

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, 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) *Gingembre & pamplemousse*

Saint-Malo Spritz (SMS) *Fleur de sureau*

Hyper Local - *Choisissez votre SMS, ajoutez-y du cidre...*

Bradmer Spritz - *Orange & extrait d'artichaud*

Fiorente Spritz - *Fleur de sureau*

Sarti Spritz - *Orange sanguine, mangue, passion*

Italicus Spritz - *Bergamote*

Campari Spritz

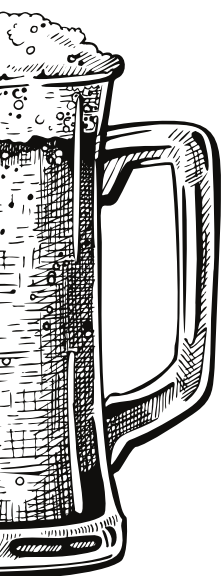
Ramo d'Oro Spritz - *Limoncello*

Milano Spritz - *Campari | Apérol*

Crodino | Crodino Rosso - *Sans alcool*

13€

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

18€

Pornstar Martini

Vodka, passion, citron vert, vanille, champagne

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 Côtes de Thongue, Canon huppé 2025	6€	29€
AOC Côtes du Rhône, Château de Montfrin 2023	7€	35€
AOP Croze Hermitage, Friandise 2024	7.50€	38€
AOC Lustrac 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, Ruinart, Laurent Perrier Iteration 24/25

vins bio

LE FOODING



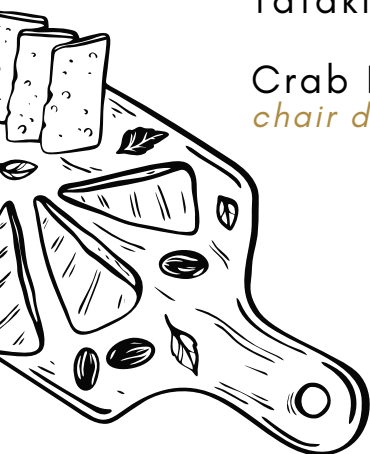
Servi de 12h00 à 14h00 puis de 18h30 à 21h30

À PARTAGER

Tomates anciennes & burrata crémeuse <i>pesto de roquette</i>	18€
Planche de dégustation mixte <i>assortiment de fromages affinés Bordier & 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 & 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 & pickles maison</i>	19€
Sélection d'un tartinables maison au choix <i>Guacamole ou Caviar d'aubergine ou Houmous de betterave</i>	11€
Croque-monsieur à la truffe	18€
Tataki de thon snacké	16€
Crab Roll <i>chair de crabe, mayonnaise légère & 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 & concombre</i>	18€
Avocado toast gourmand <i>Guacamole & 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, framboise, banane, mangue, caramel au beurre salé, citron, fruit de la passion, génépi</i>	3.5€ 6.5€ 9€
Dessert du moment	12€



Discover our menu in English