

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 & 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> | |



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, Tomate</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

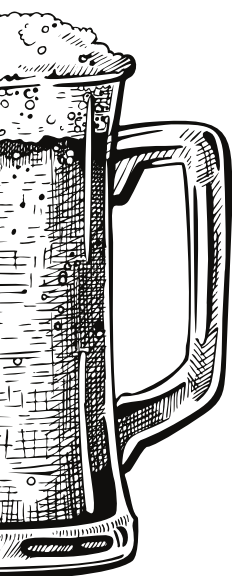
| | 25CL | 33CL | 50CL |
|-------------------------------|------|------|------|
| Bosco blonde - Pale Ale - 5° | 4€ | 6€ | 8€ |
| Bosco blanche - Witbier - 5° | 5€ | 7€ | 9€ |
| Duchesse Anne - Triple - 7,5° | 6€ | 8€ | 10€ |

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€ |

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 BOISSONS



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€ |

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€ |
| 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 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

18€

Le Flirtini

Cointreau, Vodka, ananas, champagne

Le Pornstar Martini

Vodka, passion, citron vert, vanille, champagne

Le Serendipity

Calvados, pomme, menthe, sucre, champagne

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

15€

Une Étreinte Fumée

Mezcal, Grand Marnier, orange, citron vert, agave

Au Coin du Feu



Tennessee Whiskey, amaretto, châtaigne, pomme




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



LE SALÉ

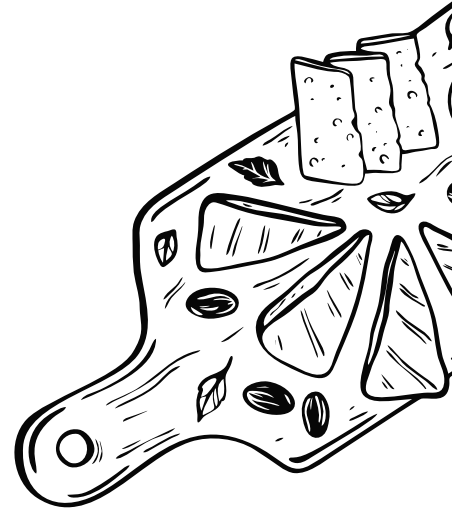
| | |
|---|-----------------|
| Avocado toast <i>Guacamole & fromage frais</i> | 16€ |
| Houmous, chips de blé noir & épices | 12€ |
| Tzatziki, chips de blé noir & épices | 12€ |
| Croque-monsieur nature | 16€ |
| Croque-monsieur à la truffe | 18€ |
| Rolls de galette nordique <i>Saumon, herbes fines & fromage frais</i> | 14€ |
| Huîtres (6 9 12) <i>Fines de claire</i> | 12€ 18€ 22€ |
| Tarama, toasts & épices | 15€ |
| Saumon fumé & beurre bordier | 19€ |
| Planche de charcuteries sélectionnées <i>Sélection de charcuteries italiennes et espagnoles</i> | 18€ |
| Planche de fromages affinés Bordier <i>Comté tomme aux fleurs Sainte Maure camembert</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€ |
| 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€ |

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€ |



LE PETIT BÉ



Discover our
menu in English

