; guacamole</i>	17€

## À SAVOURER

Huîtres de la Famille Boutrais (6   9   12) <i>Fines de claire</i>	12€   18€   22€
Gravlax de truite maison <i>beurre Maison Bordier, betteraves &amp; pickles maison</i>	19€
Sélection de tartinables maison au choix <i>Guacamole Caviar d'aubergine Houmous de betterave</i>	11€
Croque-monsieur à la truffe	18€
Tataki de thon snacké	16€
Crab Roll <i>chair de crabe, mayonnaise légère &amp; pommes Granny Smith</i>	19€



# LE FOODING



Servi de 12h00 à 14h00 puis de 18h30 à 21h30

## À SAVOURER

Salade Caesar croustillante	19€
Bagel au saumon fumé <i>Fromage frais aux tomates confites, jeunes pousses d'épinards, avocat &amp; concombre</i>	18€
Avocado toast gourmand <i>Guacamole &amp; fromage frais</i>	16€
Gaspacho maison du moment	10€
Assiette de frites maison <i>petite</i>	5€
<i>grande</i>	8€

## LE SUCRÉ

Café   Thé gourmand	12€
Champagne gourmand <i>Sélection de pâtisseries et boule de glace</i>	20€
Baba au rhum de Saint-Malo, chantilly vanillée	13€
Yaourt Malo	4€
Boule de Glace (1   2   3) <i>Chocolat, fraise, café, pistache, banane, mangue, caramel au beurre salé, criton, fruit de la passion, génépi</i>	3.5€   6.5€   9€
Dessert du moment	12€



Discover our menu in English